

# DRINKS

- Pink Mule** 37  
BEG Gin Modern & Tropical, suco de limão-taiti, xarope de gengibre, água com gás e espuma de gengibre.
- Moscow Mule** 35  
Vodka, xarope de gengibre, suco de limão-taiti e espuma de gengibre.
- London Mule** 37  
BEG Brazilian Boutique Dry Gin, xarope de gengibre, suco de limão-taiti e espuma de gengibre.
- Lemon Mule** 37  
BEG Brazilian Boutique Dry Gin, suco de limão-taiti, xarope de gengibre, água com gás e espuma de gengibre.
- Gin Forneiro** 36  
BEG Brazilian Boutique Dry Gin, suco de limão-siciliano, rodela de pepino, zimbro e água tônica.
- Negroni Tradicional** 38  
Campari, Vermouth, BEG Brazilian Boutique Dry Gin e twist de laranja.
- Negroni Boulevardier** 39  
Jack Daniel's, Vermouth, Campari, twist de laranja e canela maçaricada.
- Licor 43 com Limão** 39  
Licor 43 Original e suco de limão-taiti.
- Carajillo 43** 39  
Licor 43 Original e café expresso.



Lemon Mule

Pink Mule

Moscow Mule

Negroni Tradicional

Gin Tônica Tropical



**FORNEIRO**  
CHURRASCO & PIZZA

**Cuervo Paloma** 39

Jose Cuervo Silver, xarope de grapefruit, suco de limão, gelo e água com gás

**Gin Tônica Tropical** 36

BEG Gin Modern & Tropical, lâminas de morango, fatias de laranja e água tônica.

**Aperol Mule** 38

Absolut, Aperol, xarope de gengibre, suco de limão-taiti e espuma de gengibre.

**Aperol Spritz** 37

Aperol, espumante, água com gás e rodela de laranja.

**Old Fashioned** 39

Jack Daniel's, Angostura, twist de laranja e cereja.

**Cuervo Margarita** 39

Tequila, Cointreau, suco de limão-taiti e gelo triturado. Servido com borda de sal.



Aperol Mule

Old Fashioned

**Whisky Sour** 39

Jack Daniel's, Angostura, suco de limão-siciliano e proteína.

**Blood Mary** 33

Vodka e suco de tomate.

**Framboesa Sour** 36

Vodka, xarope de framboesa, suco de limão-siciliano, proteína e framboesa.

**Jack Lemonade** 38

Jack Daniel's, limão-taiti e soda limonada.

**Pink Tom Collins** 35

BEG Gin Modern & Tropical, suco de limão-siciliano, club soda e cereja.

**Mojito Forneiro** 33

Rum Bacardi, xarope de hortelã, suco de limão-taiti, lâminas de pepino, folhas de hortelã e água com gás.

**Fitzgerald** 37

BEG Brazilian Boutique Dry Gin, Angostura, alecrim, suco de limão-siciliano.



Framboesa Sour

Fitzgerald

## CAIPIRINHAS

Lima-da-pérsia · Kiwi · Maracujá  
Morango · Abacaxi · Frutas Vermelhas

**Caipirinha** Cachaça 51 / Velho Barreiro 29

**Caipirinha Especial** 32  
Sagatiba / Seleta / Ypióca

**Saquerinha** Saquê 32

**Caipiroska** Vodka Smirnoff 32

**Caipiroska Importada** Vodka Absolut 39

**Caipiroska Três Limões** 33  
Consulte disponibilidade

**Caipiroska Caju** 34



Caipiroska  
Três Limões

## SANGRIA

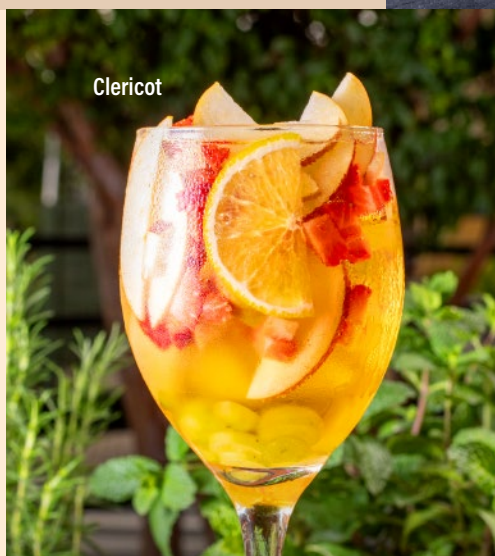
Taça 39

Jarra 1,5l 79

## CLERICOT

Taça 39

Jarra 1,5l 79



Clericot

## LICORES

Cointreau 25

Licor 43 30

Limoncello 30

Baileys 25

# CHOPP & CERVEJAS



## CHOPP

Chopp Brahma 300ml	13
Chopp Brahma Caneca 500ml	22
Chopp Brahma Black 430ml	19

## CERVEJAS ESPECIAIS

Colorado Appia 600ml	25
Colorado Ribeirão lager 600ml	25
Cerpa Long Neck	16
Patagonia Ipa Long Neck	16



## CERVEJAS 600ML

Spaten	20
Corona	24
Stella Artois	21
Heineken	23
Original	20
Serra Malte	20

## LONG NECK

Corona	16
Stella Pure Gold	16
Stella Artois	15
Heineken	16



## SEM ÁLCOOL

Corona Cero Long Neck	16
Heineken Zero Long Neck	16





# APERITIVOS

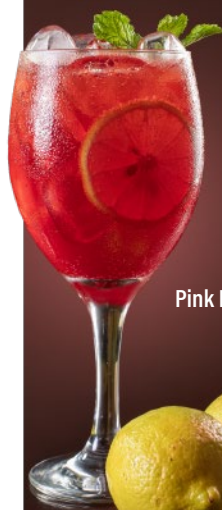
Red Label	26
Black Label	32
Jack Daniel's	28
Gin Beg	23
Steinhaeger Schlichte	23
Gin Tanqueray	25
Campari	23
Cachaça Sagatiba	13
Cachaça Seleta	13
Cachaça Espírito de Minas	20
Cachaça Fundador	25
Vodka Smirnoff	20
Tequila	21
Vodka Absolut	27

## DRINKS SEM ÁLCOOL

<b>Soda Italiana</b>	21
Escolha a sua opção favorita de monin cranberry, maçã-verde ou frutas vermelhas batido com água com gás e gelo	
<b>Pink Lemonade</b>	22
Monin de cranberry, monin de frutas vermelhas, limão siciliano e água com gás.	
<b>Coquetel de Frutas</b>	23
Frutas vermelhas batidas com leite condensado.	

## SOFT DRINKS

<b>Suco Natural</b>	17
<b>Suco Detox</b>	21
Abacaxi, couve, água de coco, limão e gengibre.	
<b>Suco de Uva Integral</b>	21
<b>Suco de Tomate</b>	17
<b>Água</b>	7
<b>Refrigerante Lata</b>	9
<b>Café Expresso</b>	7
<b>Cappuccino</b>	8



Pink Lemonade



Coquetel de Frutas Vermelhas



# O Forno

## Parrilla Brasileira



Há uma ave que atravessa os campos da Argentina, do Uruguai, do Paraguai, da Bolívia e do Brasil construindo, com barro e dedicação, um ninho em forma de forno. É o João de Barro — também chamado de Forno.



Foi nesse pequeno arquiteto, símbolo das terras onde o churrasco virou cultura, que inspiramos nosso nome e nossa forma de trabalhar.



Desde dezembro de 2013, no coração do Cambuí, em Campinas, o Forno serve cortes selecionados preparados na famosa Parrilla — como o Bife de Chorizo, o Bombom de Alcatra e o Bife Ancho — no ponto exato. À noite, a pizza ganha lugar especial, feita com ingredientes selecionados de alta qualidade. E para completar a experiência, uma carta de vinhos ampla, pensada para harmonizar cada prato.

Tudo em um ambiente rústico e refinado, feito para receber bem — porque uma boa mesa, assim como um bom ninho, se constrói com tempo, técnica e afeto.

***Seja bem-vindo ao Forno.***



***Siga-nos no Instagram***

 ***restauranteforno***



# FORNEIRO

CHURRASCO & PIZZA