

*Bar e Museu*  
CLUBE DA ESQUINA

CONHEÇA O  
**NOSSO  
CARDÁPIO**

**TURISMO . CULINÁRIA**  
MÚSICA . AMIGOS  
**CULTURA . MUSEU**  
RESTAURANTE . BAR . LOJA

**SAIBA +  
PELO NOSSO  
QR CODE**





## CARDÁPIO ESPECIAL DE INVERNO

### ENTRADINHAS e PETISCOS

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

**A LA BITUCA** - Burrata artesanal levemente maçaricada\*, tomates confitados, molho pesto e fatias de pão artesanal (VEGETARIANO) – R\$ 65,90 - *\*por se tratar de um produto fresco e artesanal), as unidades diárias são limitadas.*

**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 polpetini –6 unidades de almôndegas (blend carne suína e bovina) servidas com molho rústico artesanal de tomates. Para acompanhar fatias de pão artesanal da casa - R\$ 59,90 –

**VIA LÁCTEA** – Ancho bovino grelhado servido com vinagrete e pão de alho especial da casa - R\$ 99,90 –

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

**CORAÇÃO DE ESTUDANTE** - Iscas de filé de frango crocantes empanadas na farinha panko, servidas com um delicioso molho de maionese de ervas - R\$ 64,90

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

**CASA NO CAMPO** - Linguiça Artesanal flambada na cachaça servida com farofa cítrica e vinagrete - R\$ 68,90 –

#### **NOITES COM SOL 1**

10 Mini pasteis de frango com requeijão. Acompanha molho de pimenta tabasco picante caseiro – R\$ 38,90 -

#### **NOITES COM SOL 2**

10 Mini pasteis de mix de queijo Minas e muçarela com cebola caramelizada. Acompanhado molho de pimenta tabasco picante caseiro – (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 exclusiva maionese de páprica defumada – R\$ 35,90

## PRATOS E REFEIÇÕES

**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 (lascas de costela assada lentamente na cachaça puxadas no glacê de carne com banana da terra e queijo coalho) finalizado com rúcula e pickles de cebola roxa - R\$ 68,90 –

**PIETÁ-** Deliciosa galinhada morena servida com creme de milho. Para finalizar, quiabo tostado e torresminho de pele de frango – R\$ 54,90 –

**RUA RAMALHETE**-Strogonof de filé mignon com arroz e batata chips – R\$ 74,90 –

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

**Parmeggiana de Frango** - R\$ 62,90

**Parmeggiana de Filé Mignon Bovino** - R\$ 78,90

**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 Fettuccini) 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 demi-glacé – R\$69,90 (VEGETARIANO)

**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-** Fettuccini artesanal de batata que derrete na boca ao molho Pomodoro ou Fonduta de Queijo parmesão com toque defumado- – (VEGETARIANO)- R\$ 54,90

**MENU COMPLETO** (Entrada + prato principal + sobremesa POR APENAS R\$99,90 por pessoa)

**Entrada:** Mini couvert (para uma pessoa)- Caponata de berinjela, sardella italiana e tomate confitado. Acompanha fatias de pão artesanal

**Prato principal (escolha uma opção)**

1 - Arroz de costela, acompanhado de queijo coalho grelhado e banana da terra frita na manteiga de garrafa

2 - Galinhada morena

3 - Estrogonofe de file mignon com arroz ao alho e fritas

4- Nhoque com molho Pomodoro ou Fonduta de queijo parmesão e toque defumado

**Sobremesa (escolha uma opção)**

Pudim de leite condensado com calda de caramelo

Sorvete de creme com calda de morango ou chocolate

## 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 –

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

## **SOBREMESAS**

**NAVE DE PRATA**- Fondue de Chocolate Meio Amargo. Deliciosa Ganache de blend de chocolate ao leite e chocolate 70%. Acompanha banana, morango, uva e marshmallow.- Serve 2 pessoas R\$ 79,90

**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 artesanal de creme. Opção: calda de morango OU de chocolate - R\$ 32,90 -

**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 caramelo - R\$ 26,90

## **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 Maliik nossa Chefe de Bar.

### **CAIPIVODKAS - CAIPIRINHA**

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

**VIA LACTEA 2- CAIPIRINHA COM CACHACA 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 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

**VENTO SOLAR** - R\$ 42.90 - Suco de maracujá natural, pêssego macerado , gin Taqueray, Botanics , gelo e água tônica -

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

33,90 OU **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, 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 Segrans 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 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 Campari- 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

Obs,: o Tamanho das doses é de 50 ml

## GARRAFAS

### **ESPUMANTES**

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

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

### **VINHOS**

Alma de Lisboa (branco, rose ou tinto) R\$ 139.90 Portual

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 ou cabernet sauvignon, (tinto) R\$109.90 – MG, Brasil

## 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

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

**SUCO NATURAL** - R\$ 13,90 sabores laranja e limão

**ANJO BOM** – Suco com mix de frutas naturais 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

### **CHOPP ARTESANAL LOBA**

Chopp Loba 330ml R\$ 12,90

Chopp Loba 600ml R\$ 16,90

## **PROJETOS ESPECIAIS**

**QUARTAS- 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)

---

### **✓ 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](http://www.bardomuseuclubedaesquina.com.br) (aba turismo)**

**✓ Preocupamos com o meio ambiente - PRATICAMOS COLETA SELETIVA DE GARRAFAS E LATAS**



# Falaê!

## RESPONDA NOSSA PESQUISA DE SATISFAÇÃO

SE CADASTRE E GANHE  
BENEFÍCIOS EXCLUSIVOS!

