

CARDÁPIO

ENTRADINHAS

BEM VINDO AO CLUBE 1 – Couvert especial da chef Giovana Beliene – caponata de berinjela, caponata de abobrinha, patê de tomate seco levemente picante, azeitonas pretas e fatias de pães italiano artesanal de longa fermentação (VEGETARIANO) tempo de preparo 20 min- R\$ 38,90

A LA BITUCA - Burrata artesanal*, tomate confit fatias de pão italiano de longa fermentação (VEGETARIANO) – R\$ 65,90 - tempo de preparo 20min

**por se tratar de um produto fresco e artesanal (preparo complexo), as unidades diárias são limitadas.*

CATAVENTO - Carpaccio de carne, servido com o nosso exclusivo molho de mostarda e alcaparras, lascas de queijo minas curado, fatias de pão artesanal - R\$ 57,90 – tempo de preparo 25min

BESAME1 - Carpaccio de abobrinha, servido com o exclusivo molho da chef, tomates secos, parmesão e fatias de pão artesanal - R\$ 38,90 (VEGETARIANO) – tempo de preparo 20min

BESAME2 - Carpaccio de abobrinha, o exclusivo molho da chef, tomates secos, pangritata e fatias de pão artesanal - R\$ 38,90 (VEGANO) - tempo de preparo 20min

PETISCOS

CÉU DE SANTO AMARO – Delicioso polpetone da chef - 400g de picanha, recheado com 100g de muçarela, servida em cama de molho rústico artesanal de tomates, para acompanhar torradas especiais da casa - R\$ 96,90 – tempo de preparo 45min

VIA LÁCTEA – Ancho bovino grelhado (300g), servido com vinagrete e pão de alho especial da casa - R\$ 99,90 – tempo de preparo 35min

PEIXE VIVO - Tiras de tilápia crocantes empanadas na farinha panko, servidas com nosso exclusivo molho de moquequinha - R\$ 74,90 – tempo de preparo 35min

CORAÇÃO DE ESTUDANTE - Iscas de filé de frango crocantes empanadas na farinha panko, servidas com um delicioso molho branco de queijo minas meia-cura- R\$ 64,90 – tempo de preparo 35min

SOL DE PRIMAVERA - Cubos de barriga crocante, servidos com geléia artesanal de pimenta - R\$ 58,90 – tempo de preparo 30min

CASA NO CAMPO - Linguiça Artesanal flambada na cachaça servida com farofinha cítrica e vinagrete especial da casa - R\$ 68,90 - tempo de preparo 35min

CONSPIRAÇÃO DOS POETAS – mini sanduiches de pernil – deliciosas fatias de pernil assado lentamente a baixa temperatura, com incrível molho de cebola, pimentão e tomate dentro de um pão artesanal de longa fermentação – R\$52,90 – tempo de preparo 25min

EQUATORIAL1 – Panhoca italiana recheada com fricassé de blend de cogumelos frescos finalizada com queijo minas maçaricado (VEGETARIANO) - R\$ 59,90 – tempo de preparo 35min

EQUATORIAL2 – Panhoca italiana recheada com fricassé de blend de cogumelos frescos e finalizada com pangritata (VEGANO) - R\$ 59,90 – tempo de preparo 35min

RUA RAMELHETE– Moelinha de frango empanada, servida com lactonese de bacon e gelatina de limão – R\$45,90 – tempo de preparo 25min

NOITES COM SOL 1

08 Mini pasteis de frango com ora-pro-nóbis, acompanhados do nosso drink pé-de-cana (cachaça, limão e caldo de cana) – R\$ 35,90 - tempo de preparo 25min

NOITES COM SOL 2

08 Mini pasteis de queijo minas, acompanhados do nosso drink pé-de-cana (cachaça, limão e caldo de cana) – (VEGETARIANO) R\$ 44,90 - tempo de preparo 25min

GENTE QUE VEM DE LISBOA - Bolinhos de bacalhau artesanais, servidos com nosso molho de abacaxi com pimenta biquinho (10 unidades) - R\$ 59,90 – tempo de preparo 25min

SACRAMENTO – Bolinhos de abóbora cabotiá recheado com carne cozida, servidos com geléia de pimenta artesanal da chef. (10 unidades) - R\$ 54,90 – tempo de preparo 25min

LUA GIROU - Batatas fritas, servidas com nossa exclusiva maionese verde –

R\$ 35,90 – tempo de preparo 25min

PRATOS E REFEIÇÕES

CAÇADOR DE MIM - Arroz de costela, acompanhado de queijo coalho grelhado e banana da terra frita na manteiga de garrafa - R\$ 74,90 – tempo de preparo 45min

PIETÁ- Deliciosa galinhada morena servida com quiabo, creme de milho e torrada de pele – R\$ 64,90 – tempo de preparo 35min

NATURAL– Arroz de funghi, acompanhado de chalotes grelhadas no azeite extra-virgem (VEGANO) – R\$74,90 – tempo de preparo 45min

CAÇADOR -Strogonof de filé mignon com arroz ao alho e batata chips – R\$ 69,90 – tempo de preparo 35 min

BEIJO PARTIDO – Tournedor de Filé mignon bovino (250g) ao molho de gorgonzola, servido com batata rústica e arroz branco - R\$ 84,90 – tempo de preparo 45min

AQUELE BEIJO -Tournedor de Filé mignon bovino (250g) ao molho madeira, servido com fettuccine artesanal ao molho branco - R\$ 84,90 – tempo de preparo 45min

PARA LENNON E MCCARTNEY – Parmeggiana - File empanado de boi ou frango regados com molho rústico de tomates, cobertos com queijo muçarela levemente maçaricada, para acompanhar arroz branco e batatas. – tempo de preparo 45min

Parmeggiana de Frango - R\$ 59,90 / Parmegiana de Filé Mignon Bovino - R\$ 74,90 – tempo de preparo 45min

PLANETA SONHO- Tilápia cozida no molho de moqueca, acompanhada de purê de banana da terra, farofinha crocante de dendê e pesto de coentro – R\$74,90 – tempo de preparo 45min

PAISAGEM DA JANELA – Fettuccine artesanal ao molho branco e lascas de queijo minas curado – (VEGETARIANO)- R\$ 45,90 – tempo de preparo 30min

RUAS DA CIDADE - Fettuccine artesanal ao pomodoro e lascas de queijo minas curado (VEGETARIANO) - R\$ 45,90 – tempo de preparo 30min

PRATOS INFANTIS (servido somente no almoço de fim de semana)

LINDA JUVENTUDE – Isca de frango empanado, acompanhado de arroz branco e batatas fritas – R\$ 38,90 – tempo de preparo 30min

MESMO DE BRINCADEIRA – Filé Mignon bovino, acompanhado de arroz branco e batatas fritas - R\$ 49,90 – tempo de preparo 30min

SOBREMESAS

MARIA MARIA – Arroz de doce de leite, com lascas de coco e lascas de queijo minas curado – R\$34,90 - tempo de preparo 20min

PAULA E BEBETO - Brownie com sorvete de creme e calda de morango - R\$ 36,90 - tempo de preparo 20min

BOLA DE MEIA BOLA DE GUDE - Delicioso sorvete artesanal de creme com calda de morango ou calda de chocolate - R\$ 32,90 - tempo de preparo 20min

LÁGRIMA DE AMOR- Delicioso Petit Gateau de goiabada servido com sorvete de queijo – R\$ 36,90

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

PROJETOS ESPECIAIS (A PARTIR DE 16 DE ABRIL DE 2024)

TERÇAS – JANTAR MENU COMPLETO

Menu completo*: entrada + prato principal + sobremesa POR APENAS R\$89,90 por pessoa.

*Consulte opções do dia

FAÇA SUA RESERVA ANTECIPADA E GANHE UMA BEBIDA PARA ACOMPANHAR** ** 1 taça de vinho, 1 chopp ou 1 refrigerante. Promoção válida na compra antecipada do menu.

QUARTAS - CHEF AO VIVO - Preparo de pratos ou petiscos ao vivo pela nossa Chef Giovana Beliene ou Chef convidado no Ecofogão a lenha. Faça sua reserva, quantidade limitada de pratos.

QUINTAS – HAPPY HOUR NO CLUBE

DE 18 AS 20 HRS – CHOPP, CAIPIRINHAS E PETISCOS DO DIA COM 50% OFF.

PROJETO PALCO ABERTO –

Venha fazer parte do show ao vivo. Seja indicando sua música predileta para o repertório da banda ou subindo ao palco e participando do show. (Consulte agenda deste projeto)

CARTA DE DRINKS

CAIPIVODKAS-CAIPIRINHA

VIA LÁCTEA1- BATIDINHA DE LIMÃO DOS BORGES – R\$ 9,00 -Limonada suíça com cachaça

VIA LACTEA 2- CAIPIRINHA COM CACHACA ESPECIAL - 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 CRIADOS ESPECIALMENTE PARA VOCÊ:

AMOR DE INDIO-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 Iris 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

LANÇAMENTO:

VENTO SOLAR – Drink autoral chef de bar Bruna Maliik Suco de maracujá natural, pêssego macerado , gin Beefeater

Botanics , gelo e água tônica R\$ 42,90

SONHO REAL 1-Whiskey Jhonnie Walker Red Label, xarope de framboesa e guaraná -R\$ 33,90

SONHO REAL 2- Whiskey Jhonny walker Red Label . refrigerante de limão schewps citrus e fatias de laranjas -R\$ 32,90

GIN TONICA:

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, refrigerante de gengibre e espuma de gengibre.

LONDON MULE - R\$ 39,90 Gin London Mule, refrigerante 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 Segrans e vermute rosato)

DOSES:

CACHAÇAS

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

Guaraciaba Branca Jequitibá R\$ 7,00

CONHAQUE- Domecq- R\$ 13,90

GIN - Tanqueray- R\$ 28,90 OU Seagrans- 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 Camparu- R\$ 16,90 OU Licor de laranja Contreau- R\$ 19,00 OU

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

ESPUMANTES

Obs.Todas as terças feiras VINHOS E ESPUMANTES PELA METADE DO VALOR- CONSULTE RÓTULOS PARTICIPANTES

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

Garibaldi Chardonnay Brut ou Pinot Noir Rose - R\$ 119,90

Alud Espanha - R\$ 109,90

VINHOS

Casa Geraldo Syrah, Tannat ou Cabernet Sauvignon - tinto - R\$ 99,00 (MG, Brasil)

Alma de Lisboa Bar do Museu tinto, branco ou rose - R\$ 129,90 (Portugal)

Vila rosa rose ou tinto - R\$ 109,90 (Portugal)

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

Taça de vinho (tinto, branco ou rose) – R\$ 28,90

BEBIDAS SEM ÁLCOOL

ÁGUA COM GÁS ou SEM GÁS - R\$ 6,00

SUCO LATA R\$ 9,00- UVA OU PESSEGO

REFRIGERANTE - R\$ 7,90 COCA-COLA, GUARANA (COMUM OU ZERO) REDBULL-16,90

SUCO NATURAL - R\$ 11,90 sabores laranja e limão

Sodas italianas R\$ 14,90 sabores - maçã verde, tangerina, morango. Cram Berry, maçã verde

Anjo Bom - drink sem álcool, delicioso mix de frutas naturais R\$ 20,90

CERVEJAS

Original 600ml: R\$ 17,90

Heineken 600ml R\$ 22,90

Heineken Long Neck: R\$ 13,90

Stella Artois Long Neck R\$ 13,90

Heineken Zero Long Neck R\$ 13,90

CHOPP ARTESANAL

Chopp Loba 330ml R\$ 12,90

Chopp Loba 600ml R\$ 16,90