



Couvert Artístico R\$12,00 por pessoa (não opcional)

“O couvert artístico é cobrado quando o estabelecimento oferece algum tipo de apresentação artística, como banda de música ao vivo ou show de humor. A cobrança é admitida, desde que seja previamente informado, de maneira legível e clara, a respeito da cobrança e do seu respectivo valor.”

Ministério Público do Estado de Minas Gerais.

Pix: 32.98459-5656



Instagram



Wi-fi



 @thewall.ibitipoca

WIFI

Usuário: The Wall Ibitipoca

Senha: thewall2023



Todo nosso mobiliário, decoração e itens de uso são peças exclusivas. Elas são elaboradas com muito carinho e sempre pensando no conforto dos nossos clientes.

Pensando nisso, queremos tornar sua experiência inesquecível.

Mesas, cadeiras, luminárias, fogo de chão, lareiras, copos e taças, porta copos, chaveiros, quadros decorativos, estão disponíveis para venda.

Confira nossa tabela de preços, aproveite e leve um pedacinho do The Wall com você.

Chaveiro	R\$ 12,00	Pimenta da Casa	R\$ 40,00
Porta copo	R\$ 15,00	Cadeira The Wall	R\$ 590,00
Growler	R\$ 29,90	Luminária vidro decor	R\$ 690,00
Taça chopp 300ml	R\$ 30,00	Lareira pequena	R\$ 1.200,00
Taça chopp 500ml	R\$ 40,00	Fogo de chão	R\$ 1.500,00
Caneca cobre	R\$ 59,90	Lareira grande	R\$ 1.500,00
Garrafão rolhas	R\$ 390,00	Mesa barril vinho	R\$ 2.500,00
Luminária teto	R\$ 450,00	Mesa peroba 6 lug	R\$ 5.500,00
Luminária ralador	R\$ 550,00	Qd Janela do Céu	R\$ 12.000,00

Consulte outras opções sob encomenda



PARA COMEÇAR

Croquete de Costela _____ **R\$ 59,90**

Seis croquetes de costela defumada com requeijão, cebola, tomate e cheiro verde, acompanha maionese especial da casa.

Bolinho de Carne de Lata _____ **R\$ 59,90**

Oito bolinhos de carne de porco com requeijão em barra, alho, cebola e cheiro verde, acompanha ketchup de goiabada da casa.

Filé com Fritas do Chef (serve duas pessoas) _____ **R\$ 119,90**

400g de filé mignon e 400g de batata frita (queijo opcional).

Tilápia The Wall _____ **R\$ 68,90**

400g de filé de tilápia em iscas, fritinhas e empanadas, acompanha maionese especial da casa.

Coxinha sem Massa _____ **R\$ 54,90**

Seis deliciosas coxinhas sem massa de frango defumado com alho, cream cheese e cheiro verde, acompanha maionese especial da casa.

Provoleta The Wall _____ **R\$ 54,90**

Provolone fundido recheado (sabores: linguiça ou tomate seco ou azeitona ou manjericão). Acompanha torradas crispy e dois cálices de vinho tinto.

Trio Mineiro _____ **R\$ 89,90**

300g de torresmo de barriga temperado na cachaça e ervas finas, macio e crocante, 300g de linguiça artesanal e 300g de mandioca frita.

Charcutaria da Casa _____ **R\$ 67,90**

Pepperoni / Salaminho / Queijo Canastra / Provolone.



PARA ESQUENTAR

Vaca Atolada _____ **R\$ 31,90**

Caldo com lascas de mandioca e costela bovina desfiada com cebolinha e alho laminado.

Feijão Amigo _____ **R\$ 31,90**

Caldo de feijão batido com linguiça, bacon, cebolinha e alho laminado.

Caldo Verde _____ **R\$ 31,90**

Caldo de legumes com couve, paio, cebolinha e alho laminado.

Escondidinho de Carne Seca _____ **R\$ 33,90**

Purê de mandioca, requeijão e carne seca desfiada.

Escondidinho de Camarão _____ **R\$ 36,90**

Purê de mandioca, requeijão e camarão.

NOSSAS PIZZAS

Marguerita _____ **R\$ 44,90**

Massa napolitana com molho pomodoro tradicional, mussarela de búfala, manjericão fresco e tomate fresco.

Calabresa _____ **R\$ 43,90**

Massa napolitana com molho pomodoro tradicional, mussarela, calabresa e cebola.

Frango com Catupiry _____ **R\$ 44,90**

Massa napolitana com molho pomodoro tradicional, frango desfiado e catupiry.

Portuguesa _____ **R\$ 46,90**

Massa napolitana com molho pomodoro tradicional mussarela, presunto, ovo, pimentão verde, tomate, cebola e azeitona preta.

Peperoni _____ **R\$ 46,90**

Massa napolitana com molho pomodoro tradicional mussarela, e pepperoni artesanal da casa.



NOSSOS SANDUÍCHES

Juicy Cow _____ **R\$ 37,90**

Suculento blend bovino (150g) com mussarela artesanal da região com alface e tomate, acompanha maionese da casa.

Crispy Chicken _____ **R\$37,90**

Delicioso peito de frango caipira (150g), desfiado, empanado e frito com queijo provolone massaricado, alface, tomate e maionese da casa.

Burguer The Wall _____ **R\$ 39,90**

Blend de file mignon (180g), bacon em cubos e requeijão, alface, tomate e a mais deliciosa maionese da casa.

Burger Vegano _____ **R\$37,90**

Bife de grão de bico (180g) com alface e tomate acompanha molho pesto de manjericão e nozes.

****** Adicional Batata rústica (150g)** _____ **R\$12,90**

****** Adicional Molho extra** _____ **R\$5,90**

Ketchup de goiabada / Maionese da casa



NOSSAS MASSAS

Tagliatelle à Felicitat de Mignon _____ **R\$ 89,90**

Massa tagliatelle com ervas, acompanha filé mignon (250g) ao molho gorgonzola.

Tagliatelle à Felicitat de Salmão _____ **R\$ 89,90**

Massa tagliatelle com ervas, acompanha iscas de salmão (180g) com ervas finas.

SORRENTINOS

Sorrentino de Minas _____ **R\$ 72,90**

Massa recheada de costela de boi e ervas finas, acompanha molho do Chef (feito com a suculência da costela).

Sorrentino do Mar _____ **R\$ 74,90**

Massa recheada de camarão, alho poró, requeijão e blend de pimentões vermelhos e amarelos com toque de ervas finas, acompanha molho pomodoro.

Sorrentino da Serra _____ **R\$ 72,90**

Massa recheada de queijo camembert e praliné de castanha do Pará, acompanha molho pomodoro da casa.

RAVIOLI

Ravioli Roquefort _____ **R\$ 73,90**

Massa recheada de queijo roquefort e pera caramelizada, acompanha molho bechamel.

NHOQUE ARTESANAL DA CASA

Nhoque à bolonhesa _____ **R\$ 69,90**

Nosso famoso nhoque com muita batata, com muita batata mesmo acompanha molho bolonhesa especial.

Nhoque Pomodoro _____ **R\$ 69,90**

Nosso famoso nhoque com muita batata, com muita batata mesmo acompanha molho especial pomodoro da casa com tomates frescos.

***** Adicional de queijo parmesão** _____ **R\$ 9,90**



PRATOS PRINCIPAIS

Chorizo Serra de Minas (serve duas pessoas) _____ R\$ 139,90

450g de contra filé corte especial muito macio, acompanha arroz, pão de alho, vinagrete, farofa da casa e fritas (200g).

Picanha Premium Minas Steak (serve duas pessoas) _____ R\$ 159,90

450g de picanha, acompanha arroz com alho torrado, vinagrete, farofa da casa, pão de alho e fritas (200g).

Filé Mignon The Wall (individual) _____ R\$ 99,90

Filé Mignon (250g) ao molho de queijo, acompanha arroz branco, batata rústica (150g) e mini salada de tomate cereja, alface e cebola roxa.

Camarão du Chef (individual) _____ R\$ 89,90

Camarão salteado (200g) com especiarias do chef, acompanha risoto de limão siciliano.

Frango Parmegiana (individual) _____ R\$ 69,90

180g de filé de peito de frango com molho pomodoro da casa, presunto e mussarela artesanal, acompanha arroz branco e batata rústica.

Risoto The Wall (individual) _____ R\$ 89,90

180g de salmão em iscas, com tempero do chef, acompanha risoto de limão siciliano.

Risoto de File Mignon (individual) _____ R\$ 89,90

200g de file mignon em iscas com tempero do chefe, acompanha risoto do chef (parmesão com ervas provençe).

Salmão Primavera (individual) _____ R\$ 89,90

Salmão (200g) com legumes, acompanha arroz de alho poró e molho a sua escolha (alcaparras ou maracujá).



Prato Kids _____ **R\$ 39,90**
Arroz, feijão, batata frita tradicional e bife de frango (120g) ou
filé mignon (120g).

Tagliatelle à bolonhesa (kids) _____ **R\$ 39,90**
Tagliatelle tradicional com molho bolonhesa.

GUARNIÇÕES

Batata Frita Tradicional (300g) _____ **R\$ 25,90**
Batata Rústica (300g) _____ **R\$ 27,90**
Arroz _____ **R\$ 13,90**
Farofa _____ **R\$ 13,90**
Feijão _____ **R\$ 13,90**
Vinagrete _____ **R\$ 13,90**
Adicional de Queijo (mussarela ou parmesão) _____ **R\$ 10,90**
Torrada Crispy _____ **R\$ 7,90**

PARA SABOREAR

Petit Gâteau _____ **R\$ 34,90**
Mini bolo quente recheado com chocolate ao leite, acompanha
bola de sorvete de creme.

Torta Negra _____ **R\$ 36,90**
Massa crocante com bolo molhado de chocolate ao leite e cobertura
de amêndoas caramelizadas.

Churros da Serra _____ **R\$ 36,90**
Seis deliciosos churros artesanais, acompanha doce de leite
(servidos na taça).



CHOPPS

***Trabalhamos com 6 variedades de chopp diariamente.
Consulte as opções do dia.**

Chopp Heineken 300ml	R\$ 14,90
Chopp Amstel 300ml	R\$ 13,90
Chopp Baden Baden 300ml	R\$ 16,90
Chopp Orbit Red 300ml	R\$ 13,90
Chopp Orbit Ipa 300ml	R\$ 14,90
Chopp Munich Dunkel 300ml	R\$ 14,90
Chopp Orbit Stout 300ml	R\$ 14,90

Chopp Heineken 500ml	R\$ 23,90
Chopp Amstel 500ml	R\$ 21,90
Chopp Baden Baden 500ml	R\$ 27,90
Chopp Orbit Red 500ml	R\$ 21,90
Chopp Orbit Ipa 500ml	R\$ 23,90
Chopp Munich Dunkel 500ml	R\$ 23,90
Chopp Orbit Stout 500ml	R\$ 23,90

Long Neck Heineken 330ml	R\$ 16,90
Long Neck Heineken Zero 330ml	R\$ 16,90

Lata Heineken 350ml	R\$ 15,90
Lata Blue Moon 350ml	R\$ 18,90

Régua de Chopp	R\$ 29,90
-----------------------	------------------

Degustação de 6 chopp do dia de 50ml.



BEBA COM MODERAÇÃO.
VENDA E CONSUMO PROIBIDOS PARA MENORES DE 18 ANOS.





REFRIGERANTES

Coca Cola	R\$ 8,90
Coca Cola zero	R\$ 8,90
Fanta Laranja	R\$ 8,90
Fanta Uva	R\$ 8,90
Guaraná Antártica	R\$ 8,90
Guaraná Antártica zero	R\$ 8,90
Sprite	R\$ 8,90
Schweppes Citrus	R\$ 8,90
Tônica Antártica	R\$ 8,90
H2O Limão	R\$ 9,90
H2O Limoneto	R\$ 9,90

SUCOS

Abacaxi	R\$ 11,90
Acerola com laranja	R\$ 11,90
Laranja	R\$ 11,90
Limão	R\$ 11,90
Manga	R\$ 11,90
Morango	R\$ 11,90

OUTROS

Água mineral	R\$ 7,90
Água mineral com gás	R\$ 8,90
Ice Tea Limão	R\$ 8,90
Ice Tea Pêssego	R\$ 8,90
RedBull	R\$ 19,90
Café expresso gourmet	R\$ 7,90

NIMAS
— B L E N D —



NIMAS
— B L E N D —

DRINKS

***Experimente nosso Drink autoral exclusivo.
Consulte nosso Barman.**

London Mule _____ **R\$ 37,00**

Gin Nimas London Dry, gengibre, canela, limão tahiti, água gaseificada e espuma de gengibre e especiarias.
(Perfil: refrescante e termogênico)

One O' Five _____ **R\$ 38,00**

Gin Nimas London Dry, Angostura, limão siciliano, suco de laranja, água de rosas, licor artesanal de laranja e xarope demerara.
(Perfil: Floral e frutado)

Negroni _____ **R\$ 42,00**

Gin Nimas London Dry, Vermute Carpano Classic e Campari envelhecidos no barril de carvalho.
(Perfil: amargo, frutado, botânico e amadeirado)

Minas Sour _____ **R\$ 39,00**

Gin Nimas infusionado com goiabada, Angostura, licor de laranja, xarope demerara e limão tahiti. (Perfil: cítrico e adocicado)

Gin & Tônica _____ **R\$ 38,00**

Gin Nimas London Dry, zest de limão siciliano e água tônica.
(Perfil: Refrescante e botânico)

Fitzgerald _____ **R\$ 38,00**

Gin Nimas London Dry, xarope de açúcar, Angostura tradicional e limão siciliano. (Perfil: aromático e cítrico)

Moscow Mule _____ **R\$ 37,00**

Vodka Smirnoff, gengibre, canela, limão tahiti, água gaseificada e espuma de gengibre e especiarias. (Perfil: refrescante e termogênico)

ARBÓREA

ARBÓREA

ARBÓREA



ARBÓREA

Aperol Spritz _____ **R\$ 36,00**

Aperol, espumante Prosecco, água gaseificada e zest de laranja.
(Perfil: Refrescante, frutado)

Caipirinha _____ **R\$ 35,00**

Cachaça Arbórea branca, xarope de demerara e limão tahiti.
(Perfil: adocicado, cítrico e refrescante)

MaracuJack _____ **R\$ 39,00**

Jack Daniel 's, maracujá, cravo, canela, xarope demerara, e
água tônica. (Perfil: refrescante e frutado)

Cosmopolitan _____ **R\$ 38,00**

Vodka Smirnoff, limão tahiti, suco de cramberry e licor de laranja
artesanal. (Perfil: cítrico e frutado)

Caip Gourmet _____ **R\$ 39,00**

Bebida à escolha do cliente: vodka, tequila, cachaça ou saquê.
Opções de frutas: limão, limão siciliano, abacaxi, morango ou
maracujá.

Jorge Amado _____ **R\$ 38,00**

Cachaça Arbórea branca, xarope de cravo e canela, polpa de
maracujá e suco de limão. (Perfil: refrescante e tropical)

Lago dos Espelhos _____ **R\$ 42,00**

Bourbon, licor de cacau, Cold Brew e Angostura. (Perfil: complexo
e adocicado)

Janela do Céu _____ **R\$ 38,00**

Vodka Smirnoff, Vermute Rosso, cordial de frutas vermelhas e
suco de limão siciliano. (Perfil: refrescante e cítrico)

NIMA'S
— B L E N D —

NIMA'S
— B L E N D —



MOCKTAILS (DRINKS SEM ÁLCOOL)

Moscow Mule - O drink do momento (sem álcool) _____ R\$ 29,00
Suco de abacaxi, xarope de gengibre, suco de limão, xarope de açúcar, água com gás e hortelã. (Perfil: cítrico e picante)

Caribe _____ R\$ 27,00
Morango, leite de coco, xarope de demerara, Angostura e limão siciliano. (Perfil: cremoso, frutado e refrescante)

Rose Ramble _____ R\$ 27,00
Soda artesanal de manjerição e rosas, limão tahiti, xarope demerara e Angostura. (Perfil: refrescante e botânico)

CACHAÇAS

Cachaça Arbórea Branca _____ R\$ 16,90
Cachaça Arbórea Amburana _____ R\$ 16,90
Cachaça Arbórea Carvalho _____ R\$ 16,90
Cachaça Arbórea Blend _____ R\$ 16,90

WHISK(E)YS

Whiskey Jameson _____ R\$ 29,00
Whiskey Jack Daniel's Black _____ R\$ 32,00
Whiskey Jack Daniel's Apple _____ R\$ 32,00
Whiskey Jack Daniel's Fire _____ R\$ 32,00
Whiskey Jack Daniel's Honey _____ R\$ 32,00
Whiskey Jack Daniel's Gentleman _____ R\$ 36,00
Whisky Ballantines 12 anos _____ R\$ 35,00
Whisky Chivas Regal 12 anos _____ R\$ 35,00
Whisky Jonnie Walker 8 anos _____ R\$ 30,00
Whisky Jonnie Walker 12 anos _____ R\$ 35,00
Whisky Johnnie Walker Double Black _____ R\$39,00