



BAR SPIRIT  
*Copa*

*Fairmont*  
RIO DE JANEIRO • COPACABANA



# BAR SPIRIT Copa

O ambiente convidativo com vista para a praia de Copacabana do Spirit Copa Bar é apenas um dos motivos para deixar a hora passar e não se preocupar com o relógio. Inspirado na década de 50, o bar traz o charme, frescor e descontração do estilo carioca sem deixar de lado a sofisticação que o primeiro Fairmont Rio de Janeiro pressupõe. Nossa carta de drinks é uma viagem ao tempo, reverenciando personalidades e ícones inesquecíveis da história do Rio de Janeiro, como a Bossa Nova, o futebol, Carlos Drummond de Andrade e o Cristo Redentor. Spirit, na língua inglesa, além de significar "bebida alcóolica", é o espírito e a essência da cidade humildemente conhecida como maravilhosa.

Spirit Copa Bar has a breathtaking view for you to overlook Copacabana Beach and let the time pass by. Inspired in the 50's, the bar brings the charm, freshness and relaxation of the carioca style without neglecting the sophistication that the first Fairmont Rio de Janeiro presupposes. Our signature drinks list is a journey through time, honoring personalities and unforgettable icons of Rio de Janeiro's history, such as Bossa Nova, soccer, Carlos Drummond de Andrade and Christ the Redeemer. Spirit, in the English language, in addition to being an alcoholic beverage, is the spirit and essence of the city humbly known as wonderful.

# ÍNDICE / INDEX



- 
- 04** DIY - MARTINEZ COCKTAIL
- 06** STORYTELLING: DRINKS SPIRIT COPA
- 18** COQUETÉIS / COCKTAILS
- 20** COQUETÉIS CLÁSSICOS / CLASSIC COCKTAILS
- 23** COQUETÉIS SEM ÁLCOOL / NON ALCOHOLIC COCKTAILS
- 23** CERVEJAS / BEER
- 24** SOFT DRINKS
- 24** CHÁS / TEA
- 25** VINHOS / WINES
- 25** DESTILADOS / SPIRITS
- 27** MARINE DO MAR / SEAFOOD SHOWCASE
- PARA COMPARTILHAR / TO SHARE
- 28** SANDUÍCHES / SANDWICHES
- 38** MÃO DO CHEF / CHEF'S FUN CHOICE
- 40** SOBREMESAS / DESSERTS

# DIY

## *Martinez cocktail*

Parte Manhattan e parte Martini, o Martinez está registrado em livros de coquetéis desde 1884. A receita que mais se assemelha à servida atualmente vem do lendário barman Jerry Thomas e inclui o Old Tom gin, uma versão mais doce da bebida de zimbro. No Brasil, nós adaptamos esta receita com o Tanqueray London Dry Gin devido ao fato de não termos o Old Tom Gin. A história diz que o próprio Thomas pode ter inventado o coquetel para um cliente que viajava para a cidade portuária de Martinez, Califórnia. Moradores de Martinez, no entanto, insistem que a bebida foi inventada por um barman local.

*Part Manhattan and part Martini, the Martinez has appeared in cocktail books going all the way back to 1884. The recipe that most resembles the one served today comes from legendary bartender Jerry Thomas and includes Old Tom gin, a sweeter take on the juniper spirit. We have adapted this recipe with Tanqueray London Dry Gin due to the fact that we do not have Old Tom Gin available in Brazil. The story goes that Thomas himself might have invented the cocktail for a customer traveling to the port city of Martinez, California. The city of Martinez, however, insists that a local bartender concocted the drink.*

### INGREDIENTES:

45ml Tanqueray Gin  
45ml Vermute Rosso  
7ml Luxardo licor de cereja maraschino  
2 Dashes Angostura Bitters

### INGREDIENTES:

45ml Tanqueray Gin  
45ml Vermute Rosso  
7ml Luxardo Maraschino Cherry Liqueur  
2 Dashes Angostura Bitters

Misturar todos os ingredientes em um copo mexedor com gelo e coar em uma taça de martini.

Finalizar com um twist de laranja (casca de laranja)

*Mix all ingredients in a mixing glass with ice and strain into a martini glass.*

*Finish with an orange twist (orange peel)*



Inspirado no lifestyle carioca, o renomado mixologista Tai Barbin, ao lado da equipe do Spirit Copa Bar, criou a nossa carta de drinques com opções clássicas e personalizadas. Aproveite!

*Inspired by Rio de Janeiro lifestyle, renowned mixologist Tai Barbin alongside Spirit Copa Bar staff has created our drink list with classic and personalized options. Enjoy!*



# MARIA NINGUÉM R\$ 35

## *MARY WHO?*

A Bossa Nova foi um movimento da música popular brasileira do final dos anos 1950 lançado por João Gilberto, Tom Jobim, Vinícius de Moraes e outros jovens cantores e compositores cariocas.

De início, o termo era apenas relativo a um novo modo de cantar e tocar samba, mas, com o passar dos anos, a bossa nova tornou-se um dos movimentos mais influentes da história da música popular brasileira, conhecido em todo o mundo. Um grande exemplo disso são as músicas "Garota de Ipanema", composta em 1962 por Vinícius e Tom, e "Maria Ninguém", composta por João Gilberto em 1959.

**Perfil:** Refrescante - Cítrico - Cremoso

**Ingredientes:** Rum branco, coco, kefir, matcha, cumaru, casca de abacaxi e limão tahiti

*Bossa Nova was a Brazilian popular music movement from the late 1950's started by João Gilberto, Tom Jobim, Vinícius de Moraes, and other young cariocas singers and songwriters. At first, the term only related to a new way of singing and playing samba, but over the years, Bossa Nova became one of the most influential movements in the history of Brazilian popular music, known all around the world. Two great examples are the songs "Garota de Ipanema" (The girl from Ipanema), written in 1962 by Vinícius and Tom, and "Maria Ninguém" (Mary who?), written by João Gilberto in 1959.*

**Profile:** Refreshing - Citrusy - Creamy

**Ingredients:** White rum, coconut, kefir, matcha, cumaru, pineapple peel and lime



# O PRÍNCIPE ETÍOPE

## THE ETHIOPIAN PRINCE

### R\$ 45



Em 1958, o Brasil ainda estava traumatizado pela derrota do "Maracanaço", como ficou conhecida a final da Copa do Mundo de 1950 e a derrota para o Uruguai. E os fantasmas dessa derrota ressurgiram quando, na final da Copa de 1958, a Suécia abriu o placar na final. Didi, conhecido como "o Príncipe Etíope" com determinação e frieza peculiares, caminhou devagar até o gol, pegou a bola do fundo da rede, botou embaixo do braço e andou calmamente ao meio de campo incentivando o time a se posicionar e virar o jogo.

**Perfil:** Condimentado - Intenso - Complexo  
**Ingredientes:** Tequila blanco, togarashi, beterraba, tomate cereja, manjericão, sal e limão siciliano

*In 1958, Brazil was still traumatized by the defeat known as the "Maracanaço," as Uruguay's victory at the 1950 World Cup had come to be known. And the ghosts of that defeat re-emerged when in the 1958 World Cup final, Sweden scored the first goal of the match. Didi, known as "Príncipe Etíope" (the Ethiopian Prince), with distinct determination and coolness, walked slowly up to the goal, took the ball from the back of the net, put it under his arm, and strolled calmly to midfield, spurring the team to take their positions and turn the game around.*

**Profile:** Spices - Intense - Complex  
**Ingredients:** White tequila, togarashi, beet, cherry tomato, basil, salt and lemon

# CAMAROTE CARRIL R\$ 35

Cenário de cinema e roteiro de muitas histórias, o famoso bondinho do Pão de Açúcar já tem mais de 1 século de existência. Tudo começou em 1908 com um devaneio do engenheiro brasileiro Augusto Ferreira Ramos, que imaginou um caminho aéreo até o Pão de Açúcar enquanto participava de um evento na Praia Vermelha. Com a obra autorizada, ele e um grupo de amigos iniciaram a construção do primeiro teleférico brasileiro e, em 27 de outubro de 1912, foi inaugurado o trecho inicial, entre a Praia Vermelha e o Morro da Urca. De acordo com dados da época, 577 pessoas pagaram cerca de dois mil réis para participar das primeiras viagens do "Camarote Carril", como o bondinho era conhecido.

**Perfil:** Amargo – Refrescante – Herbáceo  
**Ingredientes:** Gin, amaro, gen mai cha, abacaxi grelhado e defumado, bitter e limão siciliano

A setting for many films and stories, the famous sugarloaf mountain cable car has been around for more than a century. It all started in 1908 with a dream by the Brazilian engineer Augusto Ferreira Ramos, when he was at an event at Praia Vermelha and imagined an overhead pathway up to Sugarloaf. Once the project was approved, he and a group of friends started the construction of the first Brazilian tram and, on October 27th, 1912, the first stretch was opened, between Praia Vermelha and Morro da Urca. According to data from the time, 577 people paid nearly 2,000 réis to take the first trips on the "Camarote Carril," as it was known at the time.

**Profile:** Bitter - Refreshing - Herbal  
**ingredients:** Gin, amaro, genmaicha, grilled and smoked pineapple, bitters and lemon



# PRESENTE ISABEL R\$ 35

## A GIFT FROM ISABEL

O Rio de Janeiro tem a maior estátua de Art Déco no mundo, o Cristo Redentor. A ideia surgiu em 1850, quando o padre Pedro Maria sugeriu a construção do monumento em homenagem à princesa Isabel. O projeto foi descartado na época, mas voltou à tona em 1920, quando foi construído o que mais tarde seria uma das 7 maravilhas do mundo. O design do Fairmont Copacabana foi desenvolvido pela arquiteta Patrícia Anastassiadis, que também usou inúmeras referências do estilo Art Déco em seu projeto.

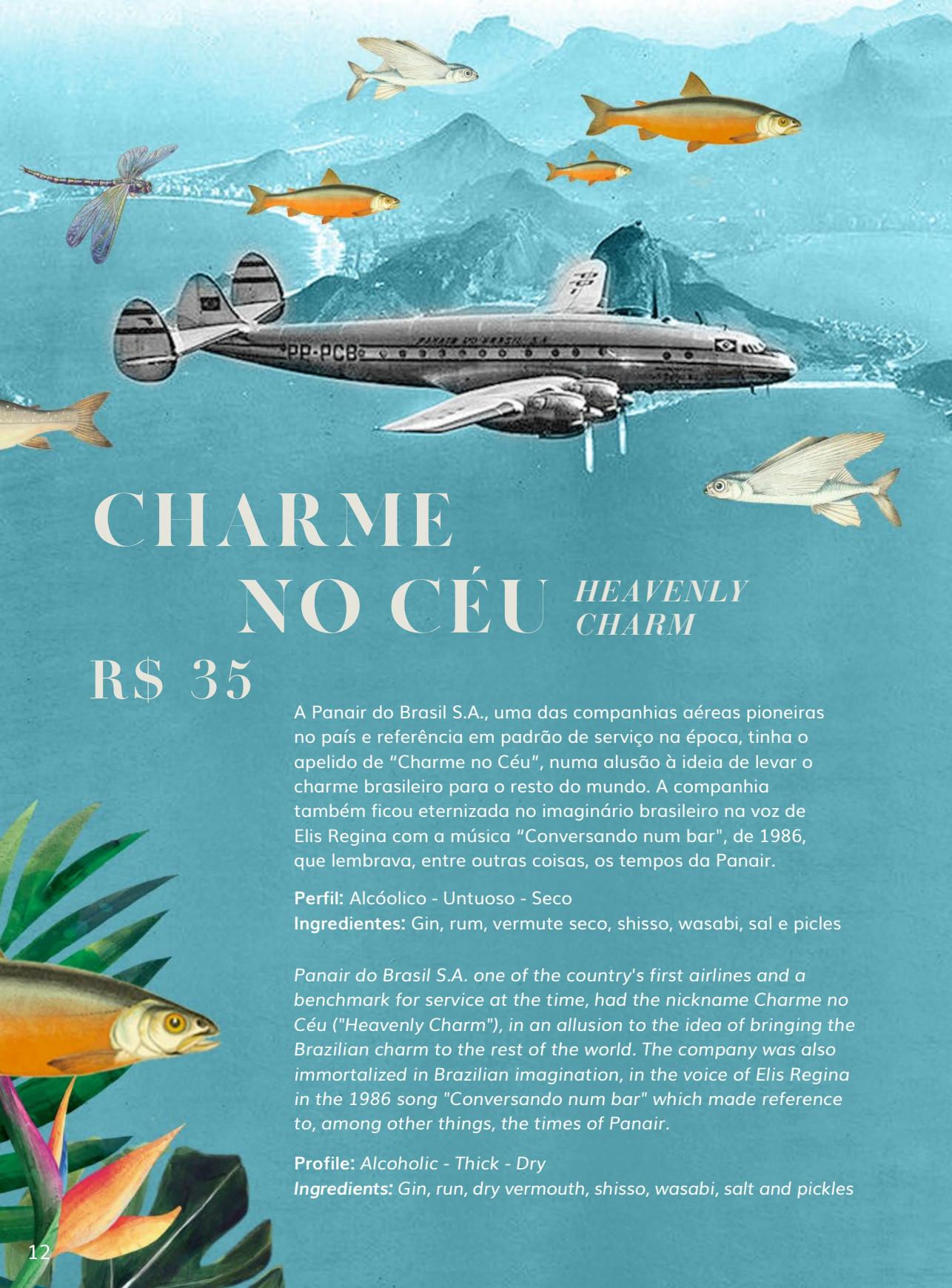
**Perfil:** Frutado - Leve - Refrescante  
**Ingredientes:** Cachaça, tiquira, maracujá, cajá, cardamomo e limão siciliano.  
Clarificado com leite e gaseificado

Rio de Janeiro is home to the world's largest Art Déco statue: Christ the Redeemer. The idea came up in 1850, when father Pedro Maria suggested to build the monument in honor of imperial princess Isabel. The project was shelved at the time, but was brought back in 1920, when what would later become known as one of the seven wonders of the world was brought to life. The Fairmont Copacabana's design was done by architect Patricia Anastassiadis, who also used several references from Art Déco for the project.

**Profile:** Fruity - Light - Refreshing  
**Ingredients:** Cachaça, tiquira, passion fruit, hog plum, cardamom, lemon with milk and sparkling







# CHARME NO CÉU *HEAVENLY CHARM*

R\$ 35

A Panair do Brasil S.A., uma das companhias aéreas pioneiras no país e referência em padrão de serviço na época, tinha o apelido de "Charme no Céu", numa alusão à ideia de levar o charme brasileiro para o resto do mundo. A companhia também ficou eternizada no imaginário brasileiro na voz de Elis Regina com a música "Conversando num bar", de 1986, que lembrava, entre outras coisas, os tempos da Panair.

**Perfil:** Alcóolico - Untuoso - Seco

**Ingredientes:** Gin, rum, vermute seco, shisso, wasabi, sal e pickles

*Panair do Brasil S.A. one of the country's first airlines and a benchmark for service at the time, had the nickname Charme no Céu ("Heavenly Charm"), in an allusion to the idea of bringing the Brazilian charm to the rest of the world. The company was also immortalized in Brazilian imagination, in the voice of Elis Regina in the 1986 song "Conversando num bar" which made reference to, among other things, the times of Panair.*

**Profile:** Alcoholic - Thick - Dry

**Ingredients:** Gin, rum, dry vermouth, shisso, wasabi, salt and pickles

# TUPI R\$ 35

Em 18 de setembro de 1950, foi inaugurada no Brasil a televisão. Para comemorar, Assis Chateaubriand instalou vários aparelhos pela cidade para que o povo tivesse acesso àquela maravilha. Naquele mesmo dia, foi exibido o "TV na taba", o primeiro programa brasileiro, na saudosa TV Tupi, que tem esse nome numa alusão aos indígenas que já habitavam as terras brasileiras antes de Cabral. O símbolo da emissora era um pequeno índio, que aparecia nas telas anunciando: "Boa noite. Está no ar a televisão do Brasil".

**Perfil:** Encorpado - Aveludado - Intenso

**Ingredientes:** Bourbon, cachaça, gold rum, bálsamo, pistache, café, orgeat, banana, bitter e limão tahiti

*On September 18th, 1950, TV came to Brazil. To celebrate this arrival, Assis Chateaubriand installed several sets around the city so that people could have access to this new wonder. On the same day, "TV na taba" was aired - the first-ever Brazilian program, on the fondly missed TV Tupi, which was named after the indigenous people who lived in Brazil before Cabral's arrival. The channel's symbol was a small indian, who would come on air saying, "Good evening. Brazilian TV is on air".*

**Profile:** Full-bodied - Velvety - Intense

**Ingredients:** Bourbon, cachaça, gold rum, balsam, pistachio, coffee, orgeat, banana, bitters and lime





# CLARO ENIGMA R\$ 40

## *CLEAR ENIGMA*

Em frente ao Fairmont Rio, no calçadão mais famoso do mundo, podemos encontrar a estátua de bronze do mais influente poeta brasileiro do século XX, Carlos Drummond de Andrade. A homenagem ao poeta e ex-morador do bairro foi feita onde ele costumava se sentar diariamente e foi a primeira do gênero em tamanho natural. Uma das obras de referência de Drummond é o livro "Claro Enigma", escrito em 1951 na paisagem que era conhecida na época como a Princesinha do Mar.

**Perfil:** Alcoólico - Especiarias - Encorpado  
**Ingredientes:** Whisky Johnnie Walker Black Label, vinho do porto, vermute tinto, pimento dram, nós moscada e bitters

*In front of Fairmont Rio, on the world's most famous waterfront, you will find a bronze statute of the most influential brazilian poet of the 20th century - Carlos Drummond de Andrade.*

*The tribute to the one-time resident of the neighborhood was installed where he used to sit every day, and it was the first of its type to be built life size. One of Drummond's most famous works is the book "Claro Enigma," written in 1951 amidst the landscape that was known at the time as princesinha do mar.*

**Profile:** Alcohol - Spiced - Full-bodied

**Ingredients:** Whiskey Johnnie Walker Black Label, sherry, pimento dram, nutmes and bitters

# CARRASCO R\$ 40

## THE HINTMAN

"Apenas três pessoas calaram o Maracanã: o Papa João Paulo II, Frank Sinatra e eu" foi assim que Alcides Ghiggia se eternizou na história. Em 16 de julho de 1950, na final da Copa do Mundo, quase 200 mil espectadores estavam presentes no recém-inaugurado Maracanã. O Brasil precisava apenas de um empate para levar a taça, e os jornais daquele domingo já saudavam a seleção brasileira como futura campeã do mundo, mas o atacante uruguaião tinha outros planos e marcou o gol que deu o bicampeonato mundial ao Uruguai, levou o Maracanã ao mais profundo silêncio e eternizou o seu apelido de "o carrasco".

**Perfil:** Alcoólico - Seco - Intenso

**Ingredientes:** Gin Tanqueray defumado no Josper, Jerez, xarope de tônica e bitters

*"Only three people have made maracana go quiet: Pope John Paul II, Frank Sinatra, and me." that was how Alcides Ghiggia was immortalized. On july 16, 1950, at the end of the world cup there were nearly 200.000 spectators in the newly opened Maracanã stadium. Brazil only needed a tie to take the cup, and the newspapers on that sunday were already declaring the brazilian selection as world champions, but the uruguayan striker had other plans and scored the goal that would make Uruguay two-time world champions, bringing about a deep silence in the stadium, and memorializing his nickname, "o carrasco" ("the hintman").*

**Profile:** Alcoholic - Dry - Intense

**Ingredients:** Josper-smoked Tanqueray gin, sherry, tonic syrup and bitters



# SOLDIER THROWING FLOWERS

A década de 50 foi marcada por guerras que deixaram sequelas no mundo. Uma das expressões artísticas mais impactantes contra a violência é a peça Soldier Throwing Flowers, do artista Banksy feita em um muro na Palestina.

**Perfil:** Floral - Cítrico - Cremoso

**Ingredientes:** Brandy, cachaça envelhecida, amburana, damasco, fassionola, castanha do pará, triple sec, fernet branca

*The 1950's were marked by wars that left their after-effects in the world. One of the world's most impactful anti-violence artistic expressions is Soldier Throwing Flowers by Banksy, on a wall in Palestine.*

**Profile:** Floral - Citrusy - Creamy

**Ingredients:** Brandy, aged cachaça, amburana, apricot, fassionola, brazil nut, tripel sec, white fernet

R\$ 30



# ENCONTRO DAS ÁGUAS R\$ 35

## MEETING OF WATERS

O famoso calçadão de Copacabana é um marco da Cidade do Rio de Janeiro, começando exatamente na frente ao Hotel Fairmont Rio, que o usou de referência para a decoração da entrada do Hotel. O curioso é que o traçado do Calçadão é baseado no da Praça do Rocio em Lisboa, representando o encontro das águas doces do Tejo com o Oceano Atlântico.

**Perfil:** Floral - Cítrico - Cremoso

**Ingredientes:** Tiquira, tiquero, flor de laranjeira e cítricos

Copacabana's famous boardwalk is a highlight of Rio de Janeiro, starting right in front of the Fairmont Copacabana Hotel, which referenced its features in the décor of the hotel's entrance. The interesting thing is that the boardwalk's design is based on that of Rocio Square in Lisbon, which represents the meeting of the fresh water of the tagus with the salt water of the atlantic.

**Perfil:** Floral - Cítrico - Cremoso

**Ingredientes:** Tiquira, tiquero, orange blossom water and citrus fruits



## MENU

# Coquetéis / Cocktails

**PRESENTE DE ISABEL · R\$ 35**

**FRUTADO • LEVE • REFRESCANTE**

CACHAÇA, TIQUIRA, MARACUJÁ, CAJÁ,  
CARDAMOMO, LIMÃO SICILIANO,  
CLARIFICADO COM LEITE E CARBONATADO

**PRESENTE DE ISABEL · R\$ 35**

**FRUTY • SMOOTH • REFRESHING**

CACHAÇA, TIQUIRA, PASSION FRUIT, HOG  
PLUM, CARDAMOM, LEMON, CLARIFIED WITH  
MILK AND CARBONATED

**CLARO ENIGMA · R\$ 40**

**ALCOÓLICO • ESPECIARIAS • ENCORPADO**

WHISKY JOHNNIE WALKER BLACK LABEL,  
VERMUTE, VINHO DO PORTO, PIMENTO DRAM, NOZ  
MOSCADA E BITTERS

**CLARO ENIGMA · R\$ 40**

**ALCOHOLIC • SPICY • FULL-BODIED**

BLACK LABEL JOHNNIE WALKER WHISKEY ,  
VERMUTE, PORT WINE, PIMENTO DRAM,  
NUTMEG AND BITTERS

**MARIA NINGUÉM · R\$ 35**

**REFRESCANTE • CÍTRICO • CREMOSO**

RUM BRANCO, COCO, KEFIR, MATCHA,  
CUMARU, CASCA DE ABACAXI, LIMÃO TAHITI

**MARIA NINGUÉM · R\$ 35**

**REFRESHING • CITRUSY • CREAMY**

WHITE RUM, COCONUT, KEFIR, MATCHA,  
CUMARU, PINEAPPLE PEEL, LIME

**CAMAROTE CARRIL · R\$ 35**

**AMARGO • REFRESCANTE • HERBÁCEO**

GIN TANQUERAY, AMARO, GEN MAI CHA, ABACAXI  
GRElhado e DEFUMADO, BITTERS, LIMÃO SICILIANO

**CAMAROTE CARRIL · R\$ 35**

**BITTER • REFRESHING • HERBAL**

GIN TANQUERAY, AMARO, GEN MAI CHA, GRILLED  
AND SMOKED PINEAPPLE, BITTERS, LEMON

**TUPI · R\$ 40**

**ENCORPADO • AVELUDADO • INTENSO**

CACHAÇA ENVELHECIDA EM BÁLSAMO, GOLD RUM,  
BÁLSAMO, PISTACHE, CAFÉ, BANANA, BITTERS E  
LIMÃO TAHITI

**TUPI · R\$ 40**

**FULL-BODIED • VELVETY • INTENSE**

AGED CACHAÇA IN BALM, GOLD RUM, BALSAM,  
PISTACHIO, COFFEE, BANANA, BITTERS AND LIME

## O CARRASCO · R\$ 40

ALCOÓLICO • SECO • INTENSO

GIN TANQUERAY, JEREZ,  
REDUÇÃO DE TÔNICA E BITTERS

## O CARRASCO · R\$ 40

ALCOHOLIC • DRY • INTENSE

GIN TANQUERAY, JEREZ,  
TONIC SYRUP AND BITTERS

## O PRÍNCIPE ETÍOPE · R\$ 45

CONDIMENTADO • INTENSO • COMPLEXO

TEQUILA BLANCO, TOGARASHI, BETERRABA,  
TOMATE CEREJA, MANJERICÃO, SAL E LIMÃO  
SICILIANO

## O PRÍNCIPE ETÍOPE · R\$ 45

SPICY • INTENSE • COMPLEX

BLANCO TEQUILA, TOGARASHI, BEET,  
CHERY TOMATOES , BASIL, SOLT AND  
LEMON

## CHARME NO CÉU · R\$ 35

UNTUOSO • INTENSO • SECO

GIN TANQUERY, RUM BRANCO, VERMUTE SECO,  
AZEITE, SHISSO, WASABI E BITTER DE LARANJA

## CHARME NO CÉU · R\$ 35

UNCTUOUS • INTENSE • DRY

GIN TANQUERY, WHITE RUM, DRY VERMOUTH,  
OLIVE OIL, SHISSO, WASABI AND ORANGE BITTER

## ENCONTRO DAS ÁGUAS · R\$ 35

CREMOSO • FLORAL • CÍTRICO

TIQUIRA, TIQUERO, CLARA DE OVO, CREME DE LEITE,  
CÍTRICO, ÁGUA DE FLOR DE LARANJEIRA E ORGEAT  
DE CASTANHA DE CAJU

## ENCONTRO DAS ÁGUAS · R\$ 35

CREAMY • FLORAL • CITRUSY

TIQUIRA, TIQUERO, EGG WHITES, CREAM, CITRUS,  
ORANGE BLOSSON WATER AND CASHEWNUT ORGEAT

## SOLDIERS THROWING FLOWERS · R\$ 30

ENCORPADO • AVELUDADO • INTENSO

BRANDY DE JEREZ, CACHAÇA ENVELHECIDA,  
AMBURANA, DAMASCO, FASSIONOLA, CASTANHA  
DO PARÁ, TRIPLE SEC E FERNET BRANCA

## SOLDIERS THROWING FLOWERS · R\$ 30

FRUITY • ALMONDY • CITRUSY

BRANDY DE JEREZ, AGED CACHAÇA, AMBURANA,  
APRICOT, FASSIONOLA, BRAZIL NUT, TRIPLE SEC  
AND FERNET BRANCA



# *Coquetéis clássicos*

## CLASSIC COCKTAILS

### NEGRONI · R\$ 35

INTENSO • AMARGO • ALCOÓLICO  
GIN TANQUERAY, VERMUTE TINTO  
E CAMPARI

### OLD FASHIONED · R\$ 35

INTENSO • ADOCICADO • ALCOÓLICO  
BOURBON BULLEIT, AÇÚCAR  
E BITTER

### BOULEVARDIER · R\$ 35

INTENSO • AMARGO • ALCOÓLICO  
BOURBON BULLEIT, VERMUTE  
TINTO E CAMPARI

### DRY MARTINI · R\$ 35

INTENSO • SECO • ALCOÓLICO  
GIN TANQUERAY, VERMUTE SECO  
BRANCO E AZEITONA

### APEROL SPRITZ · R\$ 35

REFRESCANTE • CÍTRICO • LEVEMENTE AMARGO  
APEROL, ESPUMANTE, ÁGUA COM  
GÁS E LARANJA

### GIN TÔNICA · R\$ 35

REFRESCANTE • CÍTRICO • LEVEMENTE AMARGO  
GIN TANQUERAY, ÁGUA TÔNICA E  
LIMÃO SICILIANO

### NEGRONI · R\$ 35

INTENSE • BITTER • ALCOHOLIC  
GIN TANQUERAY, RED VERMOUTH  
AND CAMPARI

### OLD FASHIONED · R\$ 35

INTENSE • SWEET • ALCOHOLIC  
BOURBON BULLEIT, SUGAR AND  
BITTER

### BOULEVARDIER · R\$ 35

INTENSE • BITTER • ALCOHOLIC  
BOURBON BULLEIT, RED  
VERMOUTH AND CAMPARI

### DRY MARTINI · R\$ 35

INTENSE • DRY • ALCOHOLIC  
GIN TANQUERAY, DRY VERMOUTH  
AND OLIVE

### APEROL SPRITZ · R\$ 35

REFRESHING • CITRUS • SLIGHTLY BITTER  
APEROL, SPARKLING WINE,  
SPARKLING WATER AND ORANGE

### GIN TÔNICA · R\$ 35

REFRESHING • CITRUS • SLIGHTLY BITTER  
GIN, TONIC WATER, SICILIAN  
LEMON AND ROSEMARY

## MOJITO · R\$ 35

REFRESCANTE • LEVE • AROMÁTICO

RUM, XAROPE DE AÇÚCAR, ÁGUA  
COM GÁS, HORTELÃ E LIMÃO TAHITI

## BLOODY MARY · R\$ 35

SALGADO • PICANTE • ENCORPADO

VODKA KETEL ONE, SUCO DE  
TOMATE, MOLHO INGLÊS E SUCO  
DE LIMÃO TAHITI E PIMENTA

## CAIPIRINHA · R\$ 35

CÍTRICO • REFRESCANTE • FRUTADO

CACHAÇA, FRUTA E AÇÚCAR  
(CONSULTAR OUTRAS FRUTAS DISPONÍVEIS)

## CAIPIROSKA · R\$ 45

CÍTRICO • REFRESCANTE • FRUTADO

VODKA KETEL ONE, FRUTA E AÇÚCAR  
(CONSULTAR OUTRAS FRUTAS DISPONÍVEIS)

## MOJITO · R\$ 35

REFRESHING • LIGHT • AROMATIC

RUM, SUGAR SYRUP, SPARKLING  
WATER, MINT AND LEMON TAHITI

## BLOODY MARY · R\$ 35

SALTY • SPICY • FULL BODIED

VODKA KETEL ONE, TOMATO  
JUICE, ENGLISH SAUCE, LEMON  
TAHITI JUICE AND CHILI

## CAIPIRINHA · R\$ 35

CITRUS • REFRESHING • FRUITY

CACHAÇA, FRUIT AND SUGAR  
(CONSULT AVAILABLE FRUITS)

## CAIPIROSKA · R\$ 45

CITRUS • REFRESHING • FRUITY

VODKA KETEL ONE, FRUIT AND SUGAR  
(CONSULT AVAILABLE FRUITS)

\*Consulte o garçom para saber as opções de frutas do dia

\*Consult the waiter for the daily fruit options



# *Coquetéis SEM ÁLCOOL*

## *non alcoholic cocktails*

### BOTÂNICOS E TÔNICA · R\$ 30

FLORAL • REFRESCANTE

ZIMBRO, BOTÂNICOS E TÔNICA

### BOTANICAL AND TONIC · R\$ 30

FLORAL • REFRESHING

JUNIPER BERRIES, BOTANICALS AND TONIC

### MATE · R\$ 30

REFRESCANTE • CONDIMENTADO • CÍTRICO

MATE, ABACAXI, CAMOMILA, CÍTRICOS E  
ESPECIARIAS ESCURAS

### MATE · R\$ 30

REFRESHING • SPICY • CITRUSY

MATE TEA, PINEAPPLE, CHAMOMILE,  
SPICES AND CITRUS

### GROWN-UP MILKSHAKE · R\$ 30

INTENSO • CONDIMENTADO

CAFÉ ESPRESSO, CHOCOLATE, CANELA,  
BAUNILHA, NOZ MOSCADA E CREME DE LEITE

### GROWN-UP MILKSHAKE · R\$ 30

INTENSE • SPICY

ESPRESSO, CHOCOLATE, CINNAMON,  
VANILA, NUTMEG, CREAM

# CERVEJAS BEER

### CERVEJA NACIONAL · R\$ 16

NATIONAL BEER

### CERVEJA IMPORTADA · R\$ 18

IMPORTED BEER

### CERVEJA ARTESANAL · R\$ 19

CRAFT BEER

# SOFT *drinks*

REFRIGERANTE · R\$ 12

ÁGUA TÔNICA · R\$ 12

ENERGÉTICO · R\$ 28

CAFÉ ESPRESSO · R\$ 10

ÁGUA PEQUENA · R\$ 12

ÁGUA IMPORTADA PEQUENA · R\$ 18

ÁGUA IMPORTADA GRANDE · R\$ 35

SUCO DO DIA · R\$ 16

ÁGUA DE COCO · R\$ 14

SODA · R\$ 12

TONIC WATER · R\$ 12

ENERGY DRINK · R\$ 28

ESPRESSO · R\$ 10

SMALL WATER · R\$ 12

SMALL IMPORTED WATER · R\$ 18

LARGE IMPORTED WATER · R\$ 35

JUICE OF THE DAY · R\$ 16

COCONUT WATER · R\$ 14

# CHÁS / TEAS

MANDARIM JASMIN · R\$ 17

CHÁ VERDE COM JASMIN

ROOIBOS FRUITS ROUGES · R\$ 17

ROOIBOS, MORANGO, FRAMBOESA E FLORES

ELÉGIE POURPRE · R\$ 17

CHÁ PRETO, FLORES, AMORA, BAUNILHA  
E FLOR HELIOTROPE

MANDARIN JASMINE · R\$ 17

GREEN TEA WITH JASMINE

ROOIBOS FRUITS ROUGES · R\$ 17

ROOIBOS, STRAWBERRY, RASPBERRY, FLOWERS

ELÉGIE POURPRE · R\$ 17

BLACK TEA, FLOWERS, BLACKBERRY,  
VANILLA, HELIOTROPE FLOWER

# VINHOS / WINES

TAÇA / GARRAFA • GLASS / BOTTLE

## ESPUMANTES E CHAMPAGNES

ADOLFO LONA BRUT (BRASIL) · R\$ 35 / R\$ 155

ADOLFO LONA ROSÉ (BRASIL) · R\$ 35 / R\$ 155

CHANDON BRUT RESERVE (BRASIL) · R\$ 45 / R\$ 195

MOET CHANDON IMPERIAL BRUT (FRANÇA) · R\$ 650

TAITTINGER BRUT (FRANÇA) · R\$ 750

TAITTINGER PRESTIGE ROSE (FRANÇA) · R\$ 750

VEUVE CLICQUOT BRUT · R\$ 750

VEUVE CLICQUOT RICH · R\$ 900

## BRANCOS / WHITE

DAL PIZOL CHARDONNAY (BRASIL) · R\$ 55 / R\$ 195

MOMENTOS RESERVA SAUVIGNON BLANC (CHILE) · R\$ 35 / R\$ 145

LUPI REALI TREBIANO D' ABRUZZO (ORGÂNICO/ITÁLIA) · R\$ 45 / R\$ 155

ABBOTS & DELAUNAY LES FLEURS SAUVAGES VIognier (FRANÇA) · R\$ 215

MONTES ALPHA CHARDONNAY (CHILE) · R\$ 345

## ROSÉ

FINCA LAS MORAS SYRAH (ARGENTINA) · R\$ 35 / R\$ 195

LE JAJA DE JAU SYRAH (FRANÇA) · R\$ 55 / R\$ 185

CASA VERRONE (BRASIL) · R\$ 165

## TINTOS / RED

MOMENTOS RESERVA CABERNET SAUVIGNON (CHILE) · R\$ 35 / R\$ 145

DAL PIZOL PINOT NOIR (BRASIL) · R\$ 55 / R\$ 195

PORTILLO MALBEC (ARGENTINA) · R\$ 165

RUTINI CABERNET/ MALBEC (ARGENTINA) · R\$ 75 / R\$ 298

MONTES ALPHA CARMENERE (CHILE) · R\$ 375

## *Destilados / Spirits*

### CACHAÇAS

NEGA FULÔ · R\$ 40

YPIOCA 5 CHAVES · R\$ 42

AVUÁ AMBURANA · R\$ 36

AVUÁ BALSAMO · R\$ 36

LEBLON · R\$ 26

LEBLON SIGNATURE · R\$ 38

SOLEDADE YPÊ · R\$ 40

SOLEDADE PAU BRASIL · R\$ 40

### RUM

BACARDI CARTA BRANCA · R\$ 26

BACARDI 4 ANOS/YEARS · R\$ 29

BACARDI 8 ANOS / YEARS · R\$ 32

BACARDI 10 ANOS / YEARS · R\$ 42

HAVANA CLUB 3 ANOS / YEARS · R\$ 29

HAVANA CLUB 7 ANOS / YEARS · R\$ 32

HAVANA CLUB MAESTRI SELECTION · R\$ 44

ZACAPA 23 · R\$ 49

## WHISKY · AMERICANO / AMERICAN

BULLEIT · R\$ 35

WILD TURKEY · R\$ 35

WILD TURKEY RYE · R\$ 52

WOODFORD RESERVE · R\$ 39

MAKER'S MARK · R\$ 39

JACK DANIEL'S · R\$ 32

GENTLEMAN JACK · R\$ 38

JACK DANIEL'S SINGLE BARREL · R\$ 52

## WHISKY · ESCOCÊS / SCOTCH

JOHNNIE WALKER RED LABEL · R\$ 30

JOHNNIE WALKER BLACK LABEL · R\$ 32

JOHNNIE WALKER DOUBLE BLACK · R\$ 35

JOHNNIE WALKER GOLD RESERVE · R\$ 46

JOHNNIE WALKER PLATINUM · R\$ 62

JOHNNIE WALKER BLUE · R\$ 120



## SINGLE MALT

GLENKINCHIE · R\$ 56

THE GLENLIVET · R\$ 49

GLENFIDDICH 12 ANOS/YEARS · R\$ 45

TALISKER · R\$ 56

MACALLAN RUBY · R\$ 289

## WHISKY · IRLANDES / IRISH

JAMESON · R\$ 32

## GIN

TANQUERAY · R\$ 28

TANQUERAY · TEN R\$ 42

TANQUERAY · SEVILLA R\$ 38

BOMBAY SAPPHIRE · R\$ 28

STAR OF BOMBAY · R\$ 44

MONKEY 47 · R\$ 52

PLYMOUTH · R\$ 44

BULLDOG · R\$ 34

BOTANIST · R\$ 48

HENDRICK'S R\$ 48

## VODKAS

KETEL ONE · R\$ 28

BELVEDERE · R\$ 44

BELVEDERE UNFILTERED · R\$ 52

CIROC · R\$ 40

GREY GOOSE · R\$ 42

ABSOLUT · R\$ 30

ABSOLUT ELYX · R\$ 40

## TEQUILAS

DON JULIO BLANCA · R\$ 60

DON JULIO OURO · R\$ 90

JOSE CUERVO TRADICIONAL · R\$ 36

JOSE CUERVO PRATA · R\$ 30

JOSE CUERVO OURO · R\$ 45

## COGNAC

REMY MARTIN VSOP · R\$ 70

HENNESSY VSOP · R\$ 70

HENNESSY XO · R\$ 158

CALVADOS PERE MAGLOIRE VS · R\$ 62

## LICORES / LIQUORS

GRAND MANIER · R\$ 38  
COINTREAU · R\$ 30  
LICOR 43 · R\$ 30  
BAILEYS · R\$ 30  
FRANGÉLICO · R\$ 30  
AMARULA · R\$ 30  
LIMONCELLO · R\$ 28  
RICARD · R\$ 35  
PERNOD · R\$ 30  
BENEDICTINE · R\$ 30  
DRAMBUIE · R\$ 30

## VINHOS FORTIFICADOS

### FORTIFIED WINES

ANTICA FORMULA · R\$ 59  
CARPANO CLÁSSICO · R\$ 31  
PUNT E MÊS · R\$ 32  
CINZANO · R\$ 19  
CINZANO 1757 · R\$ 32  
JEREZ FERNANDO CASTILLA · R\$ 38  
TIO PEPE · R\$ 42  
LILLET BLANC · R\$ 29

## AMAROS

AMARO LUCANO · R\$ 30  
APEROL · R\$ 29  
CAMPARI · R\$ 26  
CYNAR · R\$ 19  
CYNAR 70 · R\$ 27  
FERNET BRANCA · R\$ 32







# VITRINE *do mar*

# SEAFOOD *showcase*

TODOS ACOMPANHAM CHIPS DE RAÍZES E LIMÃO SICILIANO  
THEY ARE ALL SERVED WITH SICILIAN LEMON AND ROOT CHIPS

GRAVLAX DE SALMÃO\* · R\$ 60

GEL DE LIMÃO E RABANETE

CEVICHE · R\$ 60

LEITE DE TIGRE E MILHO DESITRATADO

TARTARE DE ATUM · R\$ 60

COM FOIE GRAS E DASHI CÍTRICA

TIRADITO DE PEIXE PICANTE\* · R\$ 60

OSTRAS\* · 6/12UN. · R\$ 60 / R\$ 110

**CLÁSSICA:** LIMÃO, TABASCO E FLOR DE SAL

**SPIRIT:** GRANITE DE TANGERINA, PIMENTA  
FERMENTADA E AZEITE GELADO

SALMON GRAVLAX\* · R\$ 60

LEMON GEL AND RADISH

CEVICHE · R\$ 60

LECHE DE TIGRE AND DEHYDRATED CORN

TUNA TARTARE · R\$ 60

WITH FOIE GRAS AND CITRIC DASHI

SPICY FISH TIRADITO\* · R\$ 60

OYSTER\* · 6/12UN. · R\$ 60 / R\$ 110

**CLASSIC:** LEMON, TABASCO AND SALT FLOWER

**SPIRIT:** TANGERINE GRANITE, FERMENTED  
PEPPER AND ICE OLIVE OIL

\*SEM GLÚTEN / GLUTEN FREE

HÁ POSSIBILIDADE DE CONTAMINAÇÃO CRUZADA POR GLÚTEN  
THERE IS A POSSIBILITY OF CROSS CONTAMINATION BY GLUTEN

Aqui em frente, ao lado do Forte de Copacabana, fica a tradicional colônia de pescadores do bairro que existe oficialmente desde 1923. Todos os dias, cariocas visitam o local em busca de pescados frescos e se deparam com a charmosa vista da praia. Inspirados por essa rica cultura, criamos pratos leves e saborosos para desfrutar à beira-mar.

*Just in front of our hotel, next to Forte de Copacabana, is the traditional fishing colony that has officially existed since 1923. Every day, "cariocas" visit the spot in search of fresh fish and face the charming view of the beach. Inspired by this rich culture, we create light and tasty dishes to enjoy by the sea.*



## TIRADITO DE PEIXE PICANTE

### *Spicy fish tiradito*

#### **Ingredientes para uma porção:**

Peixe branco fresco sem espinha 80g  
Azeite gelado com tabasco 30ml + três gotas  
Pimenta biquinho 3 unidades  
Alcaparras lavadas e secas 5 unidades  
Cebolote picada 1 colher de sopa  
Flor de sal quantidade a gosto  
Limão siciliano quantidade a gosto

#### **Modo de preparo:**

Corte o peixe em fatias finas e reserve. Frite as alcaparras em óleo vegetal quente até elas abrirem. Coloque as fatias de peixe em um prato, tempere com azeite gelado com tabasco e amasse a pimenta biquinho desidratada. Acrescente as alcaparras em cima e finalize com a cebolote, flor de sal e raspas de limão siciliano.

#### **Ingredients for one serving:**

Fresh white fish without bones 80g  
olive oil with cold tabasco 30ml + three drops  
Pepper pout 3 units  
Washed and dried capers 5 units  
Chopped Chives 1 Tbsp  
Salt flower amount to taste  
Lemon Amount to taste

#### **Method of preparation:**

Cut the fish into thin slices and set aside. Fry the capers in hot vegetable oil until they open. Put the fish slices on a plate, season with cold tabasco and mash the dehydrated pout pepper. Add the capers on top and finish with the chives, salt flower and lemon zest.



# PARA COMPARTILHAR

## *to share*

TEMPURA DE LEGUMES · R\$ 45

COM MELADO DE CANA PICANTE

TÁBUA DE CHARCUTARIAS  
ARTESANAIS · R\$ 90

NOZES CROCANTES, MOSTARDA  
E PÃES NA BRASA

TÁBUA DE QUEIJOS ARTESANAIS  
BRASILEIROS · R\$ 60

COM NOZES CROCANTES, MEL FAIRMONT  
E PÃES NA BRASA

MINI COXINHA DE PATO CONFIT · R\$ 55

COM ESPUMA DE CATUPIRY E  
LARANJA (4UN.)

LINGUIÇA ARTESANAL · R\$ 55

COM MELADO DE CERVEJA ESCURA  
E PÃO DE ALHO

CAMARÕES THAI · R\$ 120

LEGUMES PICANTES, AMENDOIM  
E COENTRO

FFC · R\$ 45

FRANGO FRITO FAIRMONT COM  
MOLHO SWEETCHILI

TEMPURA OF VEGETABLES · R\$ 45

WITH SPICY SUGARCANE MOLASSES

HOME-MADE CHARCUTERIE  
BOARD · R\$ 90

CRUNCHY WALNUTS, MUSTARD  
AND BREAD

BRAZILIAN CHEESE BOARD · R\$ 60

CRUNCHY WALNUTS, FAIRMONT HONEY  
AND JOSPER-GRILLED BREAD

DUCK CONFIT COXINHA · R\$ 50

A CLASSIC BRAZILIAN BAR FOOD,  
SERVED WITH CATUPIRY CHEESE AND  
ORANGE FOAM (4UN.)

HOME MADE SAUSAGES · R\$ 55

WITH DARK BEER GLAZE AND JOSPER  
GRILLED GARLIC BREAD

THAI PRAWNS · R\$ 120

SPIKY VEGETABLES, PEANUTS  
AND CILANTRO

FFC · R\$ 45

FAIRMONT FRIED CHICKEN WITH  
SWEETCHILI SAUCE

\*SEM GLÚTEN / GLUTEN FREE

HÁ POSSIBILIDADE DE CONTAMINAÇÃO CRUZADA POR GLÚTEN  
THERE IS A POSSIBILITY OF CROSS CONTAMINATION BY GLUTEN



CROQUETE DE COSTELA NO BAFO  
COM MOLHO DE MOSTARDA · R\$ 55

BATATA RÚSTICA TRUFADA COM  
QUEIJO SERRA DA CANASTRA · R\$ 45

GUACAMOLE, NACHOS E  
PICO DE GALLO · R\$ 45

PASTÉIS DE QUEIJO DA  
SERRA CANASTRA · R\$ 35

BRAISED BEEF SHORT RIBS  
WITH MUSTARD SAUCE · R\$ 55

TRUFFLED RUSTIC POTATO WITH  
SERRA DA CANASTRA CHEESE · R\$ 45

GUACAMOLE, NACHOS AND PICO  
DE GALLO · R\$ 45

BRAZILIAN DEEP FRIED SAVORY  
PASTRY FILLED WITH CANASTRA  
CHEESE · R\$ 35

\*SEM GLÚTEN / GLUTEN FREE

HÁ POSSIBILIDADE DE CONTAMINAÇÃO CRUZADA POR GLÚTEN  
THERE IS A POSSIBILITY OF CROSS CONTAMINATION BY GLUTEN



# SANDUÍCHES

SERVIDO COM BATATAS RÚSTICAS  
OU SALADA

CACHORRO QUENTE ARTESANAL · R\$ 45

COM BBQ DE GOIABADA NO PÃO DE LEITE

BURGUER ANGUS · R\$ 70

COM QUEIJO MEIA CURA, COGUMELOS  
TRUFADOS NO PÃO DE BATATA

PHILLY CHEESE STEAK · R\$ 70

COM QUEIJO MEIA CURA, FRALDINHA GRELHADA,  
CEBOLA CARAMELIZADA, AIOLI DE PIMENTA JALAPENO

PIZZA DE QUEIJOS ARTESANAIS  
BRASILEIROS · R\$ 60

PIZZA MARGUERITA · R\$ 55

COM QUEIJO DE CASTANHA DE CAJU

# SANDWICHES

SERVED WITH A SIDE OF RUSTIC  
FRIES OR SALAD

HOME-MADE HOT DOG · R\$ 45

WITH GUAVA JAM BBQ SAUCE ON MILK BREAD

ANGUS BURGUER · R\$ 70

WITH BRAZILIAN CHEESE TRUFFLED  
MUSHROOMS ON PATATO BREAD

PHILLY CHEESE STEAK · R\$ 70

WITH HALF-CURED CHEESE, SKIRT STEAK,  
CARAMELIZES ONION AND JALAPENO PEPPER AIOLI

BRAZILIAN HOME-MADE  
CHEESE PIZZA · R\$ 60

MARGUERITA PIZZA · R\$ 55

WITH CASHEW NUTS CHEESE

## DIVERSÃO DO CHEF

*Chef's fun choice*

CONSULE A OPÇÃO DO DIA COM A NOSSA  
EQUIPE E SURPREENDA-SE COM A  
CRIATIVIDADE DO CHEF!

NÃO ESQUEÇA DE POSTAR NAS REDES  
SOCIAIS E USAR A #FAIRMONTRIO

\*PREÇO SOB CONSULTA

CONSULT THE OPTION OF THE DAY WITH  
OUR TEAM AND BE AMAZED BY THE CHEF'S  
CREATIVITY!

DON'T FORGET TO POST ON SOCIAL MEDIA  
AND USE #FAIRMONTRIO

\*PRICE ON REQUEST





# SOBREMESAS

*desserts*

## TRILOGIA DE CHOCOLATES · R\$ 40

MOUSSE DE CHOCOLATE BRANCO,  
AO LEITE E AMARGO

## CHOCOLATE TRILOGY · R\$ 40

WHITE, MILK AND DARK  
CHOCOLATE MOUSSE

## TARTE TATIN DE MANGA · R\$ 40

NA FRIGIDEIRA ASSADA NO JOSPER COM  
SORVETE DE CUMARU

## MANGO TARTE TATIN · R\$ 40

JOSPER-BAKED WITH CUMARU  
ICE CREAM

## BOLO DE CHOCOLATE · R\$ 40

BOLO DENSO E QUENTE DE CHOCOLATE,  
COM GANACHE DE CHOCOLATE E  
TANGERINA E SORVETE DE WHISKY

## CHOCOLATE CAKE · R\$ 40

HOT AND DENSE CHOCOLATE CAKE  
WITH TANGERINE AND CHOCOLATE  
GANACHE AND WHISKEY ICE CREAM

## PUDIM DE TAPIOCA COM CROCANTE DE CASTANHA DO PARÁ · R\$ 40

## TAPIOCA PUDDING WITH CRISPY BRAZIL NUTS · R\$ 40



SPIRIT  
Copacabana

@fairmontrio

Av. Atlântica 4240 - Copacabana Rio de Janeiro - RJ

spiritcopabar@fairmont.com

(21) 2525-1217

