Cardápio – Brasília – 2023  
Em vermelho: ainda a confirmar

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| REST | Prato 1 | 2 | 3 | Exclusivo | Extra |
| Aroma X | Nhoque de mandioca com fonduta de queijo Canastra e cubos de carne de sol curada na casa. R$35 | Arroz de pato com linguiça calabresa e pera caramelizada. R$40 | Pudim de pistache com calda de caramelo e crumble de castanha. R$25 | Bolinho crocante de banana da terra, molho de moqueca e camarão grelhado. R$45 |  |
| Authoral | Croqueta de ossobuco (3un.) -  cremosíssimos croquetes de ossobuco cozidos em vinho tinto servidos com emulsão de leite e alho.  R$ 25 | Carne de sol -  carne curada servida com baião de dois cremoso com carne seca, paio, feijão fradinho, cheiro verde e queijo coalho crocante.  R$ 40 | General Tso -  filé de frango empanado em massa oriental em molho agridoce de shoyu levemente picante com alho, gengibre, cebolinha e mix de especiarias, servido com arroz colorido.  R$ 35 (novidade) | Menbosha de camarão -  tradicional sanduíche coreano frito de camarão com maionese de sriracha, mix de gergelim e ervas frescas.  R$ 25 |  |
| Casa Baco | Coxinha - De frango e catupiry (2un.)  Por Claude e Lana Capdeville. R$20 | Polpetone dourado - Recheado com mozzarella, empanado na farinha de pão, molho de tomate com massa dourada e grana padano. R$35 | Arroz de território - Arroz molhadinho vermelho com cogumelos, carne de lata do Leo Hamu, linguiça, ovo caipira, pimenta de macaco e castanha de baru. R$ 35 (Especial de almoço) | Pizza Margherita (STG) -Mozzarella de búfala, pomodori pelati, grana padano, manjericão e azeite extra-virgem. R$35. (Servida a partir das 15h)  Pizza calabresa bêbada - Pomodori pelati, calabresa artesanal flambada na cachaça de Brasilia e queijo capim canastra caverna. R$40 (Servida a partir das 15h) | A torta de chocolate - Inspirada na barra de chocolate premiada da Labarr, 42% nibs com flor de sal.  R$ 25. |
| DOC | Gnocchi dourados, recheados com vitela, ao sugo. R$40 | Lasagnetta com molho demi-glace e fonduta de grana padano. R$ 45 | Tiramisù. R$35 | Agnolotti de massa branca sem ovo, recheados com carbonara, molho manteiga e sálvia (4 un.) R$ 45 |  |
| Dom Francisco | Mini bolinhos de bacalhau R$25 | Baby beef grelhado com farofa de ovos R$35 | Bacalhau de forno à portuguesa com arroz com brócolis. R$35 | Hamburguer de pirarucu. R$30 | Torta de castanha do Pará. R$20 |
| Grupo Petrarca | Pão chinês no vapor com carne de panela, cebola caramelizada e aioli.  R$ 30 | Estrogonofe de filé com batata palha caseira e arroz branco.  R$ 35 | Scallopine ao molho rôti com risoto de grana padano  R$ 40 | Fideuá de linguicinha com mascarpone caseiro e farofa de limão siciliano.  R$ 35 | Churros de banana com doce de leite  R$ 25 |
| Le Birosque | Katsu Sando – De sobrepaleta suína, com coleslaw de wasabi. R$25 | Porchetta pururuca com polenta cremosa. R$40 | Bochecha de porco com demi-glace de porco, polenta grelhada e escarola salteado. R$ 45 | Focaccia de torresmo com polpetinha de porco à milanesa R$ 25 |  |
| Ouriço | Ostras frescas (3 un.) R$ 30 | Pastel de camarão com queijo. R$ 35 | Casquinha de siri R$ 35 | Estrogonofe de camarão com arroz e farofa de coentro. R$ 45 | Mini pudim da Bisa. R$ 20 |
| Superquadra | Arroz de Costela - Arroz, costela angus assada por 8h, caldo da costela, tomatinhos-cerejas e salsinha. R$ 35 | Ancho Angus grelhado: Ancho angus, farofinha de cebola e chimichurri da casa. R$ 45 | Trilogia de cogumelos: shimeji, shiitake e portobello, grelhados na parrilla e finalizados com salsa fresca. R$ 30 | Sanduiche de pastrami: Pão artesanal, pastrami curado por 21 dias, picles da casa, mostarda e fonduta de queijo. R$ 40 | Pipoca de costela - Deliciosos cubinhos de costela empanados, servidos com nosso aioli de sriracha. R$ 25 |
| Taypá | Ceviche clássico – de peixe fresco do dia, com chips de batata doce e milho peruano. R$ 40 | Arroz com frutos do mar. R$ 45 | Três leites de avelã. R$ 30 | Canelone de carne - com molho de queijos e pimenta amarela. R$ 45 | Ceviche criollo -  Polvo, peixe branco, lula e camarões com leite de tigre, creme de coentro e tempurá de cebolas. R$ 45 |
| Teta | Pão de queijo frito com requeijão de goiabada da casa. R$ 20 (sem glúten – vegetariano) | Duo de pastel de costela, banana da terra e queijo piá. R$ 25 | Experiência queijeira - o mesmo queijo maturado de 3 formas diferentes, com os acompanhamentos perfeitos. R$ 30 (não contém glúten) (exclusivo) | Orzotto de malte com berinjela laqueada com gergelim e amendoim finalizado com queijo curado no lúpulo. R$ 35 (vegetariano) |  |
|  |  |  |  |  |  |
| Mocotó (1º finde) | Dadinho de tapioca com molho agridoce. R$35 | Caldo de mocotó. R$ 30 | Pudim de tapioca. R$ 25 | Baião de dois com maxixada. R$ 40 |  |
| Aizomê (2º finde) | Em breve | Em breve | Em breve | Em breve |  |
|  |  |  |  |  |  |
| BAR |  |  |  |  |  |
| Iracema |  | Caipeta – Cachaça de jambu, limão capeta, xarope mascavo, rapadurinha. R$ 35. | Jandira – Gin Tanqueray, néctar de maracujá, limão tahiti e tangerina. R$ 35. | Torquato – Bulleit Bourbon, cajuína nordestina, cítricos e compota de caju. R$ 35. |  |
| 313 |  | 403 - Cold Brew, licor de café, redução de abacaxi com pimenta verde de cheiro e flor de sal aromatizada com baunilha do Cerrado. R$ 35 | 202 - Nossa versão do Negroni, Blend de vermutes, gin, bitter e azeitona siciliana marinada em salmoura espanhola. R$ 35 | 303 - Vodka Peach & Orange, redução de frutas vermelhas, tônica Red Mint e folha de sálvia. R$ 35 |  |