




BARRACÃO
20 anos

DO BOTECO

Batata frita Meia \$16 Inteira \$25

Você pode escolher entre a tradicional (palito) ou Rústica- 250g/500g.

Batata frita com bacon e creme de queijo. Meia \$18 Inteira \$28

Bolinho de bacalhau. Meia(6 un) \$26 Inteira(12 un) \$38

Especialidade da casa em forma de pestisco.

Bolinho de carne seca com cabotian. \$28

Já é o queridinho do boteco! Recheado com queijo minas (10 un).

Bruschetta com mix de cogumelos e cream cheese. \$28

Garantimos que não são só os vegetarianos que a amam! (6 un).

Bruschetta com tomate e parmesão. \$25

Com um perfume de manjeriço- 6 un.

Canapé de carpaccio. \$36

Um clássico da casa! Ótimo para acompanhar um coquetel, um vinho ou uma cervejinha- 30 un.

Hamburguinhas. \$38

Pães fofinhos envolvem a carne suculenta com queijo muçarela. A maionese de alho que acompanha é um plus no sabor! -6 un.

Isca de filé mignon e linguça com pimenta biquinho . \$62

Acompanha mandioca, farofa da casa, pão francês e molho batido- 600g.

Isca de tilápia com gergelim e tarê. \$37

Feita com Saint Peter, leve e saborosa- 350g.

Lanchinhos de pão de queijo e linguça. \$35

Com pimenta biquinho e molho pesto de rúcula- 8 un.

Linguça Barracão. \$38

Com redução de vinho tinto e mel- 12 un. Acompanha pão francês.

Mineirinho de filé \$28 com bacon e rúcula \$29

Sanduiche de filé com queijo no pão francês cortado como aperitivo.

Parmesão em lascas \$25

Acompanha mel temperado com pimenta- 130g.

Pastelzinho de shimeji com cream cheese. \$28

12 unidades.

Pastelzinho de queijo. \$27

12 unidades.

Queijo brie empanado \$38

Acompanha pão italiano, mel com pimenta e geleia de framboesa.

Torresminho \$31

Que é conhecido assim, mas na verdade é feito de panceta bem carnudinha- 350g.



Bolinho de Carne seca com Cabotian



Lanchinhos de pão de queijo e linguça



Isca de filé mignon e linguça com pimenta biquinho

DA HORTA

Salada de grãos com camarão. \$40

Camarões médios puxados na manteiga com mix de grãos (arroz negro, quinoa, cevadinha, trigo e lentilha).

Salada de Carpaccio. \$35

Alface, tomate, palmito, carpaccio, molho de alcaparra e parmesão. Acompanha torradinha.

Salada de folhas com brie. \$40

Alface, rúcula, damasco, queijo brie, nozes e molho de balsâmico.

Salada de palmito. \$38

Palmito, alface americana e tomate.



Salada de folhas com brie

PARA OS PEQUENOS

Escolha a carne: \$ 26

Mini hambúrguer | Filé Mignon | Filé de Frango

Escolha 2 acompanhamentos:

Arroz | Feijão | Ovo frito | Batata frita | Purê de Batatas | Macarrão ao Sugo

DA MAMA

Fettuccine com cogumelos e aspargos. \$46

Salteado na manteiga com tomate cereja e salsinha.

Nhoque com camarão e curry. \$52

Massa de mandiocinha e batata, salteado com camarões, tomate cereja, azeitona preta, alcaparra e um toque de curry.

Penne à moda. \$46

Ao molho cremoso com filé em tiras, shitake, shoyu, azeitonas pretas e salsinha.

Penne à portuguesa. Meio \$46. Inteiro \$82

Com lascas de bacalhau, tomate, cebola, azeitona preta, alho e salsinha puxados no azeite.

DA ÁGUA

PINTADO

À Baiana. Meio \$52. Inteiro \$80

No molho de leite de coco, azeite de dendê, creme de leite, cebola, tomate e salsinha. Acompanha pirão.

À Brasileira. Meio \$49. Inteiro \$75

No molho de tomate com cebola e salsinha. Acompanha pirão.

Acréscimo de camarões em qualquer pintado. Para meio \$8. Para inteiro \$16

BACALHAU

Arroz de bacalhau. \$ 132

Com legumes, palmito, tomate cereja e azeitona preta.

Lombo Grelhado. Meio \$80. Inteiro \$132

Com aspargos, palmito, batatas coradas e alho no azeite.

Na cumbuca. Meio \$80. Inteiro \$132

Temperado com aspargos, cebola, tomate, salsinha e azeitona preta, com uma camada de purê de batatas e gema de ovo, gratinado.

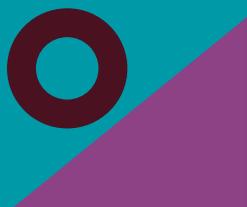
SAINT PETER

Em crosta de parmesão e aveia. \$42

Grelhado, com arroz cremoso de camarão e cabotian.

Grelhado com penne ao mediterrâneo. \$38

Com abobrinha, tomate e muçarela de búfala.



Pintado à Baiana com camarões

Bacalhau Grelhado



OS FAMOSOS

PARMEGIANA CUBANA



Filé Mignon

Meio \$60
Inteiro \$105

Meio \$65
Inteiro \$115

Noix

Meio \$49
Inteiro \$79

Meio \$55
Inteiro \$89

Filé de Frango

Meio \$45
Inteiro \$62

Meio \$50
Inteiro \$72

Saint Peter

Meio \$47
Inteiro \$77

Acrescente Fritas!

Meia. \$10 Inteira \$15

Parmegiana



AGORA NOSSOS CLÁSSICOS PODEM SER PEDIDOS COM O CORTE À SUA ESCOLHA



Chorizo. \$62

Filé de frango. \$40

Filé mignon. \$60

Noix. \$56

INDIVIDUAL

Ao molho de mostarda

Com champignon e batatas sauté.

Au poivre

Com molho escuro de carne com alecrim, pimenta verde e fettuccine na manteiga de sálvia.

Com legumes na manteiga

Sazonais; consulte o garçom.

Com farofa de banana

E manteiga de ervas.

Com palmito, tomate cereja e ervilha na manteiga e mandioca frita.

Do chef

Coberto com farofa de shitake gratinado no forno e batata com rúcula na manteiga.

Medalhão com bacon (apenas filé mignon)

Ao molho de laranja e dedo de moça com batata corada e aspargos.

Nhoque ao molho três queijos

Massa de batata e mandioquinha ao molho três queijos (gorgonzola, provolone e parmesão).



Nhoque ao molho três queijos

Filé com Palmito, tomate cereja e ervilha na manteiga

BRASILIDADES RABADA

Com polenta e rúcula. \$52

AOS SÁBADOS FEIJOADA DO BARRACÃO

Completa. Meia \$47 Inteira \$78

Com pé de porco, costelinha, paio, linguiça calabresa e carne seca. Acompanha arroz, couve refogada, laranja e caldinho com vinagrete.

Especial. Meia \$52 Inteira \$82

Sem pé de porco, com um pouco mais dos outros ingredientes no feijão.



Feijoada do Barracão

DA CONFEITARIA

Banana Grelhada com Sorvete. \$18

Banana nanica na calda de açúcar mascavo com toque de noz moscada e sorvete de creme.

Brownie com sorvete. \$22

E brigadeiro de colher.

Crumble de Banana. \$18 Com sorvete de creme. \$22

Com calda de maracujá e farofinha de nozes e amêndoas.

Petit Gateau. \$22

Mini bolo com recheio cremoso de chocolate com sorvete de creme.

Vulcão de Catupiry e goiabada. \$21

Massinha recheada de goiabada e creme de catupiry.

Sorvete (Uma bola) \$8 Sorvete (Duas bolas) \$12.

Sugestão da casa:
Coco com calda de manga.



Brownie com sorvete

NESPRESSO

Ristretto

Intensidade 10. \$ 4

Decaffeinato

Intensidade 9. \$ 4

Livanto

Intensidade 6. \$ 4

BEBIDAS

Água mineral sem gás. \$4

Coca cola (ks). \$4

Refrigerante (lata). \$5

Suco Natural

Abacaxi/ Amora/ Framboesa/ Limão siciliano/ Maracujá/ Melancia/ Melão/ Morango. \$10
Laranja/ Limão. \$8
Duas frutas. \$10
Tomate. \$12

Água com gás (Prata). \$5

H2O. \$6

Energético Redbull. \$12

Para deixar seu suco ainda melhor
você pode acrescentar gengibre,
manjeriço, salsinha ou hortelã.
Experimente, teste e aprove!

CAIPIRINHAS

Cachaça \$12

Cachaça da Casa \$15

Cachaça Sagatiba \$18

Sakê Jun Daiti \$18

Vodca importada Absolut \$22

Vodca Smirnoff \$15

Frutas disponíveis: Abacaxi/ Amora/
Framboesa/ Lima da pérsia/ Limão taiti/
Limão siciliano/ Maracujá/ Melancia/
Melão/ Morango/ Uva

Sugestões do Bar

Banana com cravo
Tropical Mandarina
(Tangerina com gengibre e pimenta rosa)

WHISKY

SCOTCH WHISKY

Chivas 18 anos \$500 / Dose \$50

Chivas Extra \$360 / Dose \$36

Chivas 12 anos \$230 / Dose \$23

Old Parr \$280 / Dose \$28

IRISH WHISKEY

Jameson \$230 / Dose \$23

TENNESSEE WHISKEY

Jack Daniel's \$240 / Dose \$24

VODCA

Absolut Elyx \$220/ Dose \$22

Absolut \$ 160/ Dose \$16

Wyborowa \$120/ Dose \$12

Smirnoff \$ 80/ Dose \$8

CERVEJA 600ml

Heineken. \$11 ^{PURO MALTE}

Amstel. \$10 ^{PURO MALTE}

Brahma. \$10

Original. \$10

Skol. \$10

Stella Artois. \$11

ROLHA:
Vinho. \$20
Demais Bebidas. \$30



BITTER

Campari \$12

Jägermeister \$12

STEINHAGER

Becosa \$ 10

LICOR

Cointreau \$13

Drambuie \$20

Frangélico \$20

Licor 43 \$16

CACHAÇA

Amburana (6 anos) \$6

Carvalho (6 anos) \$6

Hidromel (6 anos) \$5

Canelinha \$5

Da casa (2 anos) \$ 5



GIN

Beefeater \$180 / Dose \$18

Tanqueray \$230 / Dose \$23

Kit gin tônica \$20

O limão nós garantimos.

Escolha mais 3 ingredientes:

| | |
|----------------|-----------------|
| Anis estrelado | Canela em pau |
| Cardamomo | Flor de Hibisco |
| Nibs de cacau | Pimenta rosa |
| Zimbro | Morango |

LONGNECK

Heineken. \$6 ^{PURO MALTE}

Sol Premium. \$6

Eisenbahn. \$6 ^{PURO MALTE}

Stella Artois. \$6

Brahma 0%. \$6

Brahma Malzbier. \$6



CHIVAS

ABSOLUT.

COQUETÉIS

sugestões da casa

Milano Sunset \$30

Gin, Vermute e Campari. Você pode até achar que o nome deveria ser Negroni, mas com um toque maior de gin e um pouco de suco de tangerina ele se transforma num coquetel intenso e frutado.

Flor de amêndoa \$22

Whisky, Vermute seco e Licor de Amêndoas. Já ouviu dizer que "menos é mais"? Esse coquetel é simples, delicado e imponente.

Ginger Hit \$21

Absolut citron, siciliano, gengibre e hortelã. Unir suavidade e acidez com equilíbrio é a nossa proposta. Conseguimos? Experimente com os próprios lábios!

Irlandês Brasileiro \$20

O Jameson quis abraçar. O irish whiskey se uniu a cachaça para dar um toque especial nesse drink com uva niagara que até lembra uma caipirinha pelos ingredientes, mas com uma diferente e belíssima apresentação.

Spring Fresh \$22

Macere framboesas com hortelã, adicione uma dose de Chivas. Com mais um toque de acidez e doçura você vai se sentir fresh logo no primeiro gole.

Absolut Tônica \$24

Não é de hoje que resolvemos brincar um pouco mais com a água tônica e os diferentes sabores de Absolut:
-Absolut Mango, morango e manjeriço
-Absolut Berri Açai, abacaxi e uva

Melancia Caliente \$20

Rum Carta Blanca, suco de melancia. Um dash de tabasco dá a ressaltada final no sabor.

Old Passion \$26

O maracujá resolveu se unir ao gin e ao licor 43. Uma parceria que deu certo! And vintage babe.

Exuberante \$20

Espumante, vodca e morango são suficientes para deixá-lo elegantíssimo.

Aperolitan \$26

Aperol, Vodca, maracujá, laranja... Provar algo único é o que você quer? Perfeito. É exatamente o que temos a oferecer!

Mojito Diablo \$20

O Rum dá lugar à Tequila nessa versão mais sombria e despojada do Mojito, além de levar açúcar mascavo e licor de cassis.

Beijo ao Sol \$20

Rum Malibu, abacaxi e maracujá. Tropical, leve e saboroso como o nome sugere.

Sorria e Acene \$23

Ao experimentar a combinação da Absolut Vanilla com água de coco e uva verde você vai se sentir com o pezinho na areia na própria Ilha de Madagascar!

Besta-Fera \$22

Gin, Frangélico e Cointreau. A primeira impressão é doce, porém é encorpado e altamente perigoso. Cuidado! Ele vai te conquistar...

Maluco Beleza \$26

Que tal um coquetel como sobremesa? Tequila, sorvete de creme, licor de açai, leite condensado e até um toque de absinto. Inusitado, energético e deliciosamente cremoso.



Irlandês Brasileiro



Mojito Diablo



Flor de Amêndoa



Beijo ao Sol



Melancia Caliente



Old Passion



Spring Fresh



Maluco Beleza

COQUETÉIS

os clássicos

Negroni \$24

Gin, vermute e campari, perfumados com um twist de laranja e uma elegante pedra de gelo. Seu sabor intenso e amargo cai bem como um aperitivo para abrir o paladar.

Dry Martini \$20

Gin e vermute na proporção 5/1 é o clássico da casa! A azeitona graúda confere o charme final no fundo da taça.

Margarita \$25

Tequila 100% agave azul, Cointreau, suco de limão e sal na borda. O clássico em sua melhor forma.

Bloody Mary \$21

Num copo longo, misture suco de tomate, um bom molho inglês e outros temperinhos à vodca e gelo. Levemente picante e autêntica Mary!

Aperol Spritz \$26

Aperol, espumante, água com gás e laranja Bahia dão a esse drink - que já se tornou um clássico - o ápice do frescor!

G&T \$26

Junte quinino da tônica com a suavidade do Gin Befeeater e encontre um coquetel altamente refrescante.

Sugestão do bar: G&T Ruby \$30

(Amoras, licor de cassis e suco de limão deixam seu G&T ainda mais saboroso)

Mojito \$20

Cubano, mexicano... há divergências quando se trata de sua origem. O que ninguém questiona mesmo é que a combinação da hortelã e do limão com o rum foi um tiro certeiro!

Maracujack \$30

A incrível mistura do Jack Daniels com o perfume do maracujá e um toque especial de mel.



G&T Ruby

COQUETÉIS

sem álcool

Mandarina Club \$16

Tangerina, pêssego, suco de abacaxi, soda limonada. Levemente cítrico, com sabor de "quero mais".

Atômica \$16

Inusitado e delicioso até o último gole. Melancia, maracujá e água com gás.

Tropicadelim \$16

Manga, abacaxi e água de coco. Mais tropical, impossível.

King Pop \$16

Morango, manga, mel, suco de laranja e soda limonada harmonizam e embelezam esse coquetel.



Atômica



Mandarina Club



 rede: Jan Bar
senha: barracao99

 18 99155.9757

 18 3621.8953

  barracao99

