

## MENU

o nosso menu preparado com muito carinho e cuidado

BOTEÇO 28

BAR DA CIDADE

## CAFÉ DA MANHÃ

Aos sábados, domingos e feriados (das 09h as 12h).

Omelete	R\$ 16
<i>omelete de ovo caipira</i>	
Pão na chapa com Manteiga	R\$ 9
<i>pão francês cortado ao meio com manteiga artesanal</i>	
Pão na chapa com Catupiry	R\$ 12
<i>pão na chapa com Catupiry original</i>	
Pão na chapa com Ovo	R\$ 12
<i>pão francês com ovo caipira frito perfeitamente</i>	
Bolo do Dia	R\$ 9
<i>bolo simples, incrível e fresquinho</i>	
Tigela de Frutas	R\$ 11
<i>frutas da estação fresquinhas cortadas</i>	
Cafê com Leite	R\$ 10
<i>café três corações com leite cremoso</i>	
Coalhada com Mel	R\$ 14
<i>coalhada da Fazenda Atalaia com Mel</i>	
Ovos Mexidos	R\$ 14
<i>ovo caipira mexido</i>	
Cafê para Dois	R\$ 79,9
<p><i>Sugestão da Chef:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pão na chapa com Catupiry</li> <li>- Pão na chapa com Manteiga</li> <li>- Pão de Queijo da casa</li> <li>- Coalhada com Mel</li> <li>- Tigela de Frutas</li> <li>- Ovos Mexidos</li> <li>- Bolo do dia</li> <li>- 2 bebidas (Não alcoólicas)</li> </ul>	

## PETISCO

Petiscos Individuais que contam a história da Paulistânia.

Bolovo	R\$ 21
<i>ovo caipira cozido com a gema bem molinha envolvido em carne moída, empanado e frito</i>	
Bolinho de Costela	R\$ 38
<i>bolinho de costela bovina cozida lentamente com mandioca e finalizada com queijo Tulla</i>	
Batatas Rústicas	R\$ 29
<i>batata rústicas ao estilo trapeiro com aoli de ervas</i>	
Seleção de Conservas	R\$ 25
<i>4 porções mistas de conservas acompanhadas de fatias de pão e azeite</i>	
Coxinha de Frango	R\$ 12,9
<i>coxinha de frango individual</i>	
Porção de Coxinhas	R\$ 24
<i>4 coxinhas de 50g para compartilhar</i>	
Torresmo	R\$ 42
<i>porção de barriga de porco à pururuca acompanhada de molho de pimenta</i>	
Porção de Pastel	R\$ 35
<i>porção mista com 3 unidades de queijo meia cura e 3 unidades de chouriço com cebola acompanhadas de vinagrete</i>	
Aperitivo de Iça	R\$ 25
<i>farofa de Iça servida em uma porção única na colher</i>	

## PRATOS INDIVIDUAIS

Porções bem servidas preparadas com todo carinho e ingredientes fresquinhos

Arroz de Moela	R\$ 63
<i>arroz cozido com moela, abóbora, ovo caipira com a gema mole, maxixe e quiabo tostados</i>	
Arroz Caipira	R\$ 58
<i>arroz de abóbora com milho tostado, pó de pipoca e capuchinha</i>	
Picadinho	R\$ 72
<i>Picadinho, farofa, ovo caipira, gratin de mandioca e queijo meia cura da Fazenda Atalaia</i>	
PRATO DA SEMANA	
Marmita do Adoniran	R\$ 35,9
<i>arroz, feijão, farofa, dois perfeitamente fritos e torresmo à milanesa</i>	

	Terça
Costelinha de Porco assada	R\$ 42,9
<i>costelinha de porco assada com arroz branco soltinho e purê de batata</i>	
	Quarta
Feijoada	R\$ 35,9
<i>feijoada, arroz, farofa da casa, couve e laranja</i>	
	Quinta
Bife à Cavalo	R\$ 49,9
<i>file mignon com ovo caipira, arroz branco, feijão carioca e batata rústica</i>	
	Sexta
Prato de Sexta	R\$ 79,9
<i>descrição</i>	
	Sábado
Prato de Sábado	R\$ 79,9
<i>descrição</i>	
	Domingo
Filê de Frango	R\$ 35,9
<i>filé de frango grelhado, arroz branco, feijão carioca e farofa (opcional)</i>	

## LANCHES

lanches muito bem servidos e preparados na hora

Roast Beef	R\$ 42
<i>lanche de roast beef, queijo meia cura da Fazenda Atalaia, tomate e pickles de mostarda</i>	
VG	R\$ 38
<i>pão, tomate confit, pasta de alho assado, abobrinha laminada e gema de ovo curada</i>	

## PRATOS PARA CRIANÇA

pratos para os pequenos, ou pra quem quer comer pouquinho

Mini Picadinho	R\$ 35,9
<i>mini picadinho com batatas fritas e com opção de acompanhar arroz ou farofa</i>	
Mini Filê Mignon Grelhado	R\$ 35,9
<i>mini filé mignon com batatas fritas e a opção de acompanhar arroz ou farofa</i>	

## SOBREMESAS

feitas especialmente para adoçar o seu dia

Pingado R\$ 18

*pudding de leite finalizado na hora com caramelo de café*

Compota Caseira R\$ 12

*uma porção de compota caseira servida com queijo meia cura da Fazenda Atalaia*

- cocada  
- goiabada  
- abóbora  
- mamão

Torta de Queijo com Seleção de Compota R\$ 24,9

*torta doce de queijo com iogurte e pode selecionar entre doce de leite com Pipoca Caramelizada ou Goiabada com queijo meia cura*

## BEBIDAS

Bebidas Não Alcoólicas

Água sem Gás R\$ 8

Água com Gás R\$ 8

Cafê R\$ 8

Cafê com Leite R\$ 10

Cafê Duplo R\$ 10

Coca - Cola (normal ou zero) R\$ 9

Chã Mate gelado da casa (maracujá ou limão) R\$ 12,9

Suco de Laranja (200ml) R\$ 9

## BEBIDAS

Bebidas Alcoólicas

Caipirinha R\$ 29

*caipirinha adoçada com melão de cana, feita com cachaça Mato Dentro utilizando os limões siciliano, cravo e tahiti*

Rabo de Galo R\$ 33

*drink feito com Cynar, Cynzano, Carpano, cachaça e limão desidratado*

Heineken Long Neck R\$ 14

Heineken 600ml R\$ 18

Balde Heineken 600ml (3 unidades) R\$ 45

Cerveja Dãdiva IPA 310ml R\$ 18

Cerveja Dãdiva Larger 310ml R\$ 18

Cerveja Dãdiva Witbier 310ml R\$ 18

Cerveja Dãdiva Easy Catharina Sour 310ml R\$ 18

Cerveja Dãdiva Easy Golden Ale 310ml R\$ 18

Balde Dãdiva 310ml (6 unidades) R\$ 99,9

## CARTA DE CACHAÇAS

cachaças finas de alta qualidade com apetitivo de iça

dose

Licor de Cachaça Gouveia Brasil R\$ 68

*Licor de Cachaça Gouveia Brasil de Porto do Viana em MG. Licor feito de cachaça, açúcar, tangerina, marola, capim cidreira, gengibre, amêndoa e canela. - 28%vol.*

Cachaça Companheira R\$ 68

*Cachaça Extra Premium envelhecida 8 anos em barril de Carvalho. - 40%vol.*

Weber Haus Amburana R\$ 48

*Destilada em Alambique de cobre - Orgânica - 37%vol.*

Magnífica de Faria R\$ 66

*Amazenada de 6 a 15 anos em barris de carvalho americano que envelheceram Whisky Bourbon e produzida no método soleira. - 43%vol.*

Gouveia Brasil Extra Premium R\$ 46

*A Cachaça Gouveia Brasil Premium produzida através de um blend de bebidas envelhecidas por cinco anos em barris de carvalho, cinco anos em dornas de jequitibá-rosa e 10 anos em tonéis de amburana.*

Mato Dentro R\$ 15

*Cachaça envelhecida por um ano em barris de amendoin. - 42%vol.*

Cachaça Tiê Prata R\$ 25

*A melhor cachaça branca do Brasil segundo o Ranking Cúpula da Cachaça. Envelhecida em barril de Inox. - 42%vol.*

## CARTA DE VINHOS

vinhos nacionais Luiz Argenta

garrafa

Espumante Brut Rosê R\$ 99

*Brut Rosê Charmat - Jovem | 25%Shiraz / 25%Merlot / 50% Pinot Noir*

Espumantes R\$ 139

*Brut - Clássico | 70%Chardonnay / 30%Pinot Noir*

*Brut Rosê - Clássico | 100%Pinot Noir*

Branco e Rosê R\$ 139

*Sauvignon Blanc*

*Cewurtztraminer*

*Riesling*

*Ripiano*

*Rosê (50% Pinot Noir / 50% Shiraz)*

Tintos R\$ 119

*Cabernet Sauvignon  
9 meses - Carvalho Francês*

*Corde  
60% Merlot / 30% Shiraz / 10% Petit Verdot  
9 meses - Carvalho Francês*

*Cabernet Franc  
9 meses - Carvalho Francês*

*Pinot Noir  
6 meses - Carvalho Francês*

Jovem - Shiraz R\$ 139

*Vinho Jovem*

Cave - Cabernet Franc R\$ 159

*12 meses - carvalho francês*

Mayra Aguiar para

# BOTECO 28

BAR DA CIDADE