
CERVEJAS

LONG NECK STELLA	\$15
CHOPP MANIACS Craft Lager/IPA	\$18
CHOPP MANIACS Juice IPA	\$24

SEM ALCOOL

CHÁ MATTE COM LIMÃO	\$15
CHÁ MATE COM FRUTAS VERMELHAS	\$15
SODA ITALIANA	\$15
REFRIGERANTE	\$9
ÁGUA/ÁGUA COM GÁS	\$6

CAFÉ

ESPRESSO	\$8
-----------------	-----

LA
BO
CA

TERÇA A QUINTA, DAS 11H30 ÀS 23H.
SEXTA E SÁBADO, DAS 11H30 ATÉ 24H
DOMINGOS, DAS 11H30 ÀS 17H.



@LABOCAFEBAR

ENTRADAS

BOLINHO DE PERNIL 6 unidades	\$39
PROVOLETA	\$39
LINGUIÇA	\$32
PÃO DE ALHO	\$16
CARPACCIO DE CHORIZO	\$79
MINI EMPANADAS 6 unidades	\$49

EMPANADAS

LA BOCA	\$15
Entraña defumada, pimentões e cebola	
CEBOLA E QUEIJO	\$15

COMBOS

9 DE JULHO 2 ou 3 pessoas	\$119/ \$159
Pão de alho, mignon suíno, entraña, arroz, farofa e maionese	
MAFALDA 2 ou 3 pessoas	\$139/ \$179
Pão de alho, fraldinha, linguiça, arroz, farofa e maionese	
RECOLETA 2 pessoas	\$179
Pão de alho, chorizo, fraldinha, arroz, farofa e maionese	
PALERMO 3 pessoas	\$229
Pão de alho, chorizo, entraña, arroz, farofa e maionese	

DRINKS CLÁSSICOS

CAIPIRINHA/ CAIPIROSKA <i>Citrico</i>	\$29
Cachaça/vodka, limão e açúcar	
APEROL SPRITZ <i>Refrescante</i>	\$36
Aperol, espumante e água gaseificada	
BOULEVARDIER <i>Encorpado</i>	\$41
Whiskey Bourbon, Campari e Vermute	
COSMOPOLITAN <i>Citrico</i>	\$36
Vodka, Licor Curaçau, suco de cranberry e limão	
DRY MARTINI <i>Seco</i>	\$40
Gin, Vermute Dry e azeitona	
MOSCOW MULE <i>Citrico</i>	\$35
Vodka, limão, xarope simples, água gaseificada e espuma de gengibre	
NEGRONI <i>Amargo</i>	\$38
Gin, Campari e vermute rosso	
NEW YORK SOUR <i>Citrico</i>	\$38
Whiskey Bourbon, limão, xarope simples e vinho tinto	
OLD FASHIONED <i>Amargo</i>	\$38
Whiskey Bourbon, xarope simples, orange bitter e angostura	

EL CAMINITO

BY ARIEL TODESCHINI E GABRIEL BUENO

INSPIRADO PELAS CORES VIBRANTES E PELA RICA HISTÓRIA DO CAMINITO, NOSSO CARDÁPIO É UMA CELEBRAÇÃO À TRADIÇÃO PORTENHA E SUA DIVERSIDADE.

CHAPITAS

\$39

Vodka, Ketel One Peach & Blossom, Aperol, Pêssego, Laranja, Vinho macerado em Morango

GARDEL

\$41

Gin,, Cordial Frutas Silvestres, Romã, Espumante

EVITA

\$38

Gin , Vinho Branco, Yuzu, Flor de Sabugueiro, Club Soda

QUINQUELA

\$36

Cachaça, Uva Branca, Gengibre, Spirulina Azul, Club Soda

GENOVÉS

\$41

Vodka, Amêndoas, Violeta, Albumina

PEÑALOZA

\$42

Whisky Singleton, Maçã, Manjericão

COMBOS

OBELISCO 4 pessoas \$269

Pão de alho, linguiça, chorizo, fraldinha, arroz, farofa e maionese

PARRILLADA LA BOCA 4 pessoas \$249

Pão de alho, mignon suíno, chorizo, entraña, arroz, farofa e maionese

PARMEGIANA

As parmegianas são acompanhadas por arroz e batata rústica.

COUVE FLOR 2 pessoas \$99

FRANGO 2 pessoas \$109

ENTRAÑA 2 pessoas \$139

CARNES

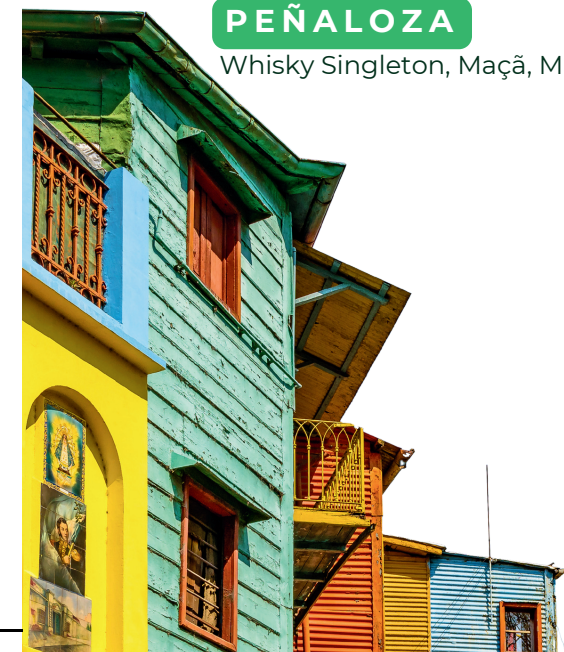
FRALDINHA 500g \$149

ANCHO 300g \$99

CHORIZO 300g \$99

ENTRAÑA 300g \$79

MIGNON SUÍNO 300g \$69



ACOMPANHAMENTOS

VEGETAIS	\$29
ARROZ	\$15
MAIONESE	\$16
FAROFA	\$15
BATATA FRITA	\$35
ARROZ DE ERVAS	\$19
BATATA RECHEADA	\$24
SALADA	\$29

SANDUÍCHES

HAMBURGUER DE COSTELA	\$41
FRANGO EMPANADO	\$35
CHORIPAN	\$29
+ BATATA	\$12

PRATOS INDIVIDUAIS

CHORIZO A CAVALO	\$119
Chorizo com chimichurri acompanhado de batata rústica e ovo frito.	
FRALDINHA NA MOSTARDA	\$109
Fraldinha na mostarda acompanhada de batata rústica	
FRANGO DEFUMADO AO MOLHO GORGONZOLA	\$89
Peito de frango defumado, com molho gorgonzola, batata doce frita	
ANCHO AO MOLHO PROVOLETA	\$119
Ancho ao molho de provoleta, com batata recheada com queijos e ervas	
MIGNON SUÍNO	\$89
Mignon suíno acompanhado de vegetais e arroz de ervas	
ENTRAÑA MILANESA	\$99
Carne tradicional Argentina acompanhada purê de couve flor, couve no limão e bacon	
ENTRAÑA	\$89
Carne tradicional Argentina acompanhada de arroz, maionese e farofa	

SOBREMESAS

MEDIALUNA DE DOCE DE LEITE E SORVETE	\$29
CREME CATALÃO	\$19
MOUSSE CHOCOLATE	\$19