

BISTRÔ
BIROSCA

SANTA TEREZA



MENU 2022

ENTRADINHAS

***BARQUETE DE SALPICÃO
DE COSTELINHA.*** **R\$42**

BOLINHO DE ARROZ **R\$38**
...da minha avó com queijo minas e molho de pimenta de bico.

***BOMBINHAS DE BROA RECHEADAS
COM CATUPIRY DE MILHO E COUVE*** **R\$42**

***BROA DE FUBÁ COM CREME DE MILHO
E TARTAR DE PUPUNHA*** **R\$39**
...com requeijão de raspa e parmesão d'alagoa.

CROQUETE DE MORTADELA E PISTACHE. **R\$38**

***GALLETE DE CEBOLA CARAMELIZADA
COM PARMESÃO D'ALAGOA E RÚCULA*** **R\$52**

***ROSBIFE DE CARNE DE SOL
E PÃO DE ALHO*** **R\$52**
...carne de sol curada na casa, pickles de abóbora e castanha baru.

***STRUDEL DE JILÓ E CEBOLA
CARAMELIZADA COM MOUSSE
DE FÍGADO DE GALINHA.*** **R\$42**

PRATOS PRINCIPAIS INDIVIDUAIS

ANGUS DE SOL

farofa de jiló e andu, mandioca com queijo coalho e agrião.

R\$68

ARROZ CALDOSO DE COGUMELoS

... brócolis caipira e maionese de castanha de caju.

R\$64

BIFE À ROLÊ COM MIL

FOLHAS DE BATATA E FONDUTA DE QUEIJO CURADO.

R\$66

COSTELINHA COM MANJAR DOS DEUSES

Costelinha de porco 24hras à baixa temperatura, molho de porco com ameixa e angu de milho branco com coco e queijo de cabra.

R\$74

EMPADÃOZINHO DE PATO

...Sobrecoxa de pato confitada por 12horas, creme de milho e queijo serra das antas.

R\$76

GALINHADA MENTIROSA

...risone, galinha caipira, quiabo, abóbora, grião coraçãozinho e gema curada.

R\$66

LASANHA DE CORTE DE CORDEIRO COM COALHADA

\$72

ISSO NÃO É UM LÁMEN

..com massa fresca, caldo de porco com feijão, barriga de porco, lardo, feijão andu, ovo e couve kale.

R\$69

PIRARUCU

... com nhoque de banana-da-terra e tucupi, creme de castanha e cogumelos.

R\$76

REFEIÇÕES

Pratos super afetivos para compartilhar

A FAMOSA TORTA DE CAMARÃO DA CASA

R\$159

...creme de abóbora, catupiry e massa folhada.

CUPIM DA CASA

R\$129

...feito na panela de pressão ao molho queimadinho com purê de três batatas com queijo e farofa da casa. Dedico este prato à minha amada vovó Lina.

SOBREMESAS

BOLO DE CÔCO

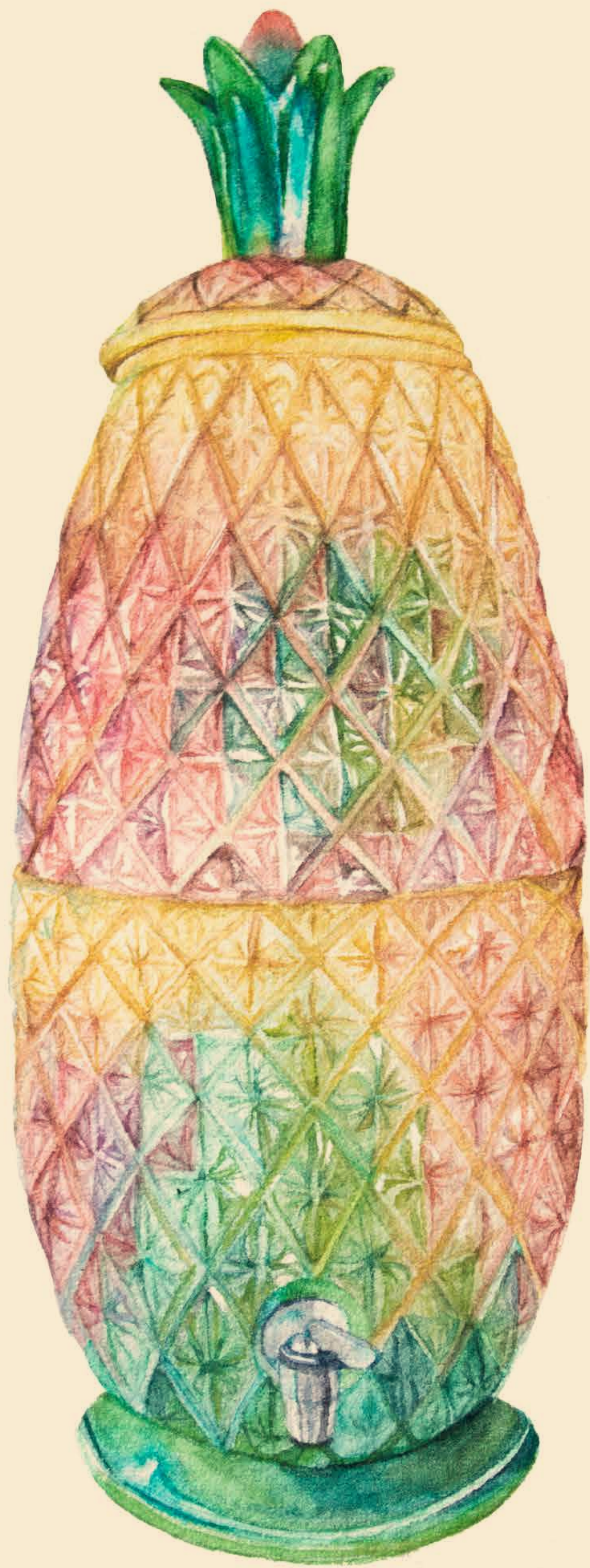
...molhadinho com abacaxi grelhado.

R\$32

CHEESECAKE DA ROÇA

...com doce de mamão verde.

R\$32



BEBIDAS SEM ÁLCOOL

ÁGUA DA CASA	solicite ao garçom
ÁGUA MINERAL SEM GÁS	R\$4
ÁGUA MINERAL COM GÁS	R\$4,5
SUCO INTEGRAL DE UVA TINTO	R\$12
REFRIGERANTES (EVITE)	R\$6
ENERGÉTICO RED BULL	R\$15

CERVEJAS

STRONG ALE

DUBBEL 375ml **R\$24**
(ABV 7,5% IBU 26)

Levemente picante, esta cerveja, de coloração castanho-escuro, espuma densa e duradoura, possui aroma de frutas secas, paladar com persistência.

PALE ALE

VERANO **R\$24**
(ABV 5% IBU 25)

De exuberante refrescância, esta cerveja cor de cobre equilibra, na medida certa, maltes e amargor.

PILSEN

CAUIM **R\$24**
PILSEN + MANDIOCA (ABV 4,5% IBU 16)

Feita com fermento alemão, malte importado, lúpulo tcheco e a brasileiríssima mandioca. Cerveja clara, de baixa fermentação e leve amargor.

X-WÄLS

(ABV 4,5% IBU 17) **R\$18**

Produzida com refinada técnica de lupulagem, esta cerveja possui sabor refrescante. De espuma branca e cremosa, impressiona pelo seu aroma florear, ao mesmo tempo suave e marcante.

STELLA ARTOIS 330ml **R\$10**
(ABV 5,2% IBU 30)

STELLA ARTOIS 550ml **R\$18**
(ABV 5,2% IBU 30)

IPA

SESSION CITRA **R\$22**

(ABV 3,9% IBU 30) De extrema refrescância, ideal para se beber em grandes quantidades sem perda da qualidade.

TRIGO

APPIA **R\$24**

TRIGO + MEL (ABV 5,5% IBU 10)
Feita com cevada, trigo maltado, lúpulo, fermento inglês e um toque brasileiro de mel de Flor de Laranjeira.

DRINKS

GINDO VIGOR **R\$30**

Gin tônica de cajú com o vigor do Gil!

A BOTICÁRIA **R\$30**

Drink leve e azedinho feito com vodka infusionada, flor sabugueiro e rosas.

BATIDINHA DE CÔCO DA VÓ LINA **R\$25**

Sim! Aquela com leite condensado e abacaxi!!!
(Com cachaça branca! s2)

BENÇA VÓ **R\$25**

É chá de cidreira? É suco de mexerica?
É Bença Vó! (Com cachaça branca! s2)

BOULEVARDIER **R\$35**

Bourbon, Campari e Vermouth.

CAIPIRINHA DA ROÇA **R\$25**

A clássica brasileira de limão capeta.
(Com cachaça branca! s2)

DRINK DE JABUTICABA DO TIONENEL **R\$25**

Água gasosa e cachaça de jabuticaba:
gostinho de quero mais!

EU ODEIO PEQUI! **R\$30**

Gin sour de pequi pra quem gosta
e pra quem não gosta de pequi.

FAKE NEWS (drink sem álcool) **R\$20**

Soda Italiana: xarope de tangerina,
suco de limão siciliano e tônica.

GOLDEN SHOWER **R\$35**

É OURO! Jack Daniel's, Amaretto,
suco de maracujá, Triple Sec e espuma de gengibre.

JEREMIAS COMUNISTA **R\$30**

O Moscow Mule, eleito o queridinho da vez, levou
um golpe contraditório! Com vodka, suco de limão
ginger ale e espuma de gengibre.

MEU QUINTAL (É O MUNDO) **R\$30**

Cachaça Jambruna com nosso Ora-Pro-Nobis
do quintal, tônica e gelo de pêssego.

NEGRONI **R\$35**

Gin, Campari e Vermouth Rosso.

O CHÁ DA RIHANNA **R\$30**

Combinação do chá da Rainha
Rihanna com nosso gin tônica.

PAVÊ PRA BEBER **R\$30**

O caramelinho do Brasil com
maracujá, vodka e caramelo.

SEM TEMPO IRMÃO **R\$21**

Aperol, espumante e água tônica.
(ou pode pedir o tradicional)

VAI PRA CUBA **R\$25**

Vou sim PFVR! Um delicioso Mojito repaginado
(pode pedir o tradicional, mas esse é demais!)
Rum Bacardi, hortelã, suco de limão e água com gás!

VISUALIZA E NÃO RESPONDE **R\$25**

Depois de tanta caip, como lidar?
Tradicional caipvodka ou caipirinha da casa nos sabores:

- Limão finalizada com um delicioso e refrescante picolé so Santê.
- Abacaxi com hortelã finalizada com a melhor combinação de todas: picolé de coco! docinho.

Absolut R\$30

DOSES

CHIVAS (12 anos)	R\$24
BALLANTINES FINEST	R\$20
JACK DANIELS	R\$22
OSBORNE	R\$22
SAGATIBA	R\$14
MONTILA	R\$16
EL JIMADOR	R\$18
BEEFEATER	R\$18
ABSOLUT	R\$18

VINHOS

ESPUMANTES

BRASIL

Casa Geraldo Soleo Demi-Sec **R\$68**

Espumante mineiro, leve, com ótimo equilíbrio entre acidez e dulçor.

Casa Geraldo Brut **R\$85**

Frutas Citricas e em caldas, misturado com pão e confeitaria dão aroma ao vinho, fácil de beber! Boa estrutura.

Casa Viccas Glera Pét-nat **R\$162**

Também conhecido como "Proseco", método ancestral, fermentação espontânea. Leve e fácil de harmonizar!

Luiz Porto Nature **R\$132**

Cor intensa e tonalidade viva. Aromas frutados que lembram amoras, morangos, banana, tutti frutti e em seguida aparecem as notas de especiarias e vegetais como pimentão e arruda. Na boca é leve e equilibrado, com bom frescor e fácil de beber.

Valmarino & Churchill Extra Brut **R\$296**

Espumante de cor amarela com tons esverdeados, perlage fina e persistente, no aroma apresenta notas cítricas e frutadas que lembram maçã madura, com toques de fermento de pão e manteiga. Madura em barricas de carvalho americano por 12 meses.

ITÁLIA

Camilucci Franciacorta Brut **R\$512**

Bolhas finas e persistentes, frescor da fruta e algo de tostado. Elegante, equilibrado, fresco ao paladar. Primeira fermentação em inox, segunda fermentação por 24 meses em contato com as borras e mais 6 meses de refinamento em garrafa.

PORTUGAL

Quinta das Bágeiras **R\$254**
Bruto Natural Rosé

Bolhas finas, aromas de frutas frescas maduras. Na boca é jovial, seco e harmonioso. De fermentação espontânea, estagiou 18 meses em cave.

BRANCOS

BRASIL

Casa Geraldo 3 Tons White Blend

R\$79

Blend de Sauvignon Blanc, Chardonnay e Riesling. É leve e refrescante, de coloração palha com nuances esverdeadas. Sem passagem por barricas, com aromas de maçã e abacaxi maduro e leve toque mineral.

Casa Geraldo Arte Chardonnay

R\$119

Sutilmente fresco, jovem, frutado! Com passagem em carvalho americano, notas leves de castanhas e coquinho queimado. Vinho pra mastigar!

CHILE

Aurora de Itata

R\$380

Após 2 meses de fermentação com as cascas, o vinho é envelhecido sem nenhum movimento no mesmo tonel por mais 9 meses. Após isso é drenado e decantado estaticamente por mais 5 semanas. Amarelo palha e notas florais, na boca tem bom volume e força. A acidez equilibrada garante seu frescor.

Foodkiller Chardonnay

R\$79

Aromas de abacaxi e pêsego, com sabores frescos que lembram frutas tropicais.

Origen Sauvignon Blanc

R\$98

Aroma intenso de frutas tropicais e cítricas, com suaves notas herbáceas. Tem acidez média-alta, muito fresco!

ESPANHA

Benplantat Blanc Jove

R\$196

Amarelo palha com aromas de frutas brancas, pêra, abacaxi e notas cítricas. Bom volume de boca, elegante e macio com final persistente.

ITÁLIA

Arcaia Pinot Grigio

R\$98

Tonalidade amarelo esverdeado, aromas de maçã e pera, com toques de frutas cítricas verdes. É leve, fresco e frutado!

NOVA ZELÂNDIA

Stoneburn Sauvignon Blanc

R\$ 274

Tem notas intensas de frutas tropicais cítricas. No paladar é bem estruturado e fresco.

ROSÉS

CHILE

Falernia rosé

R\$118

Aromas delicados e notas florais, boa fruta e final longo e mineral.

FRANÇA

Adèle Rosé

R\$85

Blend de Grenache e Cinsault, com tonalidade cascade cebola, aromas de frutas vermelhas frescas e corpo leve. Fácil de beber!

Château Saint-Hilaire

R\$ 274

Típico rosé de Provance, aromático, fresco e notas frutadas delicadas.

Maxime Rosé

R\$98

Blend de Grenache e Syrah, possui aromas que remetem a frutas vermelhas, com toques de especiarias, Na boca tem médio corpo, taninos redondos e acidez presente.

TINTOS

BRASIL

Camilo Primeiro Syrah **R\$195**

Aromas de cereja preta, mirtilo, ameixa, tabaco e madeira, com toques de pimenta verde. Na boca tem intensidade, complexidade e persistência. Equilíbrio entre fruta, acidez e taninos.

Casa Geraldo Origens Merlot **R\$79**

Fruta madura, tanino sedoso.

Casa Geraldo Shiraz **R\$141**

Frutas negras, taninos firmes, mineral.

Valmarino Petit Verdot **R\$161**

Vinho de cor rubi negra e aspecto brilhante. No nariz apresenta notas frutadas de ameixa, amora e cassis, ervas finas e toque herbáceo. Na boca é intenso, persistente e estruturado.

CHILE

La Gota Cabernet Sauvignon **R\$131**

Aromas de frutas vermelhas, com notas florais. De corpo médio, tem boa estrutura e ótimo equilíbrio entre fruta e frescor. Fácil de beber!

Origen Cabernet Sauvignon **R\$98**

Aromas de frutas negras e vermelhas maduras, com notas de ervas secas. Corpo firme e estruturado, com taninos redondos e final persistente.

ESPAÑA

Castillo de Ereniz Garnacha **R\$ 152**

Apresenta grande intensidade aromática, com predominância de frutas vermelhas e negras e notas minerais e de especiarias. No paladar, é um vinho intenso, maduro, elegante, com taninos aveludados e um longo final.

Sanz La Capital Tempranillo **R\$159**

Aromas de frutas vermelhas, com notas florais. No paladar, é completo, suculento e fresco, com traços frutados. Final longo e persistente. Um vinho sem passagem por madeira, jovem, moderno e elegante.

FRANÇA

Lalande-de-Pomerol **R\$468**

Um Bordeaux com aromas de frutas negras, concentrado e vigoroso na boca, de taninos delicados e marcantes. Colheita manual, envelhece por 12 meses em barricas de carvalho.

ITÁLIA

Arenile Montepulciano **R\$159**

Aromas intensos de cerejas escuras e frutas do bosque. Sem passagem por madeira, na boca tem corpo médio e taninos macios

PORTUGAL

Argilla Alentejo **R\$374**

Nariz elegante com notas de amora, marmelo e pimenta preta. Na boca muita fruta e notas herbais.

Somontes Dão **R\$178**

Corpo médio, sem passagem por madeira. É fresco e de caráter mineral.

SOBREMESA

Porto Maynards Tawny

Cálice

R\$16

PROSCA