



CARDÁPIO ESPECIAL

ENTRADINHAS

para compartilhar

BEM VINDO AO CLUBE – Couvert especial (para duas pessoas)– Caponata de berinjela, sardela italiana e tomate confitado. Acompanha fatias de folcaccacia artesanal (VEGETARIANO) - R\$ 39,90

A LA BITUCA - Burrata artesanal levemente maçaricada, tomates confitados, molho pesto e fatias de focaccia da casa.(VEGETARIANO) – R\$ 65,90 -

CATAVENTO - Carpaccio de carne, servido com o nosso molho exclusivo de mostarda com alcaparras e pickles de cebola, chuva de queijo parmesão ralado e fatias de pão artesanal - R\$ 57,90 -

CÉU DE SANTO AMARO- Fondue de Queijo - Delicioso blend de queijos mineiros e defumados derretidos. Acompanha linguicinha artesanal, iscas de frango, iscas de filé mignon, fatias de pão artesanal e batatinha baby cozida. R\$ 99,90 –

PIETÁ– Delicioso polpettine – 6 unidades de almôndegas (blend carne suína e bovina, receita de vovó da Chef) servidas com molho artesanal de tomates. Para acompanhar fatias de focaccia artesanal da casa - R\$ 39,90 -

VIA LÁCTEA – Ancho bovino grelhado servido com vinagrete e pão de alho especial da casa - R\$ 89,90 -

PEIXE VIVO - Tiras de tilápia crocantes empanadas na farinha panko, servidas com nosso molho de moquequinha - R\$ 74,90 -

CORAÇÃO DE ESTUDANTE – mix de iscas de sobrecoxa e filé de frango marinados na cerveja Therezópolis, finalizadas com requeijão e quiabo frito, servidas com uma deliciosa farofinha surpresa, R\$ 49,90

SOL DE PRIMAVERA - Cubos de barriga crocante, servidos com geleia artesanal de pimenta biquinho e farofa cítrica- R\$ 68,80 -

CASA NO CAMPO - Linguiça Artesanal flambada na cachaça servida com farofinha cítrica e molho chimichurri da casa - R\$ 68,90 -

TREM DE DOIDO

Isca de filé de peito e sobrecoxa de frango, linguiça artesanal , fritas – R\$149,90

NOITES COM SOL 1

10 Mini pasteis de frango com requeijão. Acompanha molho de pimenta tabasco da casa- R\$ 38,90 -

NOITES COM SOL 2

10 Mini pasteis de mix de queijo canastra e muçarela com cebola caramelizada. Acompanhado molho de pimenta tabasco da casa – (VEGETARIANO) R\$ 44,90

NOITES COM SOL 3

10 Mini pasteis de carne de panela. Acompanha molho de pimenta tabasco picante caseiro –R\$ 44,90

GENTE QUE VEM DE LISBOA - Bolinhos de bacalhau artesanais. Acompanha fatias de limão (10 unidades) - R\$ 59,90 -

LUA GIROU - Batatas fritas, servidas com nossa maionese de páprica defumada – R\$ 35,90

PRATOS

NADA SERÁ COMO ANTES – Feijão tropeiro receita única e exclusiva– Trio de feijões em 3 texturas (cremoso, cozido e frito), blend de: farinha de torresmo, farinha de bacon, farinha de milho e farinha de mandioca com cubinhos de copa lombo. Para finalizar, couve desidratada, ovo poché e uma deliciosa barriga de porco glaceada na cachaça – R\$ 56,90 -

CAÇADOR DE MIM - Arroz de costela (costelas marinadas na cachaça, braseadas lentamente no forno, por 8 horas , levemente desfiadas, excesso de gordura é retirado puxadas com cebola ralada e alho, misturadas com vagem e pimentões e banana da terra, finalizada com rúculas e chuva de parmesão - R\$ 68,90 -

PIETÁ - Deliciosa galinhada morena(pedaços de frango sem ossos marinados na cerveja terezopoliz , e muitos temperinhos dão muito sabor ao frango e ao arroz servida com creme de milho. Para finalizar, quiabo tostado e torresminho de pele de frango e farofinha especial- R\$ 54,90 -

RUA RAMALHETE-Strogonoff de filé mignon com arroz e batata chips – R\$ 54,90 -

PARA LENNON E MCCARTNEY – *Parmegiana de Filé* empanado de **boi** ou **frango** com molho rústico de tomates, cobertos com queijo muçarela levemente maçaricado, para acompanhar arroz branco e batatas chips DA CASA

Parmegiana de Frango - R\$ 49,90

Parmegiana de Filé Mignon Bovino - R\$ 68,90

PLANETA SONHO- Tilápia cozida no molho de moqueca, acompanhada de purê de banana da terra e farofa crocante cítrica- R\$74,90 –

FEIRA MODERNA-Tornedor de filé mignon com Massa Artesanal (Nhoque ou Fettuccine) Escolha o molho: (Fonduta de parmesão ou Pomodoro) – R\$ 79,90

TREM DE DOIDO - Ravioli artesanal de carne de panela envoltos em um delicioso molho de parmesão e molho rôti de carne – R\$69,90

ESTRELAS 1- Gnocchi (Nhoque) artesanal de batata que derrete na boca ao molho Pomodoro ou Fonduta de Queijo parmesão com toque defumado - (VEGETARIANO)- R\$ 54,90

ESTRELAS 2- Fettuccine artesanal, massa fresca produzida na casa, que derrete na boca ao molho Pomodoro ou Fonduta de Queijo parmesão com toque defumado - (VEGETARIANO)- R\$ 54,90

MENU TRAVESSIA: Uma jornada Gastronômica (Entrada + prato principal + sobremesa **POR APENAS R\$99,90** por pessoa)

Entrada: (1 opção)

1 cubo de barriga, 01 bolinho de bacalhau e 1 polpettine c torrada e molho de queijo e pomodoro

Prato principal (escolha uma opção)

1 – Tornedor de file com massa ao molho de fungui

2 – Tilápia grelhada com risoto de pomodoro finalizado com molho pesto de manjericão

3- Nhoque na fonduta de parmesão e ragu de cogumelos

Sobremesa (uma opção)

Banoffe Lagoinha

Camadas de doce de leite, doce de banana com especiarias, farofinha de biscoitos

PRATOS INFANTIS

LINDA JUVENTUDE – Isca de frango empanado, acompanhado de arroz branco e batatas fritas – R\$ 38,90 –

MESMO DE BRINCADEIRA – Filé Mignon bovino, acompanhado de arroz branco e batatas fritas - R\$ 49,90 –

SOBREMESAS

PAULA E BEBETO - Brownie com sorvete de creme. Opção: calda de morango OU de chocolate - R\$ 36,90 –

BOLA DE MEIA BOLA DE GUDE - Delicioso sorvete de queijo com calda de goiabada flambada na cachaça e farofinha crocante.

BANOFFE - Camadas de doce de leite, doce de banana com especiarias, farofinha de biscoitos – R\$ 26,90

CRAVO E CANELA- Pudim de leite condensado com massa finíssima composta por ovos, leite e leite condensado e calda de caramelo – R\$ 26,90

CARDÁPIO ESPECIAL PARA DIETAS COM RESTRIÇÕES ALIMENTARES

Os pratos sugeridos abaixo são possíveis adaptações dos pratos tradicionais que não contém glúten ou leite adicionados. O preparo é feito no mesmo local que os pratos tradicionais da casa, utensílios higienizados.

SUGESTÕES SEM GLÚTEN E SEM LEITE

BEM VINDO AO CLUBE – Couvert especial (para duas pessoas)– Caponata de berinjela, sardela italiana e tomate confitado. Acompanha biscoitos de arroz (VEGETARIANO) - R\$ 39,90

A LA BITUCA - Burrata artesanal levemente maçaricada, tomates confitados, molho pesto e biscoitos de arroz da casa. (VEGETARIANO) – R\$ 65,90

CAÇADOR DE MIM - Arroz de costela (costelas marinadas na cachaça, braseadas lentamente no forno, por 8 horas , levemente desfiadas, puxadas com cebola ralada e alho, misturadas com vagem, pimentões e banana da terra, finalizada com rúculas e chuva de parmesão (opcional sem queijo)- R\$ 68,90

NADA SERÁ COMO ANTES – Feijão tropeiro receita única e exclusiva– Trio de feijões em 3 texturas (cremoso, cozido e frito), blend de: farinha de torresmo, farinha de bacon, farinha de milho e farinha de mandioca com cubinhos de copa lombo. Para finalizar, couve desidratada, ovo poché e uma deliciosa barriga de porco glaceada na cachaça – R\$ 56,90 -

FEIRA MODERNA - Tornado de filé mignon com massa penne sem glúten. Escolha o molho: fonduta parmesão(contém leite), pomodoro ou pesto – R\$ 79,90

VIA LÁCTEA – Ancho bovino grelhado servido com vinagrete e batata rústica especial da casa - R\$ 89,90 -

TREM DE DOIDO - Isca de filé de peito, sobrecoxa de frango desossada e linguíça artesanal acompanhados de batatas fritas – R\$149,90 -

LUA GIROU - Batatas fritas, servidas com nossa maionese de páprica defumada – R\$ 35,90 -

SUGESTÃO VEGANA

FEIRA MODERNA - Fettuccine ao molho pomodoro ou pesto - R\$ 79,90

SUGESTÃO DE SOBREMESA

PAULA E BEBETO - Brownie vegano especial sem glúten e sem leite com calda de morango artesanal (opcional sem açúcar, vai sem a calda)

CARTA DE DRINKS

EXPERIMENTE NOSSO DRINK COM CACHAÇA JECEABA PREMIADO NO SEGUNDO LUGAR DO FESTIVAL SABORES SANTA TERESA- UM GOSTO DE SOL R\$ 29,90

*Drink desenvolvido pela mixologista Bruna Malik, nossa Chefe de Bar.

CAIPIVODKAS - CAIPIRINHA

VIA LÁCTEA 1- BATIDINHA DE LIMÃO DOS BORGES – R\$ 9,00 -Limonada suíça com cachaça Jeceaba clássica

VIA LÁCTEA 2- CAIPIRINHA COM CACHAÇA JECEABA CLÁSSICA - R\$ 26,90

TRAVESSIA 1-CAIPIVODKA DE VODKA SMIRNOFF- R\$ 29,90

TRAVESSIA 2-CAIPIVODKA DE VODKA ABSOLUT - R\$ 35,90

DRINKS EXCLUSIVOS DA CASA:

LANÇAMENTO: UM GOSTO DE SOL – R\$ 29,90 – Limão siciliano macerado, manjeriço limão, xarope artesanal da casa e cachaça Jeceaba -

AMOR DE ÍNDIO-R\$ 39,90 Morango, Suco de limão, Xarope de Açúcar, Vodka Smirnoff e Espuma de Tangerina.

NUVEM CIGANA-36,90 - Gin London, água tônica e espuma de gengibre e limão

TREM AZUL - R\$ 36,90 Gin Íris Lamas, água Tônica, xarope de maçã verde, espuma de maçã verde e folhas de hortelã.

CORAÇÃO CIVIL – CUBA LIBRE- R\$ 32,90 rum defumado ouro negro Lamas, limão e coca cola

VENTO SOLAR – R\$ 42,90 - Suco de maracujá natural, pêssego macerado , gin Tanqueray, Botanics , gelo e água tônica -

SONHO REAL 1-Whiskey Johnnie Walker Red Label, xarope de framboesa e guaraná -R\$ 33,90 OU **SONHO REAL 2-** Whiskey Johnnie walker Red Label . refrigerante de limão schweppes citrus e fatias de laranjas -R\$ 32,90

GIN TÔNICA:

PIETÁ 1- -R\$ 33,90 Sabores, tangerina, limão, Cranberry e maçã verde

PIETÁ 2- Tanqueray R\$ 37,90

MOSCOW MULE- R\$ 37,90 Vodka Smirnoff, refrig. de gengibre e espuma de gengibre.

LONDON MULE - R\$ 39,90 Gin London Mule, refrig. de gengibre e espuma de gengibre.

CLUBE DA ESQUINA- R\$ 35,90 -espumante, licor de cassis e cereja

COURAGE- APEROL SPRITZ-R\$ 33,90 Aperol, Espumante, Rodelas de laranjas, água com gás

CRIATURAS DA NOITE- NEGRONI -R\$ 37,90 (Campari, Gin Seagers e vermute rosato)

MARGARITA- suco de limão, Tequila, licor de laranja servido no copo bordado com sal – R\$ 32,90

DOSES

CACHAÇAS

Jeceaba Carvalho Premium- R\$ 12,90

Jeceaba Amburana – R\$ 9,90

Jeceaba Clássica- R\$ 6,90

Mineiriana Carvalho Ouro – R\$ 15,00

Mineiriana Amburana- R\$ 11,00

Bem me quer Bálsamo – R\$ 9,00

Capim Cheiroso Topázio Jequitibá e Carvalho- R\$ 10,00

Vale Verde – R\$ 12,00

Batista Carvalho – R\$ 10,00

CONHAQUE- Domecq- R\$ 13,90

GIN - Tanqueray- R\$ 28,90 OU Seagers- R\$ 24,90

RUM - Bacardi Carta ouro ou Prata- R\$ 24,90

VODKAS - Absolut- R\$ 27,90 OU Smirnoff- R\$ 19,90

WHISKEY Jack Daniels- R\$ 26,90 OU Chivas Regal- 12 anos- R\$ 32,90 OU

Red Label-8 anos- R\$ 26,90 OU White Horse – R\$ 19,90 OU Black Label- R\$ 28,90

OUTROS - Bitter Campari- R\$ 16,90 OU Licor de laranja Cointreau- R\$ 19,00 OU

Vermut Branco Dry – R\$ 16,90 OU Tequila Jose Cuervo Prata ou Ouro- R\$ 25,90

Obs,: o Tamanho das doses é de 50 ml

GARRAFAS

ESPUMANTES

Casa Geraldo Brut ou Rosé - R\$ 119,90

VINHOS

Alma de Lisboa (branco, rosé ou tinto) R\$ 139.90 Portugal

Frisante Mayos Branco- R\$ 119,90 (RS, Brasil)

Cepas Malbec Bonarda (tinto) R\$139.90 - Argentino

Camino de Chile Pinot noir (tinto) R\$139.90 = Chile

Santa Alba Cabernet Sauvignon (tinto) R\$109.90 - Chile

Casa Geraldo syrah, tannat e cabernet sauvignon, (tinto) R\$109.90 – MG, Brasil

Agustinos Cabernet Sauvignon (tinto) R\$109,90 - Chile

Ousadia Merlot (tinto) R\$169,90 – Chile

Ousadia Carmenere (tinto) R\$169,90 -Chile

BEBIDAS SEM ÁLCOOL

ÁGUA COM GÁS ou SEM GÁS - R\$ 6,00

SUCO LATA UVA OU PÊSSEGO - R\$ 9,00

REFRIGERANTE

COCA-COLA KS (COMUM OU ZERO) R\$ 7,90

GUARANÁ (COMUM OU ZERO) R\$7,90

REDBULL-16,90

Água tônica KS R\$7,90 (COMUM OU ZERO)

Sodas italianas sabores - maçã verde, tangerina, morango , Cranberry, framboesa - R\$ 14,90

SUCO NATURAL - sabores laranja e limonada suíça R\$ 13,90

ANJO BOM – Suco com mix de frutas naturais (morango, abacaxi e suco de laranja) R\$ 20,90

CERVEJAS

CERVEJA THEREZÓPOLIS-PILSEN- R\$ 15,90 600ML

BALDE Therezópolis (4 GARRAFAS) COMPRE TRÊS GANHE UMA- R\$ 47,70

Original- 600ml: R\$ 17,90
Heineken- 600ml R\$ 22,90
Heineken Long Neck: R\$ 14,90
Stella Artois Long Neck R\$ 13,90
Heineken Zero Long Neck R\$ 13,90
Therezópolis long neck R\$ 10,90

CHOPP ARTESANAL LOBA

Chopp Loba 330ml R\$ 12,90
Chopp Loba 600ml R\$ 16,90

PROJETOS ESPECIAIS

QUARTAS E QUINTAS – HAPPY HOUR NO CLUBE – 50% off no Chopp Loba, Caipirinha de Limão e nossa deliciosa barriga de porco (de 18:00 as 20:00hrs)

PROJETO PALCO ABERTO

Venha fazer parte do show. Ajude a compor o repertório da banda ou participe do show cantando. (Consulte agenda deste projeto)

ENTRADA FRANCA

- Aniversariantes: Grupos de mais de 10 pessoas, de terça a quinta-feira no Happy Hour (19h)
- Domingos

✓ Visite a Exposição Porque se Chamavam Sonhos

**Ajude a manter viva
a memória do Clube
da Esquina,
CONTRIBUA!
Pix: 31 9 9688-0558**



- ✓ **Visitas guiadas com explicações sobre as instalações do Museu – R\$ 20,00- de terça a sexta as 19:00 hrs – duração 25 minutos**
- ✓ **Conheça o Roteiro Turístico Revivendo o Clube da Esquina onde a bordo de uma jardineira antiga da década de 50 contamos e cantamos as histórias do surgimento do Clube da Esquina na Beagá dos anos 60 e 70.
Datas de saída em nosso site:
www.bardomuseuclubedaesquina.com.br (aba turismo)**



COMO ESTÁ SENDO A SUA EXPERIÊNCIA?

A sua opinião é muito
importante pra nós!



 @bardomuseuclubedaesquina  31 996880558