

## Cardápio Especial

### ENTRADINHAS e PETISCOS

<b>BEM VINDO AO CLUBE</b>	<b>Trio de antepastos:</b> Caponata de berinjela, patê de queijos com damascos e tomate confitado. Acompanha fatias de focaccia artesanal (VEGETARIANO)	R\$ 39,90
<b>A LA BITUCA</b>	<b>Burrata artesanal</b> levemente maçaricada, tomates confitados, molho pesto e fatias de focaccia da casa (VEGETARIANO)	R\$ 65,90
<b>CATAVENTO</b>	<b>Carpaccio de carne</b> , com molho de mostarda, alcaparras, pickles de cebola, parmesão e pão artesanal	R\$ 57,90
<b>PIETÁ</b>	<b>Ceviche de Tilápia com Batata Chips Artesanais:</b> 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
<b>UM GIRASSOL DA COR DE SEU CABELO</b>	<b>Provoleta Tropical:</b> 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
<b>VIA LÁCTEA</b>	<b>Ancho bovino</b> grelhado com vinagrete, farofa cítrica e pão de alho especial	R\$ 89,90
<b>PEIXE VIVO</b>	<b>Tiras de tilápia</b> empanadas na farinha panko servidas com molho de moquequinha	R\$ 74,90
<b>CORAÇÃO DE ESTUDANTE</b>	<b>Mix de iscas de sobrecoxa e filé de frango</b> marinados na cerveja Therezópolis, requeijão e quiabo frito, farofinha surpresa	R\$ 49,90
<b>SOL DE PRIMAVERA</b>	<b>Cubos de barriga crocante</b> , com geleia artesanal de pimenta biquinho e farofa cítrica	R\$ 68,80
<b>CASA NO CAMPO</b>	<b>Linguiça Artesanal</b> flambada na cachaça com farofa cítrica e vinagrete	R\$ 68,90
<b>TREM DE DOIDO</b>	<b>Chapa especial de petiscos:</b> isca de sobrecoxa, linguiça artesanal, isca de ancho com batatas fritas, farofa cítrica e vinagrete	R\$ 129,90
<b>NOITES COM SOL</b>	<b>Mini pasteis</b> - 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
<b>GENTE QUE VEM DE LISBOA</b>	<b>Bolinhos de bacalhau</b> artesanais. Acompanha limão - 10un.	R\$ 59,90
<b>LUA GIROU</b>	<b>Batatas fritas</b> 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 manjeriço

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 manjeriço

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

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

## SOBREMESAS

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

<b>PIETÁ</b>	<b>Ceviche de Tilápia com Batata Chips Artesanais:</b> 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   <b>Vegetariano, sem glúten e sem leite</b>	R\$ 58,90
<b>A LA BITUCA (especial)</b>	<b>Burrata artesanal</b> levemente maçaricada, tomates confitados, molho pesto e biscoitos de arroz da casa   <b>Vegetariano, sem glúten</b>	R\$ 65,90
<b>CAÇADOR DE MIM (especial)</b>	<b>Arroz de costela</b> (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   <b>sem glúten e sem leite</b>	R\$ 58,90
<b>VIA LÁCTEA (especial)</b>	<b>Ancho bovino</b> grelhado servido com vinagrete e batata rústica especial da casa   <b>sem glúten e sem leite</b>	R\$ 89,90
<b>FEIRA MODERNA</b>	<b>Tornedor de filé mignon</b> com fettuccine <b>sem glúten e sem leite</b> . Opção de molho pesto ou pomodoro.   <b>sem glúten e sem leite</b> .	R\$ 79,90
<b>SOL DE PRIMAVERA</b>	<b>Cubos de barriga crocante</b> , com geleia artesanal de pimenta biquinho. Não acompanha farofa.   <b>sem glúten e sem leite</b>	R\$ 68,80
<b>CASA NO CAMPO</b>	<b>Linguíça Artesanal</b> flambada na cachaça com vinagrete.   <b>sem glúten e sem leite</b> .	R\$ 68,90
<b>LUA GIROU (especial)</b>	<b>Batatas fritas</b> , com molho de ervas frescas   Vegetariano <b>sem glúten e sem leite</b>	R\$ 35,90
<b>ESTRELAS 1 (especial)</b>	<b>Gnocchi</b> ao molho pomodoro, pesto ou ragu de cogumelos   <b>Vegano</b>	R\$ 79,90
<b>PAULA E BEBETO – SOBREMESA (especial)</b>	<b>Brownie e Sorvete</b> com calda de morango artesanal   <b>vegano especial sem glúten, sem leite e sem açúcar</b>	R\$ 36,90

## DRINKS

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

## DOSES

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

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

## BEBIDAS SEM ÁLCOOL

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

## CERVEJAS E CHOPP

<b>Therezópolis</b>	Cerveja Artesanal   600ml	R\$ 15,90
<b>Eisenbahn Unfiltered</b>	Cerveja Artesanal   600ml	R\$ 15,90

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