

Menu

RESTAURANTE & BAR



Street

Couvert

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

R\$30

Polpetas da Nena

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

R\$55

Bruschetas

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

R\$40

Batatas Fritas

Acompanha maionese de alho negro

R\$35

MEIA PORÇÃO R\$23

Batatas Rústicas

Acompanha maionese de alho negro

R\$35

MEIA PORÇÃO R\$23

Camarão à milanesa

Camarões empanados na farinha panko, servidos com geleia de pimenta e molho tártaro

R\$110

Dadinhos de Tapioca

Acompanha geleia de pimenta

R\$38

Sushi do Barea

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

R\$63

Entranha Fatiada

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

R\$88

Bolinho de Bacalhau

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

R\$70



Saladas

Carpaccio Quinta Estação

R\$70

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\$48

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

Fresh Salad

R\$45

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

Alcachofra c/Mix de folhas

R\$49

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

Tartar de Tomate

R\$47

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

Linguiça

Linguiça parrillera com queijo colonial e cebola

R\$50

Queijo Colonial

Derretido na brasa com mel e nozes, acompanha pães tostados

R\$40

Siri na Cambuca

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

R\$53

Tacos de Camarão

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

R\$73

Ceviche de Camarão na Brasa

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

R\$73

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\$130

Pirarucu na crosta de Quinoa

Acompanha purê de beterraba defumando e queijo de cabra

R\$125

Polvo grelhado na brasa

Acompanha arroz negro com tomates e molho romesco

R\$160

Bacalhau Gomes Sá

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

R\$225

Congrio Rosa

Congrio ao molho de limão com gengibre e purê de cenoura com queijo de cabra curado

R\$150

Bacalhau Napolitano

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

R\$225

Salmão Grelhado ao molho de limão siciliano

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

R\$135

Principais (da Cozinha)

A Parmegiana do Ada

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

R\$120

Stinco de Cordeiro

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

R\$115



Risotos e Massas

Q Risoto

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

R\$83

Risoto de Camarão

Risoto de camarões, moranga e leite de coco

R\$98

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\$83

Risoto de Ragu de Linguiça com Pinhão

Risoto com linguiça de porco, pinhão, molho de tomate, queijo colonial e parmesão

R\$84

Casarecce Triplo Alho

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

R\$72

Espagete Nero

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

R\$99

Espagete PS

Sugestão Paulo Santos: Espagete, azeite de oliva, pimenta, alho, salsa e pecorino

R\$79

Lasanha de Pupunha

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

R\$67

Ravioli Cogú

Ravióli recheado com cogumelos, espinafre e ricota com ervas, ao molho de tomates frescos

R\$85

Da Grelha

Assado de tiras* (com ossos)

R\$120

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\$90

Um dos cortes mais nobres do porco

Entranha*

R\$107

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

Bife de Chorizo*

R\$125

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

Entrecot*

R\$130

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

Shoulder* (Flat Iron Steak)

R\$125

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

Short Rib* (com ossos)

R\$181

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\$115

Filé grelhado com molho queijo azul

Prime Rib* (com ossos)

R\$160

Considerado um dos cortes mais nobres do boi, corte do traseiro, extraído dentre a sexta e a décima costela do boi

*Acompanhamentos

Arroz Branco

Aspargos Grelhados

Batatas Assadas na grelha

Batata Doce com queijo colonial

Batata Palito ou Rústica

Cogumelos e Tomate Cereja

Pimentões com Cebola, Berinjela e Abobrinha Grelhada

Salada de Batata na Brasa

Escolha 2 acompanhamentos para o seu grelhado.

Acompanhamentos extras R\$20.

Pratos Vegetarianos



Menu Kids

Prato Kids

R\$60

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

Mini Hambúrguer

R\$40

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\$60

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\$32

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

Morangos Flambados

R\$24

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

Creme Brûlée de Cumaru

R\$30

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

Cocada de Forno

R\$30

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

Banana, doce de leite queijo colonial na brasa

R\$24

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

Gelato

R\$17

Dos nossos parceiros da Cosí gelatos, consulte os sabores disponíveis

Abacaxi Grelhado

R\$24

Panacotta

R\$28

Panacotta com calda de vinho



Espumantes

Boscato Brut Prosecco	R\$140	R\$45
Casa Perini Vintage Rosé de Noir	R\$140	R\$45
Casa Perini Vintage Nature Blend	R\$140	
Casa Perini Vintage Liqueur Moscatel	R\$140	R\$45
Casa Perini Vintage Brut Blanc de Noir	R\$140	
Casa Perini Vintage Barriqué Brut 100% Chardonnay	R\$140	
Almaúnica Brut 100% Chardonnay	R\$220	R\$55
Don Bonifácio Brut Rosé	R\$140	
Don Bonifácio Moscatel	R\$140	
Cave Geisse Nature	R\$225	
Cave Geisse Rosé Brut	R\$225	
Talise Brut	R\$144	
Talise Brut Rosé	R\$144	
Casa 173 Brut - Pinto Bandeira - RS	R\$175	
Zanela Brut	R\$135	R\$45
Zanella Nature	R\$135	
Chandon Blanc De Noir Brut	R\$240	
Chandon Passion Rosé	R\$240	
Don Guerino Blanc de Blanc Nature	R\$220	
Don Guerino Cuvée Extra Brut	R\$155	
Don Guerino Lumen Brut	R\$175	
Don Guerino Lumen Brut Rosé	R\$175	

Sidras

RAR Sidre Dry	R\$160
RAR Sidre Doce	R\$110

Vinhos Nacionais

VINHOS BRANCOS

	Garrafas	Taças
Don Guerino Moscato Dialo	R\$130	R\$35
Don Guerino Riesling Itálico	R\$130	R\$35
Don Guerino Chardonnay	R\$140	
Don Bonifácio Sauvignon Blanc	R\$137	
Bebber Sauvignon Blanc	R\$180	
Casa Eva Viogner	R\$125	
Casa Eva Chardonnay	R\$125	
Boscato Cave Chardonnay	R\$130	
Boscato Cave Chardonnay (375ml)	R\$75	
Casa Perini Sauvignon Blanc	R\$130	
RAR & Masi Pinot Grigio e Torrontes	R\$140	
Talise Sauvignon Blanc	R\$145	
Vallontano Chardonnay	R\$145	
Zanella Chardonnay	R\$130	
Cave Liberté Chardonnay	R\$130	
Casa 173 Chardonnay (8 meses em carvalho francês) Pinto Bandeira - RS	R\$185	

VINHOS ROSÉ

Fabian Intuição Rosé	R\$80	
Casa Venturini Le Bateleur - Rosé Tannat	R\$137	R\$45
RAR Avvento Rose Pinot Noir	R\$135	R\$42
Casa Eva Rosé	R\$125	
Casa Perini Pinot Noir	R\$135	

VINHOS TINTOS

Almaúnica Cabernet Franc	R\$230	
Almaúnica Cabernet Sauvignon	R\$199	R\$52
Almaúnica Merlot	R\$199	
Almaúnica Pinot Noir	R\$215	
Almaúnica Malbec	R\$215	R\$50
Almaúnica Super Premium 4 castas	R\$270	
Don Bonifácio Tannat Habitat	R\$180	
Don Bonifácio Syrah	R\$150	

VINHOS TINTOS

	Garrafas	Taças
Boscato Merlot	R\$130	
Boscato Merlot (375ml)	R\$65	
Casa Perini Benildo	R\$345	
Casa Perini Fração Única Merlot	R\$130	
Casa Perini Fração Única Pinot Noir	R\$130	
Casa Marques Pereira Quinta da Orada Corte V 2017	R\$250	
Casa Marques Pereira Segredos da Adega Corte Gran Reserva 2017	R\$240	
Casa Marques Pereira Segredos da	R\$185	
Vinha Solo Pássaro Negro Adega Cabernet Franc Gran Reserva 2022	R\$120	
Casa Marques Pereira Cabernet Franc 2020	R\$130	
RAR Masi Bardolino	R\$190	
RAR & Masi Malbec Merlot (orgânico)	R\$175	
RAR Pinot	R\$165	
RAR Riserva di Famiglia	R\$219	
RAR Corvina Malbec	R\$365	
Capoani Pinot Noir	R\$170	
Capoani Tannat	R\$165	
Talise Pinot Noir	R\$148	R\$47
Zanella Merlot	R\$130	
Casa Venturini Tannat	R\$140	
Fabian Cabernet Sauvignon 2019	R\$130	
Fabian Cabernet Franc 2022	R\$130	R\$45
Ela Franc Cabernet Franc 2022	R\$165	
Don Guerino Teroldego Origine 1880	R\$150	
Don Guerino Malbec Vintage	R\$140	
Don Guerino El Gaucho Tannat	R\$150	
Vivente Cabernet Franc	R\$270	
Don Guerino Le Franc	R\$200	
Casa Eva Pinot	R\$130	
Casa Eva Marselan	R\$130	
Casa 173 Reserva (15 meses em carvalho francês) Pinto Bandeira-RS	R\$185	
Pizzato Alicante Bouschet Reserva	R\$195	
Pizzato Merlot de Merlots Reserva	R\$180	
Salvattore Cabernet Franc	R\$115	

Vinhos Importados

VINHOS BRANCOS

	Garrafas	Taças
 Breseti Sauvignon Blanc	R\$185	
 Garzon Sauvignon Blanc de Corte	R\$163	
 Yali Reserva Sauvignon Blanc Wetland	R\$140	R\$55
 La Puerta Clássico Torrontes	R\$195	
 Primordios Torrontes	R\$115	
 Claude Val Sud de France Blanc	R\$275	
 Doudet - Naudin Chardonnay	R\$173	
 Busy Bee - Chenin Blanc	R\$235	
 Corte Moschina Pinot Grigio (Orgânico)	R\$255	
 Corbelli Pinot Grigio	R\$120	

VINHOS ROSÉ

 Premier Rendez-vous	R\$180	
 Claude Val Sud de France Rosé	R\$168	
 Criolla Rosado	R\$144	

VINHOS TINTOS

 Castro de Chibanes Superior	R\$190	
 Marquês de Borba Colheita Alentejo D.O.C	R\$219	
 Famillia Torres Coronas Tempranillo (Orgânico)	R\$219	
 Garzón Tannat de Corte Estate 2022	R\$163	
 Montes Toscanini Res. de Família Tannat	R\$169	
 Busy Bee - Pinotage 2020	R\$159	
 Chianti Leda Pucci	R\$145	
 Lucarelli Rosso Puglia	R\$209	
 Corbelli Chianti Docg	R\$120	
 Forte Ambrone etiqueta Negra	R\$145	
 Truffle Hunter Leda Barbera Apassimento	R\$225	
 Terre Natuzzi Chianti Reserva Docg	R\$230	
 Truffle Hunter Leda Barolo Docg	R\$510	
 Doudet - Naudin Pinot Noir	R\$159	
 Grape Angel Premium Cab. Sauv. & Feteasca Neagra	R\$140	R\$42

VINHOS TINTOS

 Grape Angel Premium Merlot & Rara Negra	R\$140	
 Primordios Malbec	R\$119	
 Passionarte Malbec	R\$145	
 Criolla Barbera	R\$154	
 Estancia La Calma Cabernet Sauvignon	R\$154	
 Don Manuel Estate Cab.Franc/Petit Verdot	R\$176	
 Don Manuel Reserva Cabernet Franc	R\$230	
 Puna Malbec	R\$250	
 La Puerta Gran Reserva Blend	R\$380	
 Luna Malbec	R\$190	R\$53
 La Puerta Clássico Malbec	R\$159	
 Submission Cabernet Sauvignon	R\$220	R\$44
 Logodaj Melnik 55	R\$220	

Cervejas

Heineken 600ml	R\$25
Heineken Long Neck	R\$17
Heineken 0.0 (sem álcool)	R\$17
Blue Moon Long Neck	R\$27
Lagunitas	R\$27
Baden Baden Cristal 600ml	R\$35
Baden Golden Cristal 600ml	R\$35
Baden Golden IPA 600ml	R\$35
Baden Golden Witbier 600ml	R\$35
Corona Long Neck	R\$19
Imigração Pilsen premium 500ml	R\$24
Original 600ml	R\$24
Stella Artois 600ml	R\$27



★ Heineken®

BADEN  BADEN

Destilados

Jack Daniel's	R\$32
Jack Daniel's Gentleman Double Mellowed	R\$38
The Macallan Highland Single Malt Whisky	R\$60
Johnnie Walker Red Label	R\$30
Johnnie Walker Black Label	R\$37
Johnnie Walker Double Black Label	R\$39
Johnnie Walker Gold Label	R\$44
Vodka Cîroc	R\$37
Vodka Absolut	R\$35
Vodka Smirnoff	R\$25
Martini	R\$25
Campari	R\$25
Bacardi Carta Blanca	R\$25
Fernet Branca	R\$30
Captain Morgan	R\$30
Tanqueray	R\$30
Tanqueray Sevilla	R\$30
Gin Gordon's	R\$26
Licor 43	R\$36
Limoncello	R\$40
Grappa	R\$40
Underberg	R\$32

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\$20
Refrigerantes	R\$8
Suco Natural de Laranja, Morango ou Abacaxi	R\$12
Suco de Uva	R\$12

SIGA-NOS
NO INSTAGRAM

