



## CARDÁPIO ESPECIAL DE INVERNO

### ENTRADINHAS e PETISCOS

**BEM VINDO AO CLUBE** – Couvert especial – 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

**CÉU DE SANTO AMARO-** Fondue de Queijo - Delicioso blend de queijos mineiros derretidos. Acompanha rodelinhas de lingüicinha artesanal, cubinhos de pão italiano, batatinha baby cozida e tiras de cenoura e brócolis. R\$ 74,90 -tempo de preparo- 30 min

**CÉU DE SANTO AMARO** – Delicioso polpetone - 400g de picanha moída, recheada 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 servido com vinagrete e pão de alho especial da chef - 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 geleia artesanal de pimenta - R\$ 68,80 – tempo de preparo 30min

**CASA NO CAMPO** - Linguiça Artesanal flambada na cachaça servida com farofinha cítrica e vinagrete - R\$ 68,90 - 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 creme de milho levemente defumado, acompanhados do nosso drink pé-de-cana (cachaça, limão e caldo de cana) – R\$ 38,90 - 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

### **NOITES COM SOL 3**

08 Mini pasteis de carne de panela, acompanhados do nosso drink pé-de-cana (cachaça, limão e caldo de cana) –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

**LUA GIROU** - Batatas fritas, servidas com nossa exclusiva maionese verde – R\$ 35,90 – tempo de preparo 25min

## **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\$ 54,90 – tempo de preparo 40min

**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 creme de milho. Para finalizar, quiabo tostado e torresminho de pele de frango – R\$ 54,90 – tempo de preparo 35min

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

**PARA LENNON E MCCARTNEY** – Parmegiana - 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

Parmegiana 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

**FEIRA MODERNA**– Ravioli artesanal de queijo com raspas de limão siciliano envoltos em um delicioso molho cítrico de creme de leite fresco – (VEGETARIANO)- R\$ 69,90

**TREM DE DOIDO** - Ravioli artesanal de carne de panela envoltos em um delicioso molho demi-glace – R\$69,90

**ESTRELAS** -Delicioso e artesanal gnocchi(nhoque) de batata que derrete na boca ao molho sugo- – (VEGETARIANO)- R\$ 54,90

**PAISAGEM DA JANELA** – Fettuccine artesanal ao molho branco e lascas de queijo minas curado – (VEGETARIANO)- R\$ 49,90 – tempo de preparo 30min

**RUAS DA CIDADE** - Fettuccine artesanal ao pomodoro e lascas de queijo minas curado (VEGETARIANO) - R\$ 49,90 – tempo de preparo 30min

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

*(Obs.: Servido somente às terças e no almoço de fim de semana)*

**Entrada:** Mini couvert – caponata de beringela, caponata de abobrinha, patê de tomate seco levemente picante, fatias de pão italiano artesanal

**Prato principal (escolha uma opção)**

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

2 - Fettuccine ao molho branco ou pomodoro

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

**Sobremesa (escolha uma opção)**

Pudim de leite condensado com calda de goiabada cascão

Sorvete de creme com calda de morango

## **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**

**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 e calda de morango ou calda de chocolate - 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**

### **TERÇAS – JANTAR MENU COMPLETO**

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

**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 ao vivo. Ajude no repertório da banda ou participe do show cantando. (Consulte agenda deste projeto)

# CARTA DE DRINKS

## CAIPIVODKAS - CAIPIRINHA

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

**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:

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

**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 Beefeater, Botanics , gelo e água tônica - Drink autoral da mixologista Bruna Maliik

**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 Seagrans e vermute rosato)

## **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

### **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

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

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

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

## **CERVEJAS**

CERVEJA THEREZÓPOLIS-PILSEN- R\$ 14,90 600ML

BALDE Therezópolis (4 GARRAFAS) COMPRE TRÊS GANHE UMA- R\$ 44,70

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

- 
- ✓ **Visite a Exposição Porque se Chamavam Sonhos-  
Contribuição de R\$ 5,00**
  - ✓ **Consulte sobre as VISITAS GUIADAS à Exposição DE TERÇA A DOMINGO  
AS 19:30- R\$ 20,00**
  - ✓ **Conheça o Roteiro Turístico Revivendo o Clube da Esquina**  
**Datas de saída em nosso site**  
**[www.bardomuseuclubedaesquina.com.br](http://www.bardomuseuclubedaesquina.com.br)**

**PRATICAMOS COLETA SELETIVA DE GARRAFAS E LATAS**