

Cardápio Especial

ENTRADINHAS e PETISCOS

BEM VINDO AO CLUBE	Trio de antepastos: Caponata de berinjela, patê de queijos com damascos e tomate confitado. Acompanha fatias de focaccia 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 , com molho de mostarda, alcaparras, pickles de cebola, parmesão e pão artesanal	R\$ 57,90
PIETÁ	Ceviche de Tilápia com Batata Chips Artesanais: tilápia marinada em limão e especiarias, combinada com o toque doce e suculento dos cubos de manga, cebola roxa e a crocância das batatas chips artesanais. Finalizado com ervas frescas e um leve toque de pimenta dedo de moça.	R\$ 58,90
UM GIRASSOL DA COR DE SEU CABELO	Provoleta Tropical: Uma combinação surpreendente e irresistível de abacaxi grelhado e caramelizado, harmonizado com o sabor marcante do provolone dourado. Finalizado com tomates confitados e uma delicada redução de balsâmico.	R\$ 61,90
VIA LÁCTEA	Ancho bovino grelhado com vinagrete, farofa cítrica e pão de alho especial	R\$ 89,90
PEIXE VIVO	Tiras de tilápia empanadas na farinha panko servidas com molho de moquequinha	R\$ 74,90
CORAÇÃO DE ESTUDANTE	Mix de iscas de sobrecoxa e filé de frango marinados na cerveja Therezópolis, requeijão e quiabo frito, farofinha surpresa	R\$ 49,90
SOL DE PRIMAVERA	Cubos de barriga crocante , com geleia artesanal de pimenta biquinho e farofa cítrica	R\$ 68,80
CASA NO CAMPO	Linguiça Artesanal flambada na cachaça com farofa cítrica e vinagrete	R\$ 68,90
TREM DE DOIDO	Chapa especial de petiscos: isca de sobrecoxa, linguiça artesanal, isca de ancho com batatas fritas, farofa cítrica e vinagrete	R\$ 129,90
NOITES COM SOL	Mini pasteis - Acompanha molho de pimenta Tabasco da casa - 10un.: opção: Carne de panela, Queijo com cebola caramelizada, Frango ou Misto (carne de panela e queijo com cebola)	R\$ 44,90
GENTE QUE VEM DE LISBOA	Bolinhos de bacalhau artesanais. Acompanha limão - 10un.	R\$ 59,90
LUA GIROU	Batatas fritas com maionese de páprica defumada	R\$ 35,90

COMBOS PROMOCIONAIS

Menu Travessia

Uma Jornada Gastronômica

(Entrada + Prato Principal + Sobremesa por apenas **R\$ 99,90** por pessoa)

ENTRADINHA

Cubo de barriga, bolinho de bacalhau e polpettine, acompanhados de torrada e molho de queijo e pomodoro.

PRATO PRINCIPAL

Escolha uma opção

1. **Tornedor de Filé** com massa ao molho de funghi.
2. **Tiras de Tilápia Empanadas na Panko**, servidas com risoto de moqueca e farofa cítrica.
3. **Nhoque ao Molho de Parmesão**, finalizado com ragu de cogumelos.

SOBREMESA

Escolha uma opção

1. **Mousse de Maracujá Fresco**, finalizado com geleia de maracujá.
2. **Mousse de Chocolate Meio Amargo Cremoso**, finalizado com raspas de chocolate.

Happy Hour no Clube – Quartas e Quintas

Conheça o Menu Confraternização: Deliciosos tira-gostos servidos a vontade em 6 etapas, durante 4 horas

Válido para grupos acima de 20 pessoas

1. **Trio de antepastos:**

Caponata de berinjela, patê de queijos com damascos e tomate confitado. Acompanha fatias de folcaccacia artesanal

2. **Bruschettas:** queijos com damasco, confit de tomate, pesto de manjerição

3. **Linguiça flambada:** com farofa cítrica e vinagrete

4. **Filé de sobrecoxa:** de frango com requeijão finalizado com chips de quiabo.

5. **Nhoque:** ao molho pomodoro (consumo individual)

6. **Mousse de chocolate**

Opção de carnes brancas - vegetariano:

1. **Trio de antepastos:**

Caponata de berinjela, patê de queijos com damascos e tomate confitado. Acompanha fatias de folcaccacia artesanal

2. **Bruschettas:** queijos com damasco, confit de tomate, pesto de manjerição

3. **Mini-pasteis** de queijo com cebola caramelizada

4. **Tiras de tilápia** ao molho de moquequinha

5. **Nhoque** ao molho pomodoro (consumo individual)

6. **Mousse de chocolate**

Apenas R\$ 79,00 por pessoa + 10 % (Serviço)

PRATOS

CAÇADOR DE MIM	Arroz de costela braseada, legumes, parmesão, finalizado com cebola e alho	R\$ 58,90
PIETÁ	Galinhada morena com frango sem ossos, mix de legumes e quiabo tostado e creme de milho	R\$ 49,90
RUA RAMALHETE	Strogonoff de filé mignon OU Frango com arroz e batata chips	R\$ 54,90
PARA LENNON E MCCARTNEY	Parmegiana de Filé ou Frango com arroz e batata chips	Frango: R\$ 49,90 Filé: R\$ 68,90
PLANETA SONHO	Tilápia empanada com risoto de moqueca e farofa cítrica	R\$ 64,90
FEIRA MODERNA	Tornedor de filé mignon com nhoque ou fettuccine. Opção de molho: fonduta de parmesão ou pomodoro	R\$ 79,90
VENTO DE MAIO	Ravioli de carne com molho de parmesão finalizado com molho rôti	R\$ 54,90
ESTRELAS 1	Nhoque artesanal de batata ao molho de parmesão e ragu de cogumelos (VEGETARIANO)	R\$ 54,90
ESTRELAS 2	Nhoque artesanal de batata com ragu de cogumelos e deliciosa burrata. Acompanha molho pesto	R\$ 88,90
ENCANTO MINEIRO	Fettuccine artesanal com molho pomodoro ou fonduta de parmesão (VEGETARIANO)	R\$ 54,90
LINDA JUVENTUDE	PRATO INFANTIL: Isca de frango empanado, acompanhado de arroz branco e batatas fritas	R\$ 38,90
MESMO DE BRINCADEIRA	PRATO INFANTIL: Filé Mignon bovino, acompanhado de arroz branco e batatas fritas	R\$ 44,90

SOBREMESAS

PAULA E BEBETO	Brownie com sorvete de creme e calda de chocolate	R\$ 36,90
BOLA DE MEIA BOLA DE GUDE	Petit Gateau de goiabada, acompanhado de sorvete de queijo, finalizado com calda de goiabada flambada na cachaça	R\$ 36,90
CRAVO E CANELA	Pudim de leite condensado com calda de caramelo	R\$ 19,90
PAISAGEM DA JANELA 1	Mousse de maracujá ou mousse de chocolate meio amargo cremoso	R\$ 19,90

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, os utensílios higienizados.

SUGESTÕES SEM GLÚTEN E-OU SEM LEITE

PIETÁ (especial)	Ceviche de Tilápia com Batata Chips Artesanais: tilápia marinada em limão e especiarias, combinada com o toque doce e suculento dos cubos de manga e a crocância das batatas chips artesanais. Finalizado com ervas frescas e um leve toque de pimenta Vegetariano, sem glúten e sem leite	R\$ 58,90
A LA BITUCA (especial)	Burrata artesanal levemente maçaricada, tomates confitados, molho pesto e biscoitos de arroz da casa Vegetariano, sem glúten	R\$ 65,90
CAÇADOR DE MIM (especial)	Arroz de costela (marinada na cachaça, braseada lentamente por 8 horas), com cebola, alho, vagem, pimentões e banana da terra, finalizado com rúcula e parmesão - opcional sem queijo sem glúten e sem leite	R\$ 58,90
VIA LÁCTEA (especial)	Ancho bovino grelhado servido com vinagrete e batata rústica especial da casa sem glúten e sem leite	R\$ 89,90
FEIRA MODERNA	Tornedor de filé mignon com fettuccine sem glúten e sem leite . Opção de molho pesto ou pomodoro. sem glúten e sem leite .	R\$ 79,90
SOL DE PRIMAVERA	Cubos de barriga crocante , com geleia artesanal de pimenta biquinho. Não acompanha farofa. sem glúten e sem leite	R\$ 68,80
CASA NO CAMPO	Linguíça Artesanal flambada na cachaça com vinagrete. sem glúten e sem leite .	R\$ 68,90
LUA GIROU (especial)	Batatas fritas , com molho de ervas frescas Vegetariano sem glúten e sem leite	R\$ 35,90
ESTRELAS 1 (especial)	Gnocchi ao molho pomodoro, pesto ou ragu de cogumelos Vegano	R\$ 79,90
PAULA E BEBETO – SOBREMESA (especial)	Brownie e Sorvete com calda de morango artesanal vegano especial sem glúten, sem leite e sem açúcar	R\$ 36,90

DRINKS

LANÇAMENTO: Um Gosto de Sol	Caipirinha de Limão sicilianomacerado com manjeriço e pimenta rosa e cachaça Jeceaba	R\$ 29,90
BATIDINHA DOS BORGES	Limonada suíça com cachaça Jeceaba clássica	R\$ 11,00
VIA LÁCTEA	Caipirinha com cachaça Jeceaba clássica	R\$ 26,90
TRAVESSIA 1	Caipivodka com vodka Smirnoff	R\$ 29,90
TRAVESSIA 2	Caipivodka com vodka Absolut	R\$ 35,90
AMOR DE ÍNDIO	Morango, suco de limão, vodka Smirnoff, espuma de tangerina	R\$ 39,90
NUVEM CIGANA	Gin London, água tônica e espuma de gengibre e limão	R\$ 36,90
TREM AZUL	Gin Íris Lamas, água tônica, xarope de maçã verde e hortelã	R\$ 36,90
CORAÇÃO CIVIL	Rum defumado, limão e Coca-Cola	R\$ 32,90
VENTO SOLAR	Suco de maracujá, pêssego, gin Tanqueray, água tônica	R\$ 42,90
SONHO REAL 1	Whiskey Johnnie Walker Red Label, xarope de framboesa e guaraná	R\$ 33,90
SONHO REAL 2	Whiskey Johnnie Walker Red Label, refrigerante de limão Schweppes e laranjas	R\$ 33,90
PIETÁ 1	Gin Tônica nos sabores de Tangerina, limão, cranberry e maçã verde	R\$ 33,90
PIETÁ 2	Gin Tônica Tanqueray nos sabores de Tangerina, limão, cranberry e maçã verde	R\$ 37,90
MOSCOW MULE	Vodka Absolut, refrigerante de gengibre e espuma de gengibre	R\$ 42,90
LONDON MULE	Gin London Mule, refrigerante de gengibre e espuma de gengibre	R\$ 39,90
CLUBE DA ESQUINA	Espumante, licor de cassis e cereja	R\$ 35,90
COURAGE	Aperol Spritz: Aperol, espumante, rodela de laranja, água com gás	R\$ 33,90
CRIATURAS DA NOITE	Negroni: Campari, gin Seagers, vermute rosato	R\$ 37,90
MARGARITA	Suco de limão, tequila, licor de laranja, sal	R\$ 32,90

DOSES

Jeceaba Carvalho Premium	Cachaça	R\$ 12,90
Jeceaba Amburana	Cachaça	R\$ 9,90
Jeceaba Clássica	Cachaça	R\$ 6,90
Mineiriana Carvalho Ouro	Cachaça	R\$ 15,00
Mineiriana Amburana	Cachaça	R\$ 11,00
Bem me quer Bálsamo	Cachaça	R\$ 9,00
Capim Cheiroso Topázio Jequitibá e Carvalho	Cachaça	R\$ 10,00

Vale Verde	Cachaça	R\$ 12,00
Batista Carvalho	Cachaça	R\$ 10,00
Domecq	Conhaque	R\$ 13,90
Tanqueray	Gin	R\$ 28,90
Seagers	Gin	R\$ 24,90
Bacardi Carta Ouro ou Prata	Rum	R\$ 24,90
Absolut	Vodka	R\$ 27,90
Smirnoff	Vodka	R\$ 19,90
Jack Daniels	Whiskey	R\$ 26,90
Chivas Regal 12 anos	Whiskey	R\$ 32,90
Red Label 8 anos	Whiskey	R\$ 26,90
White Horse	Whiskey	R\$ 19,90
Black Label	Whiskey	R\$ 28,90
Bitter Campari	Bitter	R\$ 16,90
Licor de Laranja Cointreau	Licor	R\$ 19,00
Vermute Branco Dry	Vermute	R\$ 16,90
Tequila Jose Cuervo Prata ou Ouro	Tequila	R\$ 25,90

BEBIDAS SEM ÁLCOOL

Água Crystal Vip	Com ou sem gás 330ml	R\$ 6,00
Suco Del Valle	Uva ou pêssego Lata 290ml	R\$ 9,00
Coca-Cola	KS comum ou zero 290ml	R\$ 6,90
Coca-Cola	Lata comum ou zero 350ml	R\$ 7,90
Fanta Guaraná	Lata comum ou Zero 350ml	R\$ 7,90
Água Tônica Schweppes	KS 290ml	R\$ 6,90
Monster	Lata 269ml	R\$ 12,90
Redbull	Lata 269ml	R\$ 16,90
Soda Italiana	Sabores: maçã verde, tangerina, morango, cranberry, framboesa	R\$ 14,90
Suco Natural	Sabores: laranja, limonada suíça	R\$ 13,90
Anjo Bom	Batida Mix de frutas naturais: morango, abacaxi, suco de laranja	R\$ 20,90

CERVEJAS E CHOPP

Therezópolis	Cerveja Artesanal 600ml	R\$ 15,90
Eisenbahn Unfiltered	Cerveja Artesanal 600ml	R\$ 15,90

Therezópolis Rubine	Cerveja Artesanal 500ml	R\$ 23,90
Balde Therezópolis ou Eisenbahn Unfiltered (Compre três e ganhe uma)	4un. 600ml	R\$ 47,70
Original	Cerveja 600ml	R\$ 17,90
Heineken	Cerveja 600ml	R\$ 22,90
Therezópolis Long Neck	Long Neck 355ml	R\$ 10,90
Eisenbahn IPA	Long Neck 355ml	R\$ 14,90
Eisenbahn Pale Ale	Long Neck 355ml	R\$ 14,90
Cerveja SOL sem Glúten	Sem Glúten Long Neck 355ml	R\$ 13,90
Heineken	Long Neck 355ml	R\$ 14,90
Heineken Zero Long Neck 355ml	Long Neck Sem Álcool 355ml	R\$ 13,90
Stella Artois Long Neck 355ml	Long Neck 355ml	R\$ 13,90
Chopp Loba 330ml	Chopp 330ml	R\$ 12,90
Chopp Loba 600ml	Chopp 600ml	R\$ 16,90

Carta de Vinhos e Espumantes

Essas opções foram cuidadosamente selecionadas para proporcionar uma harmonização perfeita com o nosso menu e sua experiência.

Vinhos

Alma de Lisboa (Rotulo Especial Bar do Museu Clube da Esquina)

branco, rosé ou tinto

Origem: Portugal

Valor: R\$ 139,90

Frisante Mayos

Branco

Origem: RS, Brasil

Valor: R\$ 119,90

Cepas

Malbec Bonarda

Origem: Argentina

Valor: R\$ 139,90

Camino de Chile

Pinot Noir

Origem: Chile

Valor: R\$ 139,90

Santa Alba

Casa Geraldo

Brut & Rosé

Origem: Brasil

Valor: R\$ 119,90

Cabernet Sauvignon

Origem: Chile

Valor: R\$ 109,90

Casa Geraldo

Syrah, Tannat e Cabernet Sauvignon

Origem: MG, Brasil

Valor: R\$ 109,90

Agustinos

Cabernet Sauvignon

Origem: Chile

Valor: R\$ 109,90

Ousadia

Merlot & Carmenere

Origem: Chile

Valor: R\$ 169,90

Espumantes

Bardot Brut seco

Origem-Argentina

Valor- R\$ 119,909

VOCÊ SABIA?

Projeto Palco Aberto

Participe do show e ajude a compor o repertório da banda ou suba ao palco para cantar!

 **Consulte a agenda para saber os dias e horários.**

Entrada Off para Aniversariantes

Para grupos de **10 pessoas ou mais**, de terça a quinta-feira no Happy Hour (a partir das 19h) ou aos domingos (somente no Espaço Estação das Artes).

Comemore com amigos no lugar mais tradicional da cidade!

Exposição: "Porque se Chamavam Sonhos"

Visita guiada com explicações sobre as instalações do museu.

 **Valor:** R\$ 29,00

 **Horário:** Terça a sexta, às 19h – Duração de 25 minutos

Roteiro Turístico – Revivendo o Clube da Esquina

Embarque em uma jardineira antiga dos anos 50 e conheça as histórias do nascimento do Clube da Esquina na Belo Horizonte dos anos 60 e 70.

 Consulte datas no site: www.bardomuseuclubedaesquina.com.br (aba turismo).

Ajude-nos a Evoluir

Utilize o QR CODE para avaliar-nos no Google. Sua opinião é muito importante!



Compromisso com o Meio Ambiente

Praticamos coleta seletiva de garrafas e latas para contribuir com a sustentabilidade.

MÚSICA | GASTRONOMIA | TURISMO

Experimente a cultura, a música e a história de um dos maiores movimentos musicais de Minas Gerais!