



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	Brusquetas de polpettine , almôndegas suína e bovina, molho pomodoro, fonduta de parmesão e pesto	R\$ 39,90
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 ou Misto (carne e queijo)	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

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 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	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

Menu Travessia

Uma Jornada Gastronômica

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

ENTRADINHA

Escolha uma opção

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

PRATO PRINCIPAL

Escolha uma opção

Tornedor de Filé com massa ao molho de funghi.

Tiras de Tilápia Empanadas na Panko, servidas com risoto de moqueca e farofa cítrica.

Nhoque ao Molho de Parmesão, finalizado com ragu de cogumelos.

SOBREMESA

Escolha uma opção

Mousse de Maracujá Fresco, finalizado com geleia de maracujá.

Mousse de Chocolate Meio Amargo Cremoso, finalizado com raspas de chocolate.

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 SEM LEITE

BEM VINDO AO CLUBE (especial)	Trio de antepastos (serve até duas pessoas): Caponata de berinjela, pasta de grão de bico e damasco e tomate confitado. Acompanha biscoitos de arroz Vegano, sem glúten e sem leite	R\$ 39,90
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
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 vegano especial sem glúten e sem leite com calda de morango artesanal (opcional sem açúcar - servido sem a calda)	R\$ 36,90

DRINKS

LANÇAMENTO: Um Gosto de Sol	Caipirinha de Limão siciliano, manjericão, xarope artesanal e cachaça Jeceaba	R\$ 29,90
VIA LÁCTEA 1	Limonada suíça com cachaça Jeceaba clássica	R\$ 9,00
VIA LÁCTEA 2	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\$ 32,90
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 Smirnoff, refrigerante de gengibre e espuma de gengibre	R\$ 37,90
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

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

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

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 & Carmenera

Origem: Chile

Valor: R\$ 169,90

Espumantes

Casa Geraldo

Brut & Rosé

Origem: Brasil

Valor: R\$ 119,90

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\$ 14,90
Therezópolis Rubine	Cerveja Artesanal 500ml	R\$ 23,90
Balde Therezópolis <i>Compre três e ganhe uma</i>	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

VOCÊ SABIA?

Happy Hour no Clube – Quartas e Quintas

Desfrute de **50% de desconto** em:

- **Chopp Loba**
- **Caipirinha de Limão**
- **Barriga de Porco Especial**

 Horário: das 18h às 20h

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.
