

# COTIDIANO

## MENU

MENU 3 ETAPAS / 79  
à sua escolha  
escolha uma entrada, um prato do chef e uma sobremesa  
se salmão ou entrecôte +15

MENU 2 ETAPAS - ALMOÇO / 59  
uma entrada e um prato do chef ou  
um prato do chef e uma sobremesa  
se salmão ou entrecôte +15

TAÇA DE VINHO +15  
• Tinto | Touriga - Cabernet - Carménère - Syrah  
• Branco | Arinto - Chardonnay - Chenin - Moscatel  
• Rosé | Espadeiro - Pinot Noir - Merlot - Tempranillo

## ENTRADA

🌱 **Dadinhos** / 16  
tapioca, queijo-de-coalho e  
parmesão, melado e pimenta - 3u

🌱 **Guioza** / 21  
pastéis de massa bem fininha com  
carne suína ou legumes - 3u

🌱 **Biscuit Bite** / 16  
base crocante e  
recheio cremoso. sabores - 2u

🌱 **Quibe** / 14  
simples e gostoso - 2u

**Temaki Salmão** / 26  
salmão grelhado, cream cheese,  
cebolinha, arroz japonês e alga

## feito à mão

todo dia nossos pratos são feitos à mão  
consulte nossa equipe sobre  
a sugestão do dia

## MY TOUCH

seu toque, sua escolha  
1 proteína + 1 acompanhamento

### PROTEÍNA

Filé Mignon / 69

Entrecôte / 67

Salmão / 67

Saint Peter / 59

🌱 Vaca à Milanese / 47

🌱 Frango à Milanese / 41

🌱 Cogumelos / 43

### ACOMPANHAMENTO

🌱 Arroz + Feijão Carioca

Arroz com Brócolis

🌱 Salada Palmito

(folhas, cenoura, beterraba, azeitona e palmito)  
azeite, mostarda e melado ou maracujá e gengibre

🌱 Ratatouille

🌱 Creme do Dia

Tagliatelle Artesanal

(pomodoro, gorgonzola ou pesto)

🌱 Risotto

(curcuma e queijos, alho negro ou limão)

🌱 Batata Frita

## DO CHEF

🍷 **Salmon Risotto** / 65

lombo de salmão grelhado

servido com risotto de cúrcuma e queijos

🍷 **Entrecôte à la crème** / 69

entrecôte ao creme de ervas e especiarias do  
Chef, legumes grelhados e purê de batata

🍷 **La Marinada** / 51

saint peter e coco marinados no

limão-maracujá, cebola roxa e chips de raízes

🍷 **Salmon Yellow Salad** / 57

lombo de salmão grelhado, folhas da estação,  
manga e molho especial mostarda-melado

🍷 **Poke Salmão** / 45

salmão cru em cubos, arroz japonês, alface,  
tomate, sunomono, beterraba, manga,  
cenoura, cream cheese, cebolinha e shoyo

🍷 **Tenderloin Pasta** / 47

filé mignon grelhado, servido com  
pasta fresca e molho gorgonzola, pesto,  
bêchamel ou pomodoro

🍷 **The Black Risotto** / 57

risotto de cogumelo caramelizado e  
alho negro maturado

🍷 **Steak Tartare** / 73

blend especial, na ponta da faca, creme de  
gemas de maracujá fresco, abacate e gema  
curada por 100h. chips de raízes

🍷 **Passion-fruit Thighs & Drums** / 39

coxa e sobrecoxa desossada, pele crocante,  
calda de maracujá e gengibre e salada

🍷 **Fish & Chips** / 47

saint peter grelhado com especiarias,  
creme do dia, farofa de banana do Chef  
e chips de raízes

🍷 **Parmegiana** / 47

filé mignon crocante, molho pomodoro, blend  
de queijos, arroz e chips de raízes  
substitua vaca por frango 39

🍷 **Bolognese Lasagna** / 42

massa de lasanha artesanal fresca,  
molho pomodoro e bêchamel,  
carne moída, presunto e queijos

## SOBREMESA

**Brigadeirão** / 19

pudim de chocolate ou  
brigadeiro gigante?

**Abacaxi** / 21

grelhado com melado, xerém de  
castanha e flambado no rum.  
incremento com gelato artesanal +8

**Abóbora da Minha Avó** / 13

crocante por fora e  
macio por dentro.

**Gelato & Sorbet** / 14

maracujá, açaí, cacau, mocha,  
manjerição, vinagre...

**Pudim** / 13

pudim de leite na latinha  
com calda de caramelo.

**Ócio Criativo** / 21

uma nova criação  
a cada tempo, uma nova  
delícia para você.

## SANDES

acompanham batata chips. de quarta à sábado  
no almoço e jantar, e durante a Real Fun Hour

**Porcô** / 39

pão francês, costelinha de  
porco, picles de cebola,  
queijo muçarela derretido  
e nosso molho BBQ lupulado

**El Chori** / 39

pão francês, linguiça fininha  
defumada, molho chimichurri  
e queijo muçarela

**Crispy Chicken** / 37

pão, frango empanado frito,  
molho de tomate, blend de  
queijos e bacon tostado

**Ô Meu** / 43

pão tostado, hamburger  
suculento de 180g, bacon,  
picles de cebola, tomate, alface,  
muçarela e molho do Chef

**Carne Louca** / 33

PARA TUDO! pão francês,  
carne desfiada, tomate, cebola,  
azeitona e pimentão

## REALA FUN HOUR

servido exclusivamente de terça à sexta, a partir das 16h  
e, sábado, a partir das 12h

**Coxinha Calabresa** / 27

coxinha recheada de  
calabresa. crocante - 6u

**Frango** / 39

400g de tiras de frango,  
molho de mostarda e  
melado.

**Calabresa** / 27

250g de linguiça calabresa  
com cebola em rodela.

**Quibe** / 27

recheado com queijo. 6u

**Frango à Passarinho** / 39

500g de frango frito com  
alho e tempero do Chef

🌱 **Fritas** / 25

500g de batata palito com  
tempero defumado e  
marcante

🌱 **Authentic Falafel** / 28

bolinho de grão-de-bico,  
ervas e especiarias - 4u

🌱 **Guioza** / 39

pastéis de massa bem  
fininha com carne suína  
ou de legumes - 8u

**Dadinho & Melado** / 33

cubos de tapioca, parmesão  
e queijo-de-coalho - 8u

sem aromas, corantes, químicos e truques.  
são os alimentos que a minha avó e a sua  
sabem o que são!

# CTDN

feito por uma equipe incrível  
para seus mais nobres desejos, com carinho!

## BEBIDA

Refrigerantes 350ml / 7  
Águas 500ml / 7

Gin & Tônica / 39



## COCKTAILS

**Magic Kiwi\*** / 40

vodka, kiwi, limão, hortelã e mágica.  
muda de cor e brilha no escuro

**Rosê Tangerine\*** / 39

gin, blend de cítricos equilibrados, flores  
jóvens de hibiscos, pimenta rosa e tônica

**Sertão Rush** / 35

bourbon, maracujá e rapadura

**Spice Passion-Fruit** / 34

cachaça envelhecida, maracujá, gengibre,  
limão, canela e manjeriço

**Orange Spice** / 37

gin, chá branco colhido na primavera, casca  
de laranja, schizandra, canela, cravo,  
hibiscos, capim-limão e tônica

**Moscow Mule** / 30

vodka, gengibre e limão

**Caipirinha** / 31

cachaça envelhecida e limão. vodka-sake +4

**Negroni** / 34

gin, bitter e vermouth

**Tequila Sunrise** / 37

tequila, laranja e romã

**Spicy Frozen Margarita** / 33

tequila, tangerina, limão e sal

**Mojito** / 33

rum, limão, menta e água com gás

**Piña Colada** / 36

rum, abacaxi e coco

**Don Quixote** / 35

rum, limão, capim-manga

**Sangria\*** / 79

vinho tinto, conhaque e frutas. 1L

## SUCO

Sucos 450ml com água / 13 com leite / 16 duas frutas / 18  
abacaxi | amora | acerola | cupuaçu | goiaba | graviola | laranja  
limão | manga | maracujá | morango | pitanga | tamarindo

Laranja+cenoura+beteraba+gengibre\* / 18

Abacaxi+limão+pepino+couve+gengibre\* / 18

**Limonada & Melado\*** refil / 15

suco de limão com um toque de melado de cana. repita quantas vezes desejar

## CAFETERIA

HOT

Espresso / 7

Espresso Duplo / 12

Coado 100ml / 7

Cappuccino / 9

café com leite cremoso  
e um toque de canela

El Chama / 16

café com rum e creme

Irish Coffee / 16

café, whisky e chantilly

Mocha / 10

café com chocolate e leite cremoso

Chocolate Quente / 11

chocolate e leite cremoso, finalizado  
com chantilly e cobertura de chocolate

Chás & Infusões Orgânicas / 7

branco, verde, preto, pu-er, florais, herbais  
e descafeinados. consulte



COLD

Chocolate Frappuccino / 13

leite, chocolate, finalizado com chantilly  
e cobertura de chocolate

Mocha Frappuccino / 13

leite, chocolate e café, finalizado com chantilly

Sweet Pumpkin Frappuccino / 15

leite, abóbora e baunilha

Red Bean Frappuccino / 15

leite, feijão e baunilha

Matcha Frappuccino / 15

leite, matcha, chocolate, finalizado com chantilly  
e cobertura de chocolate

Lemon Mate / 12

chá mate gelado com suco de limão  
e um toque de melado de cana

## CERVEJA

Tradicional 330ml / 9

Cerveja Artesanal 600ml / 29

Chope Artesanal half pint / 15

Saison | Hop Lager | Sour | Red  
IPA | APA | Wit | Weiss | Dunkel  
e outras!

## CAFÉ DA MANHÃ/TARDE

servido exclusivamente de segunda à sexta,  
das 7h30 às 11h e das 15h às 18h. sábado, das 08h às 12h

Padoca / 9

pão na chapa com  
manteiga e café coado

Misto e café / 11

pão, queijo e presunto  
tostados e café coado

Pão na chapa / 7

com manteiga

Misto / 9

pão, queijo derretido e  
presunto tostado

Salada de frutas / 7

da estação

Açaí / 21

açaí orgânico, levemente  
adoçado com melado de  
cana. Fruta +4

Tapioca / 9

com manteiga.  
incremento com frango, cream  
cheese, queijo ou presunto +7

Parque / 31

um café coado ou chá  
verde, um suco de laranja,  
uma sala de frutas da  
estação e 2 ovos mexidos  
com torrada no azeite

Brunch / 39

um café coado ou chá  
verde, um suco de laranja,  
um iogurte com granola, 2  
ovos mexidos com queijo e  
torradas no azeite, um pão  
na chapa com manteiga e  
um doce do dia

## prato do dia

consulte a opção do dia

servido exclusivamente no almoço  
de segunda à sexta,  
todo dia uma delícia para você!

## SIMPLE, YUMMY

crie seu prato. simples e gostoso  
1 proteína + 2 acompanhamentos + 1 mini salada

### PROTEÍNA

Filé de Frango / 29

Fígado / 29

Omelete / 29

Cogumelos / 29

Linguça de Porco / 31

### ACOMPANHAMENTO

Arroz Branco

Feijão Carioca

Legumes Grelhados

Purê de Batata

Vinagrete

Batata Chips

Farofa

**R F H** o happy hour especial de terça à sexta-feira (exceto feriados e pontos facultativos), das 16h às 19h, você paga  
**e u o** 50% do valor sobre o preço do cardápio em qualquer bebida alcoólica e sucos consumidos dentro do restaurante  
**a n u** - exceto cerveja lata, chope e cerveja artesanais, drinks para viagem, garrafas de vinhos, espumantes, destilados  
**i r** puros e itens identificados. para ter direito ao desconto, todos os pedidos devem ser registrados até as 19h,  
**a** limitados a uma bebida alcoólica por vez, por pessoa. \*não participa do happy hour e/ou menus

SE BEBER, NÃO DIRIJA. para informações nutricionais dos pratos CTDN relativas à presença de substâncias alergênicas e demais informações, consulte nossa equipe. refil individual. taxa  
opcional de serviço de 13%. a gorjeta é opcional e o percentual é destinado ao custeio de encargos sociais, trabalhistas e previdenciários, conforme estabelecido pela Lei Federal no  
13.419/17. peso das proteínas in natura. no processo de preparação os pesos podem sofrer alteração. cada embalagem para viagem \$1. taxa de cancelamento de reserva ou não  
comparecimento \$100. todos os preços em reais. os ingredientes são sazonais e frescos, seus sabores e cores podem sofrer alteração. consulte disponibilidade antecipadamente.