

Regionais

BAIÃO DE DOIS 32 COM AIPIM 38

Nosso queridinho! Arroz com feijão de corda, linguiça e queijo coalho grelhado.

BAIÃO DE DOIS C/ FILÉ DE TILÁPIA EMPANADA 53

BAIÃO DE DOIS C/ ESCALOPINHO AO MADEIRA 49

BAIÃO DE DOIS C/ CARNE SECA ACEBOLADA 56

BAIÃO DE DOIS C/ FRANGO EMPANADO 46

BOBÓ DE CAMARÃO 53

Acompanha arroz e farofa de dendê.

PARMEGIANA DE FRANGO 39

Acompanha purê de batatas e legumes do dia.

PICADINHO CARIOCA 49

Acompanha arroz branco, feijão, farofa, banana grelhada e ovo frito.

CARNE SECA ACEBOLADA 51

Carne seca acebolada, com arroz, tutu e couve refogada no alho.

TILÁPIA GRELHADA AO LIMÃO SICILIANO 55

Acompanha arroz de brócolis e legumes do dia

ARROZ NORDESTINO 48

Arroz com carne seca desfiada refogada na manteiga de garrafa, banana da terra e queijo coalho grelhado e pimenta de cheiro.

Clássicos

RISOTO DE LIMÃO SICILIANO COM CAMARÕES EMPANADOS 65

ESCALOPINHO AO MADEIRA 49

Acompanha arroz à piamontese e batatas

FRANGO NA MOSTARDA E MEL 38

Acompanha arroz de brócolis e batatinha da casa.

NHOQUE A BOLONHESA 33

PENNE MEDITERRÂNEO 36

Com tomate seco, rúcula e queijo ao pesto.

FILÉ MIGNON AU POIVRE COM ARROZ AO FUNGHI 72

Filé mignon grelhado ao molho de pimenta, servido com arroz cremoso de cogumelos.

BIFE ACEBOLADO COM ARROZ, FEIJÃO, FAROFA E BATATAS FRITAS 51,00 / 99,00

Bife grelhado com cebola dourada, acompanhado de arroz, feijão, farofa e batatas fritas.

Petiscos

QUEIJO COALHO COM MEL 25

Queijo coalho grelhado - crocante por fora e macio por dentro - finalizado com mel.

CALDINHO DE FEIJÃO 15

Tradicional caldinho de feijão servido com bacon.

PIPOCA DE FRANGO 29

Cubinhos de frango empanados na farinha panko; macios e suculentos.

PASTÉIS (unidade)

carne seca cremosa - 18

camarão cremoso - 19

queijo com tomate e orégano - 15

BATATAS FRITAS - 27

BATATAS RÚSTICAS - 29

AIPIM FRITO - 29

Saladas

SALPICÃO DE FRANGO 33

Frango desfiado, cenoura ralada, ervilha, milho, passas, maçã. Envolto em molho da casa e cobertos com batata palha crocante.

MIX DE FOLHAS 27 | COM FILÉ DE FRANGO 38

mix de folhas verdes, tomate, cebola, manga em cubos, lascas de queijo com gergelins.

Sobremesas

MOUSSE DE CHOCOLATE 18

BROWNIE 23

Com sorvete e calda de chocolate

PUDIM DE LEITE 14

Para a criançada

ÍSCAS DE FRANGO 29

acompanha arroz, feijão e batatinhas da casa.

LINGUINE A BOLONHESA 25

ESTROGONOFÉ DE FRANGO 29

companha arroz, e batatas fritas.

Para compartilhar

BOBÓ DE CAMARÃO - 103

Acompanha arroz e farofa de dendê.

CHURRASCO MISTO (alcatra, filé de frango, picanha suína e linguiça)- 129

Acompanha arroz, feijão, farofa, molho à campanha e batatas fritas

Bebidas

ÁGUA MINERAL 6,90

ÁGUA MINERAL COM GÁS 6,90

MATE DA CASA 9,50

MATE DA CASA COM LIMÃO 10,90

MATE DA CASA COM ABACAXI 11,90

SUCO DE FRUTAS SIMPLES (laranja, limão) 11,90

SUCO DE FRUTAS (manga, abacaxi, abacaxi com hortelã) - 14,00

SUCO DE FRUTAS REGIONAIS (caja, caju, cupuaçu, seriguela, graviola) - a partir de 14,00

REFRIGERANTES - 8,90

LIMONETTO - 12,90

CAFÉ ESPRESSO 8,00

Do Bar

CAIPIRINHA 15,90

CAIPIVODCA 21,00

APEROL SPRITZ 26,90

NEGRONI 32,00

GIN TÔNICA 27,00

HEINEKEN - long neck 14,00

STELLA ARTOIS - long neck 14,00

Carta de Vinhos

Tintos

TrapicheVineyards 2023 – Malbec

Taça 150ml – R\$ 28 • Garrafa 750ml – R\$ 88

Mendoza, Argentina

Um Malbec jovem e agradável, com notas de frutas vermelhas frescas e um toque suave de especiarias. Ótimo para acompanhar tanto nossos pratos quanto os petiscos da casa.

Sophenia Estate Reserva 2022 – Cabernet Franc

R\$ 180

Mendoza, Argentina

Um tinto elegante, com cheirinho de frutas vermelhas e um toque de ervas. Vai super bem com carnes grelhadas, frango e massas.

Perez Cruz Gran Reserva 2022 – Cabernet Sauvignon

R\$ 120

Maipo, Chile

Clássico chileno: encorpado, com notas de cassis e um leve toque de madeira. Ideal para acompanhar pratos mais robustos, como a picanha e o baião de dois.

Zuccardi Serie A 2022 – Malbec

R\$ 280

Mendoza, Argentina

Frutado e macio, com sabor de ameixa e violeta. Um Malbec bem fácil de beber, combina bem com carnes e até com nossa tilápia bem temperada.

Angélica Zapata 2021 – Malbec

R\$ 650

Mendoza, Argentina

Um vinho para momentos especiais: potente, cheio de sabor e com final bem longo. Perfeito para brindar.

Brancos

TrapicheVineyards 2024 – Chardonnay

Taça 150ml – R\$ 27 • Garrafa 750ml – R\$ 85

Mendoza, Argentina

Branco leve e refrescante, com notas de frutas tropicais e toques cítricos. Ótimo para acompanhar nossos pratos e petiscos mais leves.

Sangre de Toro 2023 – Parellada e Garnacha

R\$ 180

Catalunha, Espanha

Branco aromático e leve, com notas de frutas cítricas e flores brancas. Fácil de beber, ótimo para dias quentes e para harmonizar com saladas, peixes e pratos mais leves.

Casas del Bosque Reserva 2023 – Chardonnay

R\$ 170

Valle de Casablanca, Chile

Branco refrescante, com toque de frutas tropicais e leve cremosidade. Vai muito bem com nossos pescados e saladas.