



PETISCOS a unidade

TORRESMO <i>o nosso clássico</i>	R\$34,90
CHIPS DE MANDIOCA V	R\$26,90
QUEIJO DE COALHO COM MELADO	R\$24,90
CARNE DE PANELA.....	R\$34,90
ESPETINHO DE CORAÇÃO.....	R\$32,90
<i>coração de boi na brasa</i>	

PORÇÕES

DADINHOS DE TAPIOCA <i>os originais</i>	6 unid. R\$28,90 12 unid. R\$39,90
BOLINHO DE ALHEIRA <i>maionese de azeitona preta</i>	2 unid. R\$19,90 4 unid. R\$34,90
CROQUETA DE CARNE DE SOL <i>maionese de pimenta biquinho</i> ...	2 unid. R\$ 19,90 4 unid. R\$34,90
TORRESMINHOS <i>crocantes e sequinhos</i>	R\$49,90
PIRARUCU FRITO <i>na massinha de tucupi, maionese de ervas amazônicas, chips de mandioca</i>	R\$49,90

ESCONDIDINHOS

CARNE-SECA COM REQUEIJÃO	R\$74,90
COGUMELOS COM QUEIJO DE CABRA	R\$74,90
CAMARÃO COM CREME DE MOQUECA	R\$74,90

SALADAS

DO CAJUEIRO <i>folhas frescas, caju, queijo canastra, castanhas torradas e molho de mel e pimenta</i>	R\$59,90
MARAJOARA <i>mussarela de búfala Almeida Prado, castanha-do-Pará, tomate cereja, azeitona preta, folhas frescas, molho de ervas com iogurte</i>	R\$64,90
PORQUINHA <i>alface romana, filé de porco grelhado, croutons, queijo Tulha, molho Caesar</i>	R\$64,90

CRIANÇAS

CARNE DE PANELA, ARROZ E PURÊ	R\$44,90
CARNE DE SOL, ARROZ E MANDIOCA FRITA.....	R\$44,90
<i>Acompanha saladinha e feijão de corda</i>	

IMPORTANTE: Nossos pratos podem conter traços de leite, glúten, ovos, soja, peixes e frutos do mar, pimentas, castanhas diversas ou látex.

V PRATOS VEGANOS

TRADICIONAIS

BAIÃO DE DOIS <i>o nosso "feijão com arroz" incrementado com queijo de coalho, linguiça, bacon e carne-seca</i>	MINI R\$39,90 PEQ R\$64,90 MÉD R\$109,90 GRD R\$129,90
FAVADA <i>fava amarela cozida lentamente com linguiça, bacon, carne-seca</i>	MINI R\$35,90 PEQ R\$49,90
FEIJÃO-DE-CORDA V <i>feijão novo preparado com maxixe, chuchu, abóbora e quiabo</i>	MINI R\$29,90 PEQ R\$38,90
SARAPATEL <i>miúdos de porco cuidadosamente preparados, à moda do seu Zé Almeida</i>	MINI R\$32,90 PEQ R\$42,90
CALDO DE MOCOTÓ <i>receita exclusiva preparada da mesma maneira há mais de 50 anos</i>	MINI R\$29,90 PEQ R\$38,90
MOCOFAVA <i>perfeita combinação de mocotó com favada, criação de Gercino Almeida</i>	MINI R\$32,90 PEQ R\$42,90

ESPECIALIDADES

CARNE DE SOL NA BRASA <i>manteiga de garrafa, alho assado, pimenta biquinho, chips de mandioca</i>	R\$119,90
CARNE-SECA COM CEBOLA-ROXA <i>desfiada e puxada na manteiga de garrafa, pimenta biquinho, mandioca cozida, jerimum assado</i>	R\$119,90
MOQUECA SERTANEJA V <i>cozido de caju, banana da terra, maxixe e abóbora. mix de arroz vermelho, farofa de castanha e coco queimado</i>	R\$129,90
CARNE DE FUMEIRO <i>copa lombo defumada na casa, molho de mel de engenho abacaxi tostado, mandioca cozida</i>	R\$109,90
ATOLADO DE VACA <i>carne de panela cozida lentamente com mandioca, tomatinhos, conservinhas da casa</i>	R\$109,90
DOBRADINHA <i>tirinhas de bucho cozidas com linguiça defumada, costelinha, feijão branco, couve manteiga, pão da casa</i>	R\$109,90
RABADA <i>cozida na cerveja preta, xerém de milho cremoso com queijo Mantiqueira, agrião</i>	R\$109,90
JOELHO DE PORCO <i>braseado, cuscuz de milho amanteigado, jerimum assado</i>	R\$129,90
PEIXADINHA DO SÃO FRANCISCO <i>surubim cozido no molho de coco, mix de arroz vermelho, farofa de castanha e coco queimado</i>	R\$129,90

EXTRAS

PÃO DA CASA NA CHAPA V	R\$14,90
ARROZ BRANCO V	R\$9,90
CUSCUZ DE MILHO.....	R\$9,90
OVO CAIPIRA ORGÂNICO.....	R\$8,90
MANDIOCA COZIDA	R\$16,90
ABÓBORA ASSADA V	R\$16,90

O BAR

por Fábio Deus e equipe

CERVEJAS

ESTRELLA GALICIA	lager, 600ml.....	R\$19,90
ORIGINAL	pilsen, 600ml.....	R\$19,90
HEINEKEN	lager, 600ml.....	R\$19,90
ESTRELLA GALICIA	lager, sem álcool 330ml.....	R\$13,90
ESTRELLA GALICIA 1906	330ml	R\$13,90
AMSTEL ULTRA	lager, sem glúten 275ml.....	R\$13,90
MOCOBREJA BAMBERG	Munich Helles não filtrada, 5% 355ml	R\$19,90 600ml R\$29,90
JATAÍ BEER	Specialty Beer com mel e cascas de limão cravo, 5,2%	500ml R\$29,90
MAGIC TRAP	Hocus Pcus Strong Ale, 8,5%	600ml R\$29,90
TARANTINO	IPA, 6,2%.....	350ml R\$24,90

CAIPIRAS

TRADICIONAL	cachaça, limão-taiti e açúcar	R\$29,90
DE FRUTAS	escolha até duas frutas.....	R\$39,90
CAIPIRINHA DA SEMANA	de segunda a sexta (exceto feriados), uma sugestão com frutas sazonais	R\$32,90
peça sua caipirinha com vodka ou saque se preferir		

CAIPIRINHAS ESPECIAIS - R\$ 39,90 CADA

MARIA BONITA	cachaça, caju, maracujá e calda de cajá
MINHA NÊGA	cachaça em umburana, limão-taiti e calda de rapadura
TRÊS LIMÕES	cachaça, limões-taiti, siciliano e cravo e xarope de especiarias

COQUETÉIS

AUTORAIS - R\$ 44,90 CADA

ÁRIDO TROPICAL	cachaça infundada em jambu, gengibre, maracuja e aperol
PAINHO	blend de cachaças exclusivo da casa, cordial de compota de caju, campari, brasilberg
GIN TÔNICA DO SERTÃO	gin infundado com caju e pimenta rosa e água tônica
MOCO MULE	cachaça branca, refrigerante de gengibre, suco de limão e espuma de gengibre com melado de cana
CAJU AMIGO	cachaça, limão, compota de caju e suco de caju
BODE MARY	Tiquira Guajaja, suco de tomate temperado e torresmo.

BATIDA DE FRUTAS AMARELAS	cachaça joão mendes, creme de pequi, abacaxi e maracujá.	R\$29,90
---------------------------	--	----------

SUGESTÃO DO BAR	sempre uma sugestão especial.....	R\$39,90
-----------------	-----------------------------------	----------

CACHAÇAS

consulte nossa carta

CLÁSSICOS

NEGRONI	gin, vermute tinto, campari.....	R\$45,90
amargo e encorpado		
BOULEVARDIER	whiskey bourbon, campari, vermute tinto amargo, encorpado e amadeirado	R\$45,90
OLD FASHIONED	whiskey bourbon, calda de açúcar demerara, óleo de laranja bahia, bitter aromático e de laranja	R\$49,90
encorpado, amadeirado e levemente amargo		
DRY MARTINI	gin, vermute seco e bitter de laranja.....	R\$39,90
seco, encorpado e levemente amargo		
APEROL SPRITZ	aperol e espumante.....	R\$39,90
refrescante e levemente amargo		
PERFECT MANHATTAN	whiskey bourbon, vermute seco, vermute tinto e bitter aromático.....	R\$49,90
encorpado, amadeirado e levemente amargo		
DARK AND STORMY	rum envelhecido, refrigerante de gengibre da casa, bitter aromático e suco de limão	R\$39,90
refrescante, levemente picante, amadeirado e condimentado		
FITZGERALD	gin, suco de limão siciliano, açúcar orgânico e bitter aromático.....	R\$35,90
citrico e condimentado		

VINHOS

somente em garrafas

BELLA QUINTA RESERVA	tannat, São Roque, SP ..	R\$109,90
ESPUMANTE REGENERAÇÃO	brut, Caxias do Sul, RS	R\$119,90
LUAR DO PAMPA	chardonnay, Dom Pedrito, RS	R\$119,90
RASTROS DO PAMPA	cabernet sauvignon, Dom Pedrito, RS.....	R\$119,90

ÁGUAS E REFRIGERANTES

ÁGUA MINERAL COM OU SEM GÁS	350ml.....	R\$8,90
CAJUÍNA	310 ml	R\$14,90
TUBAÍNA	355 ml	R\$11,90
REFRIGERANTES	355 ml	R\$11,90

SUCOS, CHÁS GELADOS E REFRIGERANTES NATURAIS

SUCO NATURAL	laranja, limão ou maracujá.....	R\$15,90
SUCO DO DIA	sempre uma sugestão de frutas típicas.....	R\$15,90
CHÁ DE HIBISCO	com menta e melado de cana.....	R\$18,90
CHÁ MATE	com umburana, suco de limão e mel.....	R\$18,90
REFRIGERANTES NATURAIS	gaseificados artesanalmente nos sabores de gengibre ou caju	R\$18,90

LIBERADOS (SEM ÁLCOOL)

KUYA	refrigerante de gengibre da casa, maracujá e hortelã....	R\$21,90
REFRESCO SANTO	suco de abacaxi com capim santo, suco de limão e água com gás.....	R\$24,90
LIMONADA DA QUEBRADA	amora, calda de amora, limão- siciliano e água com gás.....	R\$24,90

SOBREMESAS

por Natália Nunes e equipe

CAJÁ MANGA purê de manga, sorbet de cajá e coco crocante.....R\$34,90

PUDIM DE TAPIOCA com leite de coco artesanal, calda de coco queimado, coco crocante.....R\$32,90

SORVETE DE RAPADURA sorvete artesanal com melado de cana e pedacinhos de rapadura, calda de catuaba.R\$29,90

SORVETE DE DOCE DE LEITE sorvete artesanal mesclado com doce de leite, crocante de malte.....R\$29,90

ROMEO e JULIETTE torta basca com requeijão do norte, queijo tulha, servida com goiabada artesanal.....R\$34,90

CRÈME BRÛLÉE DE DOCE DE LEITE E UMBURANA o famoso doce francês com um toque autoral, inspirado pelo amigo e chef Julien Mercier.....R\$32,90

BOLO DE CHOCOLATE COM CUPUAÇU E CASTANHA-DO-PARÁ bolo cremoso de chocolate intenso, servido quentinho com sorvete artesanal de cumaru.....R\$38,90

CAFÉS

CAFÉ COADO FAZENDA PESSEGUEIRO
Mococa, SP.....R\$9,90

EXPRESSO ORIGEM BRASIL ou DESCAFEINADO
Sul de Minas, MG.....R\$9,90

CAPPUCCINOS
Clássico, Canela ou Umburana.....R\$18,90

FEITOS NA MESA no coador 250 ml

YAGUARA Taguatinga do Norte, PE.....R\$29,90

BIO GIORI Cachoeiro de Itapemirim , ES.....R\$29,90

CAFÉ POR ELAS Santana da Vargem, MG.....R\$29,90

CHÁS DIGESTIVOS 300ml

NORDESTE erva-mate, coco, nibs de cacau, anis estrelado, Ilópolis, RS.....R\$18,90

SERTÃO chá preto, casca de cacau, camomila, canela e caju. Infusiva, São Paulo, SP.....R\$18,90

MELADINHAS R\$19,90 [dose]

BONINA cachaça envelhecida, baunilha, casca de laranja e semente de amburana

ROBUSTA cachaça envelhecida, café bio giori e um toque de cacau e cumaru

MELVA cachaça envelhecida, mel e malva

mocotó
Vila Leopoldina