

CARDÁPIO



BUFFET

À VONTADE + COSTELA COM MANDIOCA



1. Almoço (sexta)
 2. Almoço (sáb, dom e feriados)
 3. Festival da Costela (jantar - ter a qui)
 4. Festival da Costela (jantar - sex, sáb e feriados)
- *crianças de 6 a 10 anos pagam meia*

DATAS ESPECIAIS

R\$

ATENÇÃO SENHORES CLIENTES

Aceitamos cartões de crédito, porém, não nos responsabilizamos por eventuais problemas técnicos. Tenha sempre uma segunda opção de pagamento (dinheiro ou cheque).

*NÃO ACEITAMOS CHEQUES

Porém, quando ocorrer algum problema em nossas máquinas, os aceitaremos mediante apresentação do RG, telefone e endereço.



Cobramos Couvert Artístico

R\$ 6,90 por pessoa
(art 6º. II CDC)

HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO

Ter a Qui das 17h às 0h
Sex a Sáb das 12h às 0h
Feriados das 12h às 23h
Dom das 12h às 16h



BEBIDAS

NÃO ALCOÓLICAS



SODA ITALIANA

Cranberry, Maça verde, Frutas Vermelhas e Tangerina

- 100. Água mineral (com ou sem gás)
- 101. Suco com água
- 102. Suco de Laranja ou 2 sabores
- 103. Jarra de Suco
- 104. Refrigerante lata
- 105. H2O!
- 106. Red Bull
- 107. Café Expresso



CERVEJAS

Tradicionais 600ml

- 111. Heineken
- 112. Original
- 114. Eisenbahn

LongNeck

- 115. Stella Artois, Malzbier ou Budweiser

Especiais

- 117. Erdinger Clara ou Sem Álcool
- 116. Chopp de Vinho
- 173. Smirnoff Ice



CACHAÇAS

- 220. Sagatiba Pura
- 221. Salinas ou Seleta
- 222. Chico Mineiro (Ouro ou Prata)
- 224. Espírito de Minas ou Nega Fulô
- 256. Cachaça de Rapadura

VOODKA



ABSOLUT SABORES

Limão e Tangerina
R\$ 20,90

169. Absolut
171. Smirnoff



WHISKIES

8 ANOS

142. Passport
143. Johnnie Walker Red Label

12 ANOS

144. Jack Daniel's Bourbon
145. Jack Daniel's Honey
146. Johnnie Walker Black Label



APERITIVOS E LICORES

172. José Cuervo (Ouro ou Prata)
201. Absinto Camargo
202. Rum Bacardí (Ouro ou Prata)
203. Bitter Campari
205. Vermute Martini (Bianco ou Rosso)
207. Steinhaeger Becosa
208. Steinhaeger Sclichte
209. Amarula
210. Cointreau
211. Licor 43
213. Conhaque Domecq
214. Cognac Napoleão

CAIPIRINHAS



MONTE A SUA

- 130. Pinga
- 131. Cachaça (Sagatiba, Seleta)
- 132. Cachaça (Espírito de Minas, Nega Fulô)
- 133. Smirnoff
- 135. Saquê
- 136. Absolut
- 138. Absolut Sabores (Limão ou Tangerina)

ESCOLHA ATÉ 02 FRUTAS

Morango, Limão, Abacaxi, Maracujá, Kiwi, Limão Siciliano, Uva, Frutas Vermelhas.

CAIPIRINHAS ESPECIAIS

Valores dos itens correspondem aos preços das bebidas acima

CAIPILE LIMÃO MIX

Vodka, Morango, Maracujá, Picolé de Limão, Açúcar e Gelo.

CAIPILE MORANGO MIX

Vodka, Limão Siciliano, Abacaxi, Picolé de Morango, Açúcar e Gelo.

CAIPIRINHA FRESH

Vodka, Limão Siciliano, Limão, Maracujá, Regada com fios de Licor de Maça Verde, Açúcar e Gelo.

CAIPIRINHA D'ELAS

Vodka, Morango, Leite Condensado, Fios de Essência de Baunilha, Açúcar e Gelo.

COQUETÉIS TEMÁTICOS



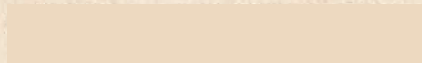
BRANCA DE NEVE

Leite de Coco, Rum, Suco de Abacaxi, Leite Condensado e Chantilly



120. HULK

Licor de Maça Verde, Vodka, Suco de Laranja, Licor de Coco, Leite Condensado e Chantilly



121. PANTERA COR DE ROSA

Vinho, Abacaxi, Leite Condensado e Chantilly



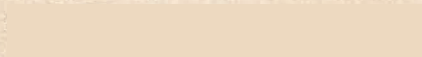
122. ALLADIN

Licor de Laranja, Rum, Suco de Abacaxi, Licor de Coco, Leite Condensado Chantilly



125. AQUAMAN

Rum, Limão, Soda, Hortelã, Chantilly e Fios de Gengibre



CLERICOT E SANGRIA



188. CLERICOT

Jarra de Vinho Branco e Frutas

187. SANGRIA

Jarra de Vinho Tinto e Frutas

180. APEROL SPRITZ

Aperol, Lambrusco e Água com Gás

182. DRY MARTINI

Gim, Vermuth e Azeitona

186. MARGARITA

Tequila, Contreau e Limão

190. NEGRONI

Gim, Campari, Vermute Tinto, Twist de Laranja e Gelo

TAÇA DE VINHO DA CASA



250 ml

150. TINTO (SUAVE OU SECO)

150. BRANCO (SECO)

GIN TONIC



MONTE O SEU

198. Nacional
199. Bombay
200. Tanqueray

ESCOLHA ATÉ 02 FRUTAS

Morango, Limão, Maracujá, Limão Siciliano, Frutas Vermelhas.

GIN TONIC ESPECIAL

Valores dos itens correspondem aos preços dos coquetéis das bebidas acima

GENGI TONIC

Gin, Syrup de Gengibre, Limão Siciliano, Tônica e Gelo.

PINEAPPLE GIN TONIC

Gin, Limão Siciliano, Abacaxi, Folhas de Hibisco Tônica e Gelo.

PEPPER CORN'S GIN TONICA

Gin, Morango, Pimenta Vermelhas, Anis Estrelado, Limão Siciliano, Tônica e Gelo.

GIN TROPICAL

Gin, Red Bull Tropical, Laranja, Maracujá e Gelo.

GIN TONIC ICE TEA

Gin infusionado no chá de Limão Siciliano e Gengibre, Com Fios de Gengibre, Tônica e Gelo.

CARTA DE VINHOS

Vinhos Branco



França . Ted The Mule . Rhône

153. TED THE MULE CHARDONNAY

Corte das uvas Chardonnay e Viognier. Muito aromático, remetendo a notas frutadas e florais e com um toque de avelã e amanteigado conferido pelo contato prolongado com as finas borras das leveduras. Na boca mostra uma acidez vibrante.



Chile . Viña Tarapacá . Vale Central

152. LEÓN TARAPACÁ CHARDONNAY

Harmônico, fresco, com delicadas notas de frutas tropicais. Vinho jovem que reflete as características da variedade.



França . Ted The Mule - Rhône

153. TED THE MULE GRENACHE-CINSAULT

O aroma remete a frutas cítricas de grande elegância. Sabor fresco e persistente, muito agradável.



Portugal . Bacalhã - Setúbal

155. JP AZEITÃO SYRAH

Rosé rico em aromas de ginja e cereja. Na boca, a ótima acidez equilibra seu frutado intenso, e ainda surgem notas minerais.



Portugal . Bacalhã - Setúbal

158. JP AZEITÃO

Corte dos vinhos Syrah, Castelão e Aragonez. Aromas de frutas vermelhas e de bosque, lembrando morango e cereja. Na boca é leve e equilibrado.

Vinhos Tinto

Vinhos Tinto



Argentina . Bodega Tamarí . Mendoza

156. LA FINCA CABERNET SAUVIGNON

No nariz é intenso, apresenta aromas de frutas vermelhas, compota e um leve toque de pimenta branca. No paladar é redondo e firme, com um estupendo final de boca.

157. LA FINCA MALBEC

Vinho de média estrutura, com taninos redonda. Fino e de bom frescor, um retrogosto agradável, marcado por notas frutadas.



Chile . Viña Tarapacá – Vale Central

152. LEÓN TARAPACÁ CARMENÉRE

Jovem e versátil apresenta boa intensidade aromática, com frutas vermelhas e pretas maduras aliadas a ligeiras notas de especiarias. É redondo, com acidez equilibrada e taninos macios. Sem dúvida, um vinho fácil de agradar.

152. LEÓN TARAPACÁ SYRAH

Exibe aromas de frutas pretas, como amora; e vermelhas, como framboesa, além de toques de baunilha. Na boca, seduz pela textura de taninos firmes e pela suculência.



154. LEÓN TARAPACÁ MERLOT 375ML

Um merlot que revela toda sua juventude. Equilibrado, taninos macios, aroma frutado em harmonia com as notas acarvalhadas.

154. LEÓN TARAPACÁ CABERNET SAUVIGNON 375 ML

Boa intensidade aromática, com notas de frutas vermelhas, toque mentolado e de especiaria. Equilibrado, taninos macios e um retrogosto agradável.



Itália . Giacondi – Regiões Diversificadas

164. GIACONDI VINO D'ITALIA ROSSO

Tinto leve, equilibrado, com notas frutadas e de especiarias. Sabor leve, macio, com um final delicado e agradável.



França

153. TED THE MULE SYRAH/ GRENACHE

Ted The Mule – Rhône

Jovem, intenso em aromas de frutas pretas e especiarias. Na boca tem textura aveludada e um final frutado.

SALADAS



TRADICIONAL

Alface, Tomate, Palmito e Azeitonas



COMPLETA

Alface, Tomate, Cenoura, Palmito, Queijo, Milho, Ovos e Cebola



PALMITO

PORÇÕES



58

DADINHOS DE TAPIOCA



52

BOLINHO DA CASA

Mandioca com Carne Moída
10 Unidades



54

MANDIOCA FRITA



55

PÃO DE ALHO

2 Unidades



59

POLENTA FRITA



BATATA FRITA

50. Simples *51. Três Queijos e Bacon*



57

PASTEL DE QUEIJO

10 Unidades

CHAPAS

Nossas chapas são com aproximadamente 1kg + arroz, farofa, vinagrete e molho de alho



COSTELA NO BAFO

Costela desfiada com mandioca cozida



COSTELA À MODA

Costela no bafo com mandioca cozida, 4 bananas fritas e 4 bolinhos da casa



MIX DE COSTELAS

Costela bovina, costela suína e costela 3 queijos



COSTELA ALFREDO

Costela com queijo cremoso gratinada com parmesão e palmitos



COSTELA DO FREGUÊS

Costela com mandioca cozida acompanhada de duas baguetes de pão de alho



CUPIM NA MANTEIGA

Cupim na manteiga com ervas acompanhado de mandioca cozida



COSTELINHA SUÍNA BARBECUE

700g de costelinha suína ao molho barbecue



COSTELA À PARMEGIANA



FILÉ MIGNON À PARMEGIANA



COSTELA 3 QUEIJOS



ESCONDIDINHO

Purê de mandioca, recheado de costela e catupity, coberto de parmesão gratinado. Acompanha arroz



FILÉ MIGNON AOS 3 QUEIJOS

ACOMPANHAMENTOS

Valor unitário, para cada acompanhamento

- 62. Arroz branco
- 61. Feijão
- 63. Arroz biro birô
- 60. Mandioca cozida

SOBREMESAS PARA COMPARTILHAR



MONTE FUJI

Sorvete de Nata, Pipoca Caramelizada, Confeitos de Chocolate, Doce de Leite, Farofa Caramelizada, Morango e Calda de Chocolate



TAÇA KIT KAT

Mousse de Chocolate, Sorvete de Morango, Chantilly, Kit Kat, Confeitos de Chocolate e Calda de Morango



TAÇA FERRERO ROCHER

Mousse de Leite Ninho, Sorvete de Chocolate, Chantilly, Ferrero Rocher e Calda de Chocolate



MERENGUE DE MORANGO

Mousse de Chocolate coberto com Suspiros, Chantilly, Morango e Calda de Morango



VULCANO

Brownie Negresco, Sorvete de Creme, Chantilly, Farofa Caramelizada e Calda de Chocolate

SOBREMESAS INDIVIDUAIS



TAÇA DE SORVETE SIMPLES

Sabores: Morango, Chocolate ou Creme



PUDIM

Pudim cremoso de leite condensado com calda de caramelo



MOUSSE DE CHOCOLATE

Mousse de chocolate com pedaços de negresco



PETIT GATEAU

Bolo de chocolate com casca e recheio cremoso servido com uma bola de sorvete de creme



MILK SHAKE

Sabores: Morango, Creme ou Chocolate, Chantilly e Calda



BANANA SPLIT

Sorvete de Morango, Creme e Chocolate, Chantilly, Farofa Caramelizada e Calda