

# Serviços

Rodizio

**R\$105**

Por pessoa

Segunda a sexta, exceto feriados

Rodizio

**R\$110**

Por pessoa

Fim de semana e feriados

Self-Service

**R\$79,90**

Por pessoa

Segunda a sexta, exceto feriados

Self-Service

**R\$85,90**

Por pessoa

Fim de semana e feriados



# Matinais

## Café da manhã

Pão na chapa (Pão com manteiga   Bread with butter)	<b>R\$6</b>
Pão com ovo (Bread with eggs)	<b>R\$10</b>
Misto quente (Pão com presunto e queijo feito na chapa Bread with ham and cheese)	<b>R\$17,90</b>
Queijo quente (Pão com queijo minas frito ou mussarela na chapa   Bread with minas cheese)	<b>R\$17,90</b>
Pão com mortadela (Pão com 150g de mortadela feito na chapa Bread with mortadela)	<b>R\$12,90</b>
Fatia de bolo	<b>R\$6</b>

## Salgados Fritos

Croquete de carne	<b>R\$8</b>
Coxinha	<b>R\$8</b>
Risole de carne	<b>R\$8</b>
Quibe	<b>R\$8</b>
Espetinho de frango	<b>R\$10</b>

## Salgados Assados

Pão de queijo	<b>R\$6</b>
Esfiha de carne c/ catupiry	<b>R\$8</b>
Empada de camarão	<b>R\$8</b>
Hamburguinho	<b>R\$12</b>
Pizza enrolada	<b>R\$15</b>

## Bebidas

Café preto tradicional P (Small coffee)	<b>R\$4</b>	Copo de leite pequeno (Small cup of milk)	<b>R\$3</b>
Café preto tradicional G (Big coffee)	<b>R\$6</b>	Copo de leite grande (Big cup of milk)	<b>R\$6</b>
Café expresso (Expresso coffee)	<b>R\$7,90</b>	Chá quente (Hot Tea - consultar sabores)	<b>R\$7</b>
Pingado (Café c/ leite   Coffee with milk)	<b>R\$6</b>	Copo de suco 500ml (Glass of juice   Laranja, limão, morango, maracujá, Abacaxi, melancia, melão ou uva integral)	<b>R\$11,90</b>
Pingado expresso (Expresso Coffee with milk)	<b>R\$8</b>	Vitamina (Morango, maçã e banana   Mamão, laranja e cenoura Monte de sua preferência de acordo com a disponibilidade)	<b>R\$14</b>
Cappuccino	<b>R\$10</b>		
Chocolate quente (Hot chocolate)	<b>R\$10</b>		

Special house dishes



# Especiais da casa

## 1) Carré de Carneiro

*Grelhado, molho de ervas finas e purê de mandioca. Acompanha: Arroz.*

*Sheep Rack - Grilled, sauce of fine herbs and mashed arracacha. Accompanies: Rice.*

Individual  
**R\$ 100**

Grande  
**R\$ 210**

## 2) Picanha de Porco na Pedra

*Acompanha: arroz, farofa, fritas e vinagrete.*

*Pork steak on Stone - Accompanies: rice, farofa, fries and vinaigrette.*

**R\$ 79<sup>90</sup>**

**R\$ 140**

## 3) Picanha na Pedra

*Acompanha: arroz, farofa, fritas, banana à milanesa, maionese e vinagrete.*

*Picanha on Stone - Accompanies: rice, farofa, fries, breaded banana, mayonnaise and vinaigrette.*

**R\$ 100**

**R\$ 280**

## 4) Picanha na Pedra com Bacon

*Acompanha: Arroz, farofa, fritas e vinagrete.*

*Picanha on Stone with bacon - Accompanies: Rice, farofa, fries and vinaigrette.*

**R\$ 100**

**R\$ 290**

## 5) Picanha na Pedra com Alho

*Acompanha: Arroz, farofa, fritas e vinagrete.*

*Picanha on Stone with Garlic - Accompanies: Rice, farofa, fries and vinaigrette.*

**R\$ 100**

**R\$ 290**

## 6) Picanha na Pedra com Mussarela

*Acompanha: Arroz, farofa, fritas e vinagrete.*

*Picanha on Stone with mozzarella - Accompanies: Rice, farofa, fries, vinaigrette.*

**R\$ 100**

**R\$ 290**

## 7) Picanha na Pedra Acebolada

*Acompanha: Arroz, farofa, fritas e vinagrete.*

*Picanha on Stone with Onion - Accompanies: Rice, farofa, fries and vinaigrette.*

**R\$ 100**

**R\$ 290**

Adicional disponível para todos os pratos

*Purê de batatas - Porção com 200g*

*Mashed Potatoes*

**R\$ 8**



Beef Tenderloin

# Filé Mignon



## 8) Grelhado

*Acompanha: salada da casa, maionese, arroz e fritas.*

*Grilled - Accompanies: Salad of the house, mayonnaise, rice and fries.*

*Individual*  
**R\$ 89<sup>.90</sup>**

*Grande*  
**R\$ 159<sup>.90</sup>**

## 9) À Cubana

*À milanesa. Acompanha: ervilhas, palmito, banana à milanesa ou abacaxi assado com canela, arroz e fritas.*

*Cuban - Breaded. Accompanies: peas, heart of palm, breaded banana or baked pineapple with cinnamon, rice and fries.*

**R\$ 85<sup>.90</sup>**

**R\$ 179<sup>.90</sup>**

## 10) Strogonoff

*Flambado no conhaque, champignon, creme de leite. Acompanha: arroz, batata palha da casa e strogonoff de filé mignon.*

*Strogonoff - Flambéed in cognac, champignons, sour cream, Accompanies: rice, shoestring potato and strogonoff of filet mignon.*

**R\$ 75<sup>.90</sup>**

**R\$ 149<sup>.90</sup>**

## 11) Parmegiana

*À milanesa, molho ao sugo, coberto com mussarela, Acompanha: batata frita e arroz.*

*Parmegiana - À milanesa, sugo sauce, covered with mozzarella. Accompanies: fries and rice.*

**R\$ 89<sup>.90</sup>**

**R\$ 189<sup>.90</sup>**

## 12) Acebolado

*Grelhado, refogado com tomate e cebola. Acompanha: Arroz*

*Onions - Grilled, sauteed with tomato and onion. Accompanies: Rice.*

**R\$ 79<sup>.90</sup>**

**R\$ 169<sup>.90</sup>**



Beef Tenderloin



# Filé Mignon

## 13) À Cavalô

*Grelhado com dois ovos caipiras fritos. Acompanha: Batata frita e arroz.*

*Steak and eggs - Grilled with two fried eggs. Accompanies: French fries and rice.*

*Individual*  
**R\$ 89<sup>90</sup>**

*Grande*  
**R\$ 169<sup>90</sup>**

## 16) Aperitivo

*Filé mignon, cebolas. Acompanha: arroz branco, fritas, farofa e vinagrete.*

*Appetizer - Filet mignon, onions. Accompanies: white rice, fries, farofa and vinaigrette.*

**R\$ 89<sup>90</sup>**

**R\$ 169<sup>90</sup>**

## 18) Bife ancho

*Bife ancho, Arroz, farofa, fritas, polenta, banana à milanesa e vinagrete.*

*Steak Ancho - Steak ancho, rice, farofa, fries, polenta, breaded banana, vinaigrette.*

**R\$ 75<sup>90</sup>**

**R\$ 149<sup>90</sup>**

## 19) Mix de carnes

*Mix de Carnes - Picanha, javali, coração e linguiça; arroz, farofa, fritas, polenta, banana à milanesa e vinagrete.*

*Meat Mix - Picanha steak, boar, sausage and chicken heart; rice, farofa, fries, polenta, breaded banana, vinaigrette.*

**R\$ 79<sup>90</sup>**

**R\$ 169<sup>90</sup>**



Chicken

# FRANGO



## 28) Grelhado Simples

*Acompanha: arroz branco e fritas.*

*Simple Grilled – Accompanies: White Rice and fries.*

*Individual*  
**R\$ 49<sup>.00</sup>**

*Grande*  
**R\$ 89<sup>.00</sup>**

## 29) Cubana

*À milanesa, ervilhas, abacaxi. Acompanha: banana à milanesa, arroz e batata frita.*

*Cuban – Breaded, peas, pineapple, Accompanies: breaded banana, rice and french fries.*

**R\$ 49<sup>.00</sup>**

**R\$ 89<sup>.00</sup>**

## 30) Light

*Grelhado, palmitos, cenouras, batatas e ervilhas na manteiga. Acompanha: arroz.*

*Light – Grilled, palm hearts, carrots, potatoes and peas in butter. Accompanies: rice.*

**R\$ 49<sup>.00</sup>**

**R\$ 89<sup>.00</sup>**

## 31) Strogonoff

*Flambados no conhaque, champignon, creme de leite.*

*Acompanha: arroz, batata palha da casa e strogonoff de frango.*

*Strogonoff – Flambéed in cognac, champignons, sour cream.*

*Accompanies: rice and shoestring potato of the house and chicken strogonoff.*

**R\$ 49<sup>.00</sup>**

**R\$ 89<sup>.00</sup>**

## 32) Creme de milho

*Grelhado com creme de milho. Acompanha: arroz branco.*

*Corn cream – Grilled with corn cream. Accompanies: white rice.*

**R\$ 49<sup>.00</sup>**

**R\$ 89<sup>.00</sup>**

## 34) À Parmegiana

*À milanesa, molho ao sugo, coberto com mussarela e batata frita. Acompanha: arroz.*

*To parmegiana – Breaded, sugo sauce, covered with mozzarella, french fries. Accompanies: rice.*

**R\$ 49<sup>.00</sup>**

**R\$ 89<sup>.00</sup>**

## 35) A Passarinho

*Frito ao alho.*

*Fried Chicken – fried garlic.*

**R\$ 49<sup>.00</sup>**

**R\$ 89<sup>.00</sup>**

Adicional disponível para todos os pratos

*Purê de batatas – Porção com 200g*

*Mashed Potatoes*

**R\$ 8**



Fish Fillet (Whiting)



# filé de peixe

## Badejo

### 36) Salmão à primavera

*Filé de Salmão ao molho de alcaparras. Acompanha arroz e salada (alface, rúcula, tomate seco - receita da casa-, cenoura ralada, palmito e cebola).*

*Spring salmon - Salmon fillet in caper sauce. Accompanies rice and salad (lettuce, arugula, dried tomato - house recipe -, grated carrot, heart of palm and onion).*

Individual

R\$ 90

Grande

R\$ 179<sup>.90</sup>

### 37) Filé de truta

*Acompanha: ao molho de alcaparra, arroz, purê de mandioquinha ou batata, salada (alface, rúcula, tomate seco - receita da casa -, cenoura ralada, palmito e cebola).*

*Trout fillet - Accompanies: with caper sauce, rice, mashed mandioquinha or potato, salad (lettuce, arugula, dried tomato - house recipe -, grated carrot, heart of palm and onion).*

R\$ 74<sup>.90</sup>

R\$ 149<sup>.90</sup>

### 38) Filé de tilápia

*Grelhado ou à milanesa. Acompanha: batata souté, arroz e salada (tomate seco, rúcula e alface).*

*Tilapia fillet - Grilled or breaded. Accompanies: souté potatoes, rice and salad (dried tomatoes, arugula and lettuce).*

R\$ 65<sup>.90</sup>

R\$ 140

Adicional disponível para todos os pratos

*Purê de batatas - Porção 200g*

*Mashed Potatoes*

R\$ 8



Salads

# Saladas



## 20) Maionese

*Creme de maionese, batata, cenoura, cheiro verde.*

*Mayonnaise - Cream of mayonnaise, potato, carrot, chop parsley.*

*Individual*  
**R\$ 44.<sup>90</sup>**

*Grande*  
-

## 21) Mista

*Alface, tomate seco, palmito, azeitona, ovo cozido, presunto, queijo, ervilha e milho.*

*Mixed - Lettuce, tomato, heart of palm, olives, boiled egg, ham, cheese, peas and corn.*

**R\$ 59.<sup>90</sup>**

**R\$ 114.<sup>90</sup>**

## 23) Salada da Casa

*Rúcula, tomate seco, salame, cenoura ralada, lombo canadense, palmito, ovo de codorna, azeitona preta e verde, cebola e alface americana.*

*Salad of the house - (Arugula, sun-dried tomatoes, salami, grated carrots, Canadian sirloin, heart of palm, quail egg, black and green olives, onions and American lettuce.*

**R\$ 59.<sup>90</sup>**

**R\$ 114.<sup>90</sup>**





(Garnishes and portions)

# GUARNIÇÕES e porções



- 79)** Polenta / Batata ou Mandioca Frita **R\$ 36<sup>90</sup>**  
**Polenta / Fries or Fried Cassava**
- 81)** Arroz à grega **R\$ 36<sup>90</sup>**  
**Greek Rice**
- 83)** Porção de palmito **R\$ 57<sup>90</sup>**  
Acompanha: tomate seco (caseiro), alho frito e azeite extra virgem.  
**Portion of palm heart.**  
**Accompanies: dried tomato (house recipe), fried garlic and extra virgin olive oil.**
- 87)** Arroz branco/Farofa **R\$ 13<sup>90</sup>**  
**White rice / farofa**
- 88)** Banana a milanesa **R\$ 23**  
**Breaded banana**
- 89)** Feijão **R\$ 13<sup>90</sup>**  
**Beans**
- 90)** Queijo (provolone, prato, parmesão ou misto) **R\$ 67<sup>90</sup>**  
**Cheese (provolone, prato cheese, parmesan or mixed cheese)**
- 15)** Calabresa Acebolada, **R\$ 25**  
Mini Salgados (Porção com 500g)  
**(Coxinha, Bolinha de Queijo e Croquete)**
- 22)** Mini Pastel (Porção com 500g) **R\$ 35**  
**(Queijo, Pizza, Carne, Carne com Queijo, Calabresa, Banana com Canela ou Chocolate)**
- Pastel (Sabores) **R\$ 10**  
**(Queijo, Pizza, Carne, Carne com Queijo, Frango com Catupiry, Calabresa com Queijo, Calabresa, Banana com Canela ou Chocolate.**



# Sandwiches

## Lanches



**Filé mignon R\$ 25**

*Filé mignon no pão de 120g.*

*Filet mignon - Filet mignon on bread 120g.*

**Filé / Queijo R\$ 30**

*Filé mignon e mussarela no pão de 120g.*

*Filet / cheese - Filet mignon and mozzarella on bread 120g.*

**Bauru R\$ 25**

*Presunto sadia sem capa, mussarela e tomate no pão de 120g.*

*Bauru - Sadio ham without cover, mozzarella and tomato on bread 120g.*

**Bauru de filé R\$ 35**

*Filé mignon, mussarela, tomate e alface no pão de 120g.*

*Bauru with mignon - Filet mignon, mozzarella and tomato on bread 120g.*

**Americano | R\$ 25**

*Presunto, mussarela, ovo, tomate e alface no pão de 120g.*

*American - Ham, mozzarella, egg, tomato and lettuce on bread 120g.*

**Americano filé | R\$ 35**

*Filé mignon, presunto, mussarela, ovo, tomate e alface no pão de 120g.*

*American with mignon - Filet mignon, ham, mozzarella, egg, tomato and lettuce on bread 120g.*

**Misto quente R\$ 16<sup>.90</sup>**

*Presunto e mussarela no Pão de 120g.*

*Grilled ham and cheese sandwich - Ham and mozzarella on bread 120g.*

**Pão com queijo R\$ 16<sup>.90</sup>**

*Bread with cheese.*

**Pão com presunto R\$ 16<sup>.90</sup>**

*Bread with ham.*

**Hambúrguer R\$ 16<sup>.90</sup>**

*Hambúrguer artesanal de 90g no pão de 120g.*

*Burger - Handmade 90g burger on bread 120g.*

**X Salada R\$ 19<sup>.90</sup>**

*Hambúrguer artesanal de 90g, mussarela, tomate e alface no pão de 120g.*

*X Salad - Handmade 90g hamburger, mozzarella, tomato and lettuce on 120g bread.*

**X Tudo R\$ 34<sup>.90</sup>**

*Hambúrguer artesanal de 90g, mussarela, presunto, ovo, bacon, batata palha, tomate e alface no pão de 120g.*

*X Tudo - Handmade 90g hamburger, mozzarella, ham, egg, bacon, straw potatoes, tomatoes and lettuce on 120g bread.*

**X Frango Salada R\$ 19<sup>.90</sup>**

*Filé de frango, mussarela, tomate e alface no pão de 120g.*

*X Chicken - Chicken fillet, mozzarella, tomato and lettuce on 120g bread.*

**X-Bacon Salada R\$ 34<sup>.90</sup>**

*(Pão, hambúrguer, bacon, tomate, alface, maionese, mussarela ou queijo prato)*

*Bread, hamburger, bacon, tomato, lettuce, mayonnaise, mozzarella or cheese plate*

**X-Egg Salada R\$ 24<sup>.90</sup>**

*Pão, hambúrguer, ovo, tomate, alface, maionese, mussarela ou queijo prato.*

*Bread, hamburger, egg, tomato, lettuce, mayonnaise, mozzarella or cheese plate*

**Pão com Linguiça R\$ 20<sup>.90</sup>**

*Linguiça assada com opções de vinagrete e mussarela no pão de 120g*

*Bread with sausage - Roasted sausage with vinagrete options and mozzarella on bread 120g*

**Cupim no pão R\$ 25**

*Cupim assado com Opções de vinagrete e mussarela no pão de 120g.*

*Bread with termite meat - Roasted termite with vinaigrette options and mozzarella on 120g bread.*

# Pizzas Salgadas



- 01) Portuguesa** R\$ 39<sup>90</sup> R\$ 69<sup>90</sup>  
Molho, mussarela, presunto, ovos, azeitonas, cebolas, salpicadas com orégano.  
**Portuguese** - Sauce, mozzarella, ham, eggs, olives, onions, sprinkled with oregano.
- 02) Mussarela** R\$ 24<sup>90</sup> R\$ 49<sup>90</sup>  
Molho, mussarela, salpicado c/ orégano.  
**Mozzarella** - Sauce, mozzarella, sprinkled with oregano.
- 03) Napolitana** R\$ 29<sup>90</sup> R\$ 54<sup>90</sup>  
Molho, mussarela, tomates em rodela, parmesão ralado, salpicado com orégano.  
**Neapolitan** - Sauce, mozzarella, sliced tomatoes, grated Parmesan, sprinkled with oregano.
- 04) Pizzaiolo** R\$ 29<sup>90</sup> R\$ 54<sup>90</sup>  
Molho, mussarela, manjeriçã, presunto, parmesão ao alho e óleo, salpicado c/ orégano.  
**Pizzaiolo** - Sauce, mozzarella, basil, ham, garlic parmesan and oil, sprinkled with oregano.
- 05) Calabresa** R\$ 29<sup>90</sup> R\$ 49<sup>90</sup>  
Molho, calabresa, cebola, salpicado c/ orégano.  
**Pepperoni** - Sauce, pepperoni, onion, sprinkled with oregano.
- 06) Paulista** R\$ 39<sup>90</sup> R\$ 59<sup>90</sup>  
Molho, mussarela, palmito, calabresa, ovos, cebolas, salpicado c/ orégano.  
**Paulista** - Sauce, mozzarella, hearts of palm, pepperoni, eggs, onions, sprinkled with oregano.
- 07) Romana** R\$ 44<sup>90</sup> R\$ 59<sup>90</sup>  
Molho, mussarela, aliche, parmesão, salpicado com orégano.  
**Roman** - Sauce, mozzarella, aliche, parmesan, sprinkled with oregano.
- 08) Califórnia** R\$ 39<sup>90</sup> R\$ 64<sup>90</sup>  
Frutas em compotas selecionadas e mussarela.  
**California** - Fruits in selected jams and mozzarella.
- 09) Milho Verde** R\$ 34<sup>90</sup> R\$ 59<sup>90</sup>  
Molho, mussarela, catupiry, milho verde, salpicado c/ orégano.  
**Green Corn** - Sauce, mozzarella, catupiry, green corn, sprinkled with oregano.
- 10) Frango c/ Catupiry** R\$ 34<sup>90</sup> R\$ 59<sup>90</sup>  
Molho, mussarela, catupiry, frango, milho, salpicado c/ orégano.  
**Chicken with Catupiry** - Sauce, mozzarella, catupiry, chicken, corn, sprinkled with oregano.
- 11) Atum** R\$ 44<sup>90</sup> R\$ 69<sup>90</sup>  
Molho, atum, cebola, salpicado c/ orégano.  
**Tuna** - Sauce, tuna, onion, sprinkled with oregano.
- 12) Marguerita** R\$ 39<sup>90</sup> R\$ 64<sup>90</sup>  
Molho, mussarela, parmesão, manjeriçã, salpicado c/ orégano.  
**Margarita** - Sauce, mozzarella, parmesan, basil, sprinkled with oregano.
- 13) Palmito c/ Catupiry** R\$ 44<sup>90</sup> R\$ 69<sup>90</sup>  
Molho, mussarela, palmito, bacon em cubos, catupiry, salpicado com orégano.  
**Hearts of Palm with Catupiry** - Sauce, mozzarella, heart of palm, diced bacon, catupiry, sprinkled with oregano.
- 14) 5 Queijos** R\$ 44<sup>90</sup> R\$ 69<sup>90</sup>  
Molho, mussarela, gorgonzola, catupiry, parmesão, provolone, salpicado c/ orégano.  
**5 Cheese** - Sauce, mozzarella, gorgonzola, catupiry, parmesan, provolone, sprinkled with oregano.
- 15) 4 Queijos** R\$ 44<sup>90</sup> R\$ 69<sup>90</sup>  
Molho de tomate caseiro, mussarela, provolone, parmesão e requeijão.  
**4 Cheese** - Homemade tomato sauce, mozzarella, provolone, parmesan and curd.
- 16) Alho e Azeite** R\$ 44<sup>90</sup> R\$ 69<sup>90</sup>  
Molho, alho e azeite, mussarela e salpicado c/ orégano.  
**Garlic and Olive Oil** - Sauce, garlic and olive oil, mozzarella and sprinkled with oregano.
- 17) Brócolis** R\$ 49<sup>90</sup> R\$ 74<sup>90</sup>  
Molho, mussarela, brócolis, bacon em cubos, alho e azeite, catupiry, salpicado c/ orégano.  
**Broccoli** - Sauce, mozzarella, broccoli, diced bacon, garlic and olive oil, cream cheese, sprinkled with oregano.
- 18) Camarão** R\$ 54<sup>90</sup> R\$ 79<sup>90</sup>  
Molho, catupiry, camarão, mussarela, salpicado c/ orégano.  
**Shrimp** - Sauce, cream cheese, shrimp, mozzarella, sprinkled with oregano.
- 19) Canadense** R\$ 44<sup>90</sup> R\$ 65<sup>90</sup>  
Molho, mussarela, lombo canadense, provolone, salpicado c/ orégano.  
**Canadian** - Sauce, mozzarella, canadian loin, provolone, sprinkled with oregano.
- 20) Palmito & Mussarela** R\$ 44<sup>90</sup> R\$ 69<sup>90</sup>  
Molho, mussarela, palmito, salpicado c/ orégano.  
**Mozzarella and Heart of Palm** - Sauce, mozzarella, heart of palm, sprinkled with oregano.



# Pizzas Salgadas



## 21) Toscana **R\$ 54<sup>00</sup> R\$ 74<sup>00</sup>**

Molho, mussarela, cebola, calabresa moída, manjericão, salpicado c/orégano e azeitona preta.

**Tuscany Pizza** - Sauce, mozzarella, onion, ground pepperoni, basil, sprinkled with oregano and black olives.

## 22) Strogonoff de frango **R\$ 34<sup>00</sup> R\$ 59<sup>00</sup>**

Molho, cebola, strogonoff de frango, batata palha e azeitona verde

**Chicken Strogonoff** - Sauce, onion, chicken strogonoff, potato straw and green olives.

## 23) Caipira **R\$ 49<sup>00</sup> R\$ 74<sup>00</sup>**

Molho, mussarela, frango, milho, catupiry, cebola, azeitona e salpicado c/ orégano.

**Country Bumpkin** - Sauce, mozzarella, chicken, corn, cream cheese, onion, olive and sprinkled with oregano.

## 24) Rúcula **R\$ 49<sup>00</sup> R\$ 74<sup>00</sup>**

Molho, mussarela, rúcula, tomate seco, azeitona e salpicado c/orégano.

**Arugula** - Sauce, mozzarella, arugula, sun-dried tomatoes, olives and sprinkled with oregano.

## 25) Bom Boi **R\$ 44<sup>00</sup> R\$ 65<sup>00</sup>**

Molho, mussarela, strogonoff de filé mignon e batata palha.

**Bom Boi** - Sauce, mozzarella, filet mignon strogonoff and potato straw.

## 26) Mexicana **R\$ 54<sup>00</sup> R\$ 74<sup>00</sup>**

Molho, mussarela, carne moída, pimentão, tomate, cebola e doritos.

**Mexican** - Sauce, mozzarella, ground beef, pepper, tomato, onion and doritos.

## 27) Baiana **R\$ 54<sup>00</sup> R\$ 74<sup>00</sup>**

Molho de tomate caseiro, mussarela, calabresa moída, tomate, cebola, pimentão, azeite de dendê, pimenta do reino, pimenta calabresa.

**Baiana** - Sauce, cream cheese, shrimp, mozzarella, sprinkled with oregano.

## 28) Vegetariana **R\$ 54<sup>00</sup> R\$ 74<sup>00</sup>**

Molho, mussarela, ervilha, milho, brócolis, palmito, champignon, azeitona esalpicado c/ orégano.

**Vegetarian** - Sauce, mozzarella, peas, corn, broccoli, hearts of palm, mushrooms, olives sprinkled with oregano.



(Desserts)

# SOBRE mesas

Mousse de prestígio **R\$ 16**

*Chocolate and coconut mousse*

Mousse de maracujá **R\$ 16**

*Passion mousse*

Mousse de chocolate **R\$ 16**

*Chocolate mousse*

Mousse de coco **R\$ 16**

*Coconut mousse*

Mousse de coco com **R\$ 16**

*calda de vinho*

*Coconut mousse with wine sauce*

Mousse de Limão **R\$ 16**

*Lemon mousse*

Mousse de Morango **R\$ 16**

*Strawberry mousse*

Creme de papaya **R\$ 21<sup>.90</sup>**

*com licor de cassis*

*Papaya cream with cassis  
liqueur*

Petit Gateau **R\$ 25**

Sorvete

*Ice cream* **R\$ 16**

Frutas **R\$ 16**

*Fruits*

Pudim de leite moça **R\$ 16**

*Condensed Milk pudding*

Fatia



# Bebidas

Refrigerante lata (Coca Cola, Coca Cola Zero, Guaraná Antarctica, Guaraná Antarctica Zero, Sprite, Fanta Laranja, Fanta Uva)	R\$ 7
Schweppes Citrus, Água Tônica, Água Tônica Zero	R\$ 8
H2O <sup>h</sup>   H2O <sup>h</sup> Limoneto	R\$ 10
Água sem Gás Água com Gás	R\$ 5
Copo de Suco Natural (Laranja, Limão, Maracujá, Melão, Morango, Melancia Abacaxi, Abacaxi com Hortelã e Suco de Uva Integral)	R\$ 11 <sup>.90</sup>
Suco Natural - Jarra M (Laranja, limão, maacujá, melão, morango, melancia, abacaxi, abacaxi com hortelã e suco de uva integral)	R\$ 30
Suco Natural - Jarra G (Laranja, maacujá, abacaxi com hortelã, morango, melancia, melão e suco de uva integral)	R\$ 40
Redbull	R\$ 14
Cerveja Lata 350ml (Skol, Original, Brahma Duplo Malte, Eisebahn)	R\$ 8
Cerveja Long Neck (Heineken, Heineken Zero Álcool, Brahma Zero Álcool)	R\$ 12
Cerveja Garrafa 600ml (Brahma Chopp, Brahma Duplo Malte, Serramalte, Skol)	R\$ 18
Original 600ml	R\$ 19
Heineken 600ml	R\$ 20
Tullipa Chopp Brahma	R\$ 10
Caneca de Chopp Brahma	R\$ 15



# Drinks

Soda Italiana **R\$ 17<sup>90</sup>**  
(Consultar sabores disponíveis)

Sangria Bom Boi **R\$ 35**  
(Vinho tinto, suco de laranja, maçã e abacaxi picado, soda ou H2OH)

Espanhola Bom Boi **R\$ 30**  
(Vinho tinto, abacaxi e leite condensado)

Hi-Fi **R\$ 30**  
(Vodka, suco de laranja e grenadine)

Mojito **R\$ 30**  
(Suco de limão com rum branco e folhas de hortelã)

Coquetel Bom Boi | Sem álcool **R\$ 25**  
(Abacaxi, suco de laranja, leite de coco e leite condensado)

Caipirinha **R\$ 20**  
(Pinga 51 ou Velho Barreiro, acompanhado de uma fruta: Morango, limão, kiwi ou maracujá)

Caipiroska de Smirnoff **R\$ 25**  
(Acompanhado de uma fruta: Morango, limão, kiwi ou maracujá)

Caipiroska de Absolut **R\$ 35**  
(Acompanhado de uma fruta: Morango, limão, kiwi ou maracujá)



# Vinhos

## Espumante

Bossa N4 Moscatel  **R\$ 75**


Lambrusco Bianco  
Dolce dell'Emilia IGT  **R\$ 74**


Bossa N1 Brut  **R\$ 75**

## Rosé

Las Moras Syrah  **R\$ 108**  
Rosé


## Branco


Las Moras Chardonnay  **R\$ 108**


Gran Valiente Sauvignon Blanc  **R\$ 80**

Casa Agrícola Portugal Verde  **R\$ 85**

## Tinto


Las Moras Intis Cabernet Sauvignon  **R\$ 80**

Finca Las Moras Barrel Selext Malbec  **R\$ 148**


Promoessa Cabernet Sauvignon  **R\$ 73**

Promoessa Carmenera  **R\$ 73**

Rey de Copas Tempranillo  **R\$ 85**

Magnifico Primitivo Tarantino IGT  **R\$ 120**

Falua Tâmara Tinto  **R\$ 89**

Ipis Verbis Tinto  **R\$ 69**

