

Menu

RESTAURANTE & BAR



Street

Couvert

R\$25

Pães de fermentação natural tostados e pães com alho, azeite de oliva, pastinhas do dia e manteiga de ervas

Polpetas da Nena

R\$52

Nosso clássico bolinho de carne de panela, servido com geleia de pimenta! Receita em homenagem a Nena Ruaro (08 unidades)

Bruschetas

R\$37

Pão italiano de fermentação natural, com tomates e manjerição, ou cogumelos com queijo brie

Batatas Fritas

R\$33

Acompanha maionese de alho negro

MEIA PORÇÃO R\$20

Batatas Rústicas

R\$33

Acompanha maionese de alho negro

MEIA PORÇÃO R\$20

Camarão à milanesa

R\$110

Camarões empanados na farinha panko, servidos com geleia de pimenta e molho tártaro (verificar tamanho)

Dadinhos de Tapioca

R\$35

Acompanha geleia de pimenta

Sushi do Barea

R\$60

Tiras de carne bovina, recheadas com queijo e envoltas em bacon, grelhadas na brasa e servidas com farofa

Entranha Fatiada

R\$85

Corte retirado do interior das costelas do boi, possui sabor diferenciado e é servido com vinagrete farofa e chimichurri

Bolinho de Bacalhau

R\$65

Bolinho de bacalhau com batatas, tomilho, salsinha e azeite de oliva. Acompanha molho tártaro



Saladas

Carpaccio Quinta Estação

R\$65

Clássico da Steakhouse Quinta Estação, servido sobre folhas de rúcula, com alcaparras, queijo parmesão, azeite de oliva e flor de sal. Acompanhado de maionese de alcaparras

Q Caprese

R\$45

Tomates cerejas puxados na brasa, pesto de rúcula, castanhas do Pará, mozzarella de búfala e manjerição

Fresh Salad

R\$40

Salada de rúcula, manga, tomate cereja, abacate, limão, mozzarella de búfala, nozes, azeite, sal e pimenta

Alcachofra c/Mix de folhas

R\$46

Coração da alcachofra recheado com queijos, gratinado com farinha panko e servido com molho de açafrão brasileiro

Tartar de Tomate

R\$43

Tomates sem pele, picados finamente na faca, temperados com redução de balsâmico e mel, cebola roxa, alho e salsinha, servido em cima de uma base de abacate, limão e coentro. Acompanha chips de batata doce



Entradas

Linguixa

Linguixa parrillera com queijo colonial e cebola

R\$45

Queijo Colonial



Derretido na brasa com mel e nozes, acompanha pães tostados

R\$38

Siri na Cambuca

Nossa versão da famosa casquinha de siri, deliciosa carne de siri desfiada cozida com leite de coco e temperos

R\$50

Tacos de Camarão

Tortilhas feitas na casa, camarões grelhados, cebola roxa, abacate, coentro e tomate

R\$70

Ceviche de Camarão na Brasa

Camarões marinados e grelhados na brasa, cebola roxa, tomate, coentro e milho crocante

R\$70

Coração de Galinha Creme de Milho e Vinagrete

Corações de galinha marinados e puxados na brasa, creme de milho e vinagrete da casa

R\$55

Principais (Pescados)

Moqueca de Pirarucu e Camarões

Nossa moqueca estilo baiana com pirarucu e camarões, servida com farofa de banana, pirão e arroz branco

R\$125

Pirarucu na crosta de Quinoa

Acompanha purê de beterraba defumado e queijo de cabra

R\$98

Polvo grelhado na brasa

Acompanha arroz negro com tomates e molho romesco

R\$145

Bacalhau Gomes Sá

Bacalhau assado com azeitonas, ovos, batata, cebola e parmesão. Acompanha arroz branco

R\$199

Bacalhau Napolitano

R\$199

Bacalhau assado com molho de tomates, batatas, tomate cereja, nozes, alcaparras, azeitonas, uvas passas e parmesão para gratinar. Servido com arroz branco

Salmão Grelhado ao molho de limão siciliano

R\$130

Salmão feito a parilla, molho cítrico de limão siciliano, servido com arroz com amêndoas

Principais (da Cozinha)

A Parmegiana do Ada

R\$115

Filé recheado com presunto parma, queijo colonial, empanado com farinha panko coberto por molho e queijo colonial. Acompanha batata frita e arroz vermelho

Stinco de Cordeiro

R\$112

Ossobuco de cordeiro preparado em dois cozimentos, servido com risoto milanês e redução de vinho



Risotos e Massas

Q Risoto

Risoto de cogumelos puxados na brasa, queijo brie e alho negro (um dos queridinhos da casa)

R\$80

Risoto de Pato

Risoto de coxa e sobrecoxa de pato desfiado, queijo brie e calda de laranja

R\$89

Risoto de Queijo Azul

Risoto de queijo azul, damasco, alcachofra e nozes

R\$80

Risoto de Camarão

Risoto de camarões, moranga e leite de coco

R\$95

Lasanha de Pupunha

Folhas de palmito pupunha recheadas com cogumelos, alho negro e brie, cobertas por molho rústico de tomates e queijo parmesão

R\$65

Casarecce Triplo Alho

Massa, alho negro, alho poró, alho, azeite de oliva com pimentas e ervas

R\$70

Espaguete Nero

Espaguete em tinta de lula, lula, polvo, camarão, mexilhões com ervas e azeite de oliva

R\$99

Rigatoni Alla Norma

Massa, berinjela, tomates, alho, manjerição, anchovas e queijo

R\$79

Da Grelha

Assado de tiras* (com ossos)

R\$115

É um corte de carne nobre, retirado da costela de boi que se caracteriza por sua suculência e sabor

Prime Rib de Porco* (com ossos)

R\$85

Um dos cortes mais nobres do porco

Entranha*

R\$102

Corte retirado do interior das costelas do boi, possui sabor diferenciado

Bife de Chorizo*

R\$108

Corte traseiro, localizado no miolo do contrafilé, corte nobre, onde se destaca sua maciez

Entrecot*

R\$123

Corte do traseiro, retirado do contrafilé, após a décima costela, se destaca por sua maciez e suculência

Shoulder* (Flat Iron Steak)

R\$121

Corte do dianteiro do boi, retirado do miolo da paleta, se destaca pela maciez e suculência

Short Rib* (com ossos)

R\$178

É um corte com pedaço de osso retirado da parte dianteira entre a 1ª e a 5ª costela do animal, do miolo do acém. Se destaca principalmente pelo seu sabor
(SERVE DUAS PESSOAS)

Filé Mignon*

R\$110

Filé grelhado com molho queijo azul

*Acompanhamentos

Abobrinha grelhada

Arroz branco

Aspargos grelhados

Batata frita ou rústica

Brócolis

Cogumelos e tomate cereja

Couve flor grelhada

Pimentões grelhados

Salada de batatas na brasa

Escolha 2 acompanhamentos para o seu grelhado

 Pratos Vegetarianos



Menu Kids

Prato Kids

R\$55

Filé, frango ou tilápia, massa ou arroz branco e batata frita
Molhos (quatro queijos, parmesão, sugo e na manteiga)

Mini Hambúrguer

R\$38

Pão de hambúrguer de fermentação natural, 100g de blend bovino de cortes do dianteiro, queijo cheddar ou colonial, alface, tomate e bacon. Acompanha fritas

Hambúrguer

R\$58

Pão de hambúrguer de fermentação natural, 180g de blend bovino de cortes do dianteiro, queijo cheddar ou colonial, alface, tomate e bacon. Acompanha fritas



Sobremesas

Petit Gateau

R\$30

Clássico bolinho de chocolate com recheio cremoso da culinária francesa, servido com gelato di fior di latte

Morangos Flambados

R\$22

Morangos flambados no conhaque servidos com gelato fior di latte e chantilly

Creme Brûlée de Cumaru

R\$28

Clássico da culinária francesa combinado ao incrível aroma de semente de cumaru, também conhecida como baunilha brasileira

Cocada de Forno

R\$28

Cocada, doce de leite com banana e nozes, servido com gelato fior di sicilia

Banana, doce de leite queijo colonial na brasa

R\$22

Banana puxada na manteiga sobre a brasa, doce de leite, queijo colonial derretido e gelato fior di latte

Gelato

R\$15

Dos nossos parceiros da Cosí gelatos, consulte os sabores disponíveis

Abacaxi Grelhado

R\$22

Nhá Benta Copenhagen

R\$38

Nhá Benta, crumble de amêndoas e gelato (ver disponibilidade de sabores)



Vinhos Nacionais

VINHOS BRANCOS

	Garrafas	Taças
Don Guerino Moscato Dialo	R\$110	R\$30
Don Guerino Riesling Itálico	R\$110	R\$30
Don Guerino Chardonnay	R\$133	
Don Bonifácio Sauvignon Blanc	R\$127	
Bebber Sauvignon Blanc	R\$170	
Casa Eva Viogner	R\$115	
Casa Eva Chardonnay	R\$115	
Boscato Cave Chardonnay	R\$120	
Boscato Cave Chardonnay (375ml)	R\$60	
Casa Perini Sauvignon Blanc	R\$120	
RAR & Masi Pinot Grigio e Torrontes	R\$130	
Talise Sauvignon Blanc	R\$135	
Vallontano Chardonnay	R\$135	
Zanella Chardonnay	R\$120	
Cave Liberté Chardonnay	R\$120	
Casa 173 Chardonnay (8 meses em carvalho francês) Pinto Bandeira - RS	R\$175	

VINHOS ROSÉ

Casa Venturini Le Bateleur - Rosé Tannat	R\$127	R\$40
RAR Avvento Rose Pinot Noir	R\$125	R\$30
Casa Eva Rosé	R\$115	
Casa Perini Pinot Noir	R\$125	

VINHOS TINTOS

Almaúnica Cabernet Franc	R\$215	
Almaúnica Cabernet Sauvignon	R\$185	R\$45
Almaúnica Merlot	R\$185	
Almaúnica Pinot Noir	R\$195	
Almaúnica Malbec	R\$195	R\$50
Almaúnica Super Premium 4 castas	R\$250	
Don Bonifácio Tannat Habitat	R\$170	
Don Bonifácio Syrah	R\$140	

Vinhos Nacionais

VINHOS TINTOS

	Garrafas	Taças
Boscato Merlot (375ml)	R\$60	
Casa Perini Benildo	R\$30	
Casa Perini Fração Única Merlot	R\$120	
Casa Perini Fração Única Pinot Noir	R\$120	
RAR Masi Bardolino	R\$180	
Casa Marques Pereira Quinta da Orada Corte V 2016	R\$250	
Casa Marques Pereira Segredos da Adega Corte Gran Reserva 2017	R\$220	
Casa Marques Pereira Segredos da Adega Cabernet Franc Gran Reserva 2022	R\$170	
Vinha Solo Pássaro Negro	R\$110	
RAR Masi Trevenezie	R\$160	
RAR & Masi Malbec Merlot (orgânico)	R\$160	
RAR Pinot	R\$150	
RAR Riserva di Famiglia	R\$199	
Capoani Pinot Noir	R\$150,	
Capoani Tannat	R\$160	
Talise Pinot Noir	R\$135	R\$40
Zanella Merlot	R\$120	
Casa Venturini Tannat	R\$130	
Família Bebber Cabernet Franc	R\$171	
Família Bebber Almejo Merlot	R\$140	R\$40
Don Guerino Teroldego Origine 1880	R\$140	
Don Guerino Malbec Vintage	R\$130	
Don Guerino El Gaucho Tannat	R\$140	
Vivente Cabernet Franc	R\$250	
Don Guerino Cimento	R\$180	
Casa Eva Pinot	R\$120	
Casa Eva Marselan	R\$120	
RAR Corvina Malbec	R\$150	
Casa 173 Reserva (15 meses em carvalho francês) Pinto Bandeira-RS	R\$175	
Pizzato Alicante Bouschet Reserva	R\$185	
Pizzato Merlot de Merlots Reserva	R\$165	
Salvattore Cabernet Franc	R\$105	

Vinhos Importados

VINHOS BRANCOS

	Garrafas	Taças
Breseti Sauvignon Blanc 	R\$60	
Corte Moschina Pinot Grigio (Orgânico) 	R\$30	
Errazuris 1870 Chardonnay 	R\$120	
Yali Reserva Sauvignon Blanc Wetland 	R\$120	R\$50
La Puerta Clássico Torrontes 	R\$180	
Claude Val Sud de France Blanc 	R\$250	
Busy Bee - Chenin Blanc 	R\$220	
Doudet - Naudin Chardonnay 	R\$160	
Garzon Sauvignon Blanc de Corte 	R\$150	
Corbelli Pinot Grigio 	R\$110	
Primordios Torrontes 	R\$105	

VINHOS ROSÉ

Premier Rendez-vous 	R\$168	
Claude Val Sud de France Rosé 	R\$155	
Criolla Rosado 	R\$140	

VINHOS TINTOS

Luna Malbec 	R\$175	R\$48
Luna Syrah 	R\$175	
La Puerta Clássico Malbec 	R\$145	R\$40
Famillia Torres Coronas Tempranillo (Orgânico) 	R\$199	
Luccarelli Rosso Puglia 	R\$190	
Montes Toscanini Res. de Família Tannat 	R\$155	
Busy Bee - Pinotage 2020 	R\$145	
Chianti Leda Pucci 	R\$135	
Submission Cabernet Sauvignon 	R\$205	
Doudet - Naudin Pinot Noir 	R\$145	
Grape Angel Premium Cab. Sauv. & Feteasca Neagra 	R\$130	R\$37
Grape Angel Premium Merlot & Rara Neagra 	R\$130	
Logodaj Melnik 55 	R\$200	
Marquês de Borba Colheita Alentejo D.O.C 	R\$199	

VINHOS TINTOS

	Garrafas	Taças
Primordios Malbec 	R\$105	
Passionarte Malbec 	R\$135	
Criolla Barbera 	R\$140	
Estancia La Calma Cabernet Sauvignon 	R\$145	
Don Manuel Estate Cab.Franc/Petit Verdot 	R\$160	
Don Manuel Reserva Cabernet Franc 	R\$210	
Puna Malbec 	R\$230	
La Puerta Gran Reserva Blend 	R\$360	
Corbelli Chianti Docg 	R\$110	
Forte Ambrone etiqueta Negra 	R\$135	
Truffle Hunter Leda Barbera Apassimento 	R\$215	
Terre Natuzzi Chianti Reserva Docg 	R\$220	
Truffle Hunter Leda Barolo Docg 	R\$499	

Espumantes

Boscato Brut Prosecco	R\$130	R\$40
Casa Perini Vintage Rosé de Noir	R\$125	R\$40
Casa Perini Vintage Nature Blend	R\$125	
Casa Perini Vintage Liqueur Moscatel	R\$125	R\$40
Casa Perini Vintage Brut Blanc de Noir	R\$125	
Donna Rosé Brut	R\$130	
Almaúnica Brut 100% Chardonnay	R\$200	R\$50
Don Bonifácio Brut Rosé	R\$130	
Don Bonifácio Moscatel	R\$130	
Cave Geisse Nature	R\$205	
Cave Geisse Rosé Brut	R\$205	
Talise Brut	R\$139	
Talise Brut Rosé	R\$139	
Casa 173 Brut - Pinto Bandeira - RS	R\$165	
Zanela Brut	R\$120	R\$40
Zanella Nature	R\$120	
Chandon Blanc De Noir Brut	R\$225	

Espumantes

	Garrafas	Taças
Chandon Passion Rosé	R\$215	
Don Guerino Blanc de Blanc Nature	R\$199	
Don Guerino Cuvée Extra Brut	R\$140	
Don Guerino Lumen Brut	R\$160	
Don Guerino Lumen Brut Rosé	R\$160	

Sidras

RAR Sidre Dry	R\$150
RAR Sidre Doce	R\$100

Destilados

Jack Daniel's	R\$29
Jack Daniel's Gentleman Double Mellowed	R\$35
The Macallan Highland Single Malt Whisky	R\$50
The Singleton Single Malt Whisky	R\$40
Johnnie Walker Red Label	R\$25
Johnnie Walker Black Label	R\$30
Johnnie Walker Double Black Label	R\$32
Johnnie Walker Gold Label	R\$39
Vodka Cîroc	R\$32
Vodka Absolut	R\$35
Vodka Smirnoff	R\$21
Martini	R\$21
Campari	R\$21
Bacardi Carta Blanca	R\$21
Fernet Branca	R\$25
Captain Morgan	R\$25
Tanqueray	R\$26
Tanqueray Sevilla	R\$26
Gin Gordon's	R\$22
Licor 43	R\$32
Limoncello	R\$35
Grappa	R\$35
Underberg	R\$28

Bebidas

Água com e sem gás	R\$6
Café Expresso 3 Corações	R\$7
Chás (camomila, boldo e verde)	R\$7
H2O	R\$9
Red Bull	R\$19
Refrigerantes	R\$8
Suco Natural de Laranja, Morango ou Abacaxi	R\$12
Suco de Uva	R\$12

Cervejas

Heineken 600ml	R\$22
Heineken Long Neck	R\$15
Heineken 0.0 (sem álcool)	R\$15
Blue Moon Long Neck	R\$25
Lagunitas	R\$25
Baden Baden Cristal 600ml	R\$32
Baden Golden Cristal 600ml	R\$32
Baden Golden IPA 600ml	R\$32
Baden Golden Witbier 600ml	R\$32
Corona Long Neck	R\$17
Imigração Pilsen premium 500ml	R\$22
Original 600ml	R\$22
Stella Artois 600ml	R\$25



SIGA-NOS
NO INSTAGRAM

