

SUCO DA CASA

Abacaxi, hortelã, água gaseificada
e Xarope de maçã verde

BEBIDAS

Água sem gás (300 ml)

Água com gás (300 ml)

Refrigerantes (lata)

Coca-cola/Zero, Guaraná/Zero,
e Tônica Zero

Schweppes Citrus/Zero

Tubaína Normal

Tubaína Zero

CERVEJAS

Stella Artois LN

Heineken LN

Original

CAIPIRINHAS

Caipirinha de Saque Azuma Kirim

Caipirinha

Caipirosca Nacional

Caipirosca Importada

DESTILADOS

Cachaça

Vodca Nacional

Saque Dourado Azuma Kirim

Vodca Importada

Saque Jumai Azuma Kirim

Shochu Azuma Kirim

Saque Guinjo Azuma Kirim

Whisky 8 anos

Whisky 12 anos

ESPUMANTE

Brasil - Splendore Brut

VINHOS BRANCOS

Chile - W Cole Paranal Chardonnay

Chile- W Cole Paranal S. Blanc

Portugal - Risco A. Saramago

VINHO ROSE

Espanha - Rosado Hacienda del Carche

VINHOS TINTOS

Argentina - Penedo Borges Malbec

Portugal - Ilógico A. Saramago

França - Chateau Haut Castenet

Espanha - Castell del Remei Gotim Bru

Portugal - Risco A. Saramago

Itália - Rosso del Colle IGT Donatella

Colombine

Chile - Montes Alpha C. Sauvignon

TAÇA DE VINHO

Argentina - Penedo Borges Malbec

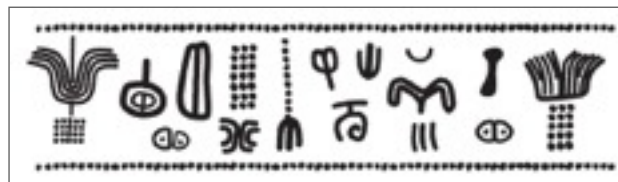
Neste estabelecimento as gorjetas são opcionais, não é obrigatório a concessão de qualquer ratificação aos Atendentes do restaurante. Se forem concedidas espontaneamente, as gorjetas não serão lançadas no Cupom Fiscal de acordo com a disposto no decreto estadual n. 1.597/2007, na redação dada pelo Decreto 58.375/2012

na cozinha
a casa do picadinho

menunacozinhamenu

O Chef Carlos Ribeiro nasceu em João Pessoa, na Paraíba. Curioso e apaixonado pela culinária, criou uma cozinha autoral, sempre com base nas suas viagens Brasil afora. “Destas incursões pelo país que trago a matéria-prima essencial de meu trabalho, em que sempre associo paladar à cultura.”

Carlos Ribeiro



Março/16

COUVERT

Almoço
Focaccia de dendê e manteiga de ervas

ENTRADAS

Pastel de Carne (6 unidades)

Pastel de Vatapá (6 unidades)

Bolinho de arroz com queijo e vinagrete
(6 unidades)

Negão - Bolinho de feijoada com carne
seca e couve (6 unidades)

Pastel Aberto com pernil desfiado e requeijão - Agridoce
2/4 unidades

Bobó de camarão frito (6 unidades)

Mix de Entradas
(2 Bolinho de Arroz, 2 Negão e 2 Bobó de camarão)

PORÇÕES EXTRAS

Farofa

Ovo Frito

Tomate

Arroz

Feijão

Batata frita rústica

Legumes

Sobremesa do dia

Fruta do dia

Carne do Picadinho Tradicional

* VISITE NOSSA ESCOLA DE CULINÁRIA *
CURSOS BÁSICOS E AVANÇADOS

PRATOS PRINCIPAIS

(Pratos Individuais)

Picadinho Vegetariano

Carne de soja cozida no molho especial de legumes, minipastéis de batata e ervilha, tomates, farofa cebola, arroz integral e feijão azuki.

Risoto de Rabada

Cremoso com ragú de rabada desfiada

Picadinho Na Cozinha

Carne na ponta da faca, minipastéis de carne, tomates, arroz, feijão e farofa de cebola

Picadinho Xique Xique

**Prato em homenagem a Dama da Cozinha Sertaneja
Ana Rita Dantas Suassuna**

Carne de sol em cubos, paçoca de carne charque, minipastéis de queijo coalho, feijão verde, jerimum e arroz

Picadinho Marquês de Rabicó

Copa Lombo em cubos, minipastéis de queijo e milho, farofa de cebola, tomates e feijão

Picadinho de Músculo

Carne de Músculo cozido na panela de pressão com batata, cenoura e cebola echalote, minipastéis de carne, arroz, farofa de cebola, tomates e feijão.

Picadinho do Mar

Camarão, chuchu, minipastéis de vatapá, tomates, farofa de dendê e feijão fradinho.

Baião-de-dois de frutos do mar

Camarão, polvo, lula e feijão fradinho puxado no suco de manga, leite de coco e curry

Picadinho Família Tradicional (Servem 3 Pessoas)

Carne na ponta da faca, minipastéis de carne, tomates, arroz, feijão, ovos e farofa de cebola

Sobremesa: Churros com doce de leite quente

* Moqueca Baiana (Servem 2 Pessoas)

Peixe, camarão, leite de coco, dendê, coentro e pimentões

Acompanha: arroz branco, farofa de dendê e pirão

* PORÇÃO INDIVIDUAL DA MOQUECA 60% DO VALOR

MENU EXECUTIVO

APENAS NO ALMOÇO:

SEGUNDA A SEXTA-FEIRA, EXCETO FERIADOS

(Pratos Individuais)

ESPECIAIS DO DIA

Consultar opções no quadro ou com o garçom

Picadinho (Carne ou Frango)

Versões: Tradicional ou Oriental ou Curry com maçã verde.
(minipastéis, legumes, arroz, feijão, farofa)
+ Salada folhas + Sobremesa do dia

Filé Frango

Salada + Sobremesa dia

Acompanhamentos:

Legumes ou Batata rústica

* Nos dias frios, servimos Sopas

* Legumes do Picadinho podem variar de acordo com a estação (cenoura, chuchu, abóbora ou abobrinha)

SOBREMESAS

Fruta da estação

Geladim de doce-de-leite

Pudim de café

Churros com doce de leite quente

Rabanada ao porto com sorvete e calda de caramelo

CAFÉ NESPRESSO E CHÁ

Leggero ou Ristreto ou Descafeinado

Café com Leite (leggero ou Ristreto)

Chá

LEVE O NA COZINHA PARA SUA CASA!
INFORMAÇÕES COM OS NOSSOS ATENDENTES.