

# PETISCOS DE BOTEQUIM

## REDONDINHA CREMOSA \$27

6 coxinhas redondas de frango com catupiry, enroladas sem massa no macarrão cabelinho de anjo.

## BOLINHO DE CARNE \$29

6 bolinhos de carne do Botequim, mais de 20 anos de tradição com tempero do chefe.

## BOLINHO DE ARROZ DA VOVÓ \$25

6 bolinhos de arroz, com espinafre... receita da vovó.

## A PASSARINHO \$61

Filet de coxa e sobrecoxa, cortado a moda passarinho, sem osso. Acompanha polenta frita.

## CHICKEN CRISPY \$48

Frango à milanesa, acompanha cheddar cream para mergulhar.

## PASTEIZINHOS \$36

8 unidades de pastéis (queijo e carne).

## TORRESMINHO DO BOTEQUIM \$27

Sem falsa modéstia... O melhor de São Paulo.

## PROVOLONE DE BOTEQUIM \$39

À milanesa.

## BATATA GRILL HOUSE \$43

Exclusiva Batata Grill House, coberta por cream cheese, e costela na brasa desfiada.

## CALDINHO DE FEIJÃO CARIOCA \$19

Acompanha torresminho e uma cachacinha.

## BATATA ARTESANAL \$26

Batatas coradas e cortadas a mão.

## FRITAS, MANDIOCA OU POLENTA \$26

(mandioca frita ou cozida)

## BRUSCHETTA POMODORO \$25

Quatro torradas de pão ciabatta, cobertas por tomate fresco e queijos.



# FEITOS NO JACARÊ

(faz ½ porção)

## TOSCANINHO \$43

2 pães francês cortados aperitivos, recheados com toscana moída, mussarela e agrião.

## COSTELINHO \$43

2 pães francês cortados aperitivos, com costela bovina desfiada, cebola, mussarela e tomate.

## CHURRASQUINHO \$49

2 pães francês cortados aperitivos, com baby beef grelhado, mussarela e salsa crioula.



TOSCANINHO



PÃO DE ALHO DA CASA

## PÃO DE ALHO DA CASA \$22

Pão ciabatta, recheado com pasta de alho a base de cream cheese e queijo parmesão.

## CORAÇÃOZINHO \$37

## PANCETA \$41

## ABOBRINHA NA BRASA \$23

## PALMITO CATUPIRY \$52

Se preferir, só puxado na manteiga.

# ENTRADAS DO GRILL

# GRILL HOUSE STONE \$119

---

É a nossa pedra Grill House!  
os cortes vêm fatiados, ideal para  
compartilhar.

Bife de Chorizo (210g), Baby beef (210g),  
Galeto (250g) e linguiça toscana.  
Acompanha batata artesanal corada,  
salsa criolla e farofa.  
Não faz 1/2 porção.

GRILL HOUSE STONE

# CORTES NA PEDRA

## BABY BEEF GRILL \$90

O miolo da alcatra é conhecido também por Baby Beef, devido a sua maciez, suculência e pouca gordura. Acompanha batata artesanal corada, salsa criolla e farofa. (aproximadamente 420g.)

## GALETO GRILL \$72

O galeto é típico das zonas de colonização italiana do sudeste-sul do Brasil.

O nosso é feito com coxa e sobrecoxa desossadas. Acompanha polenta frita, salsa criolla e farofa. (aproximadamente 550g.)

## PEDRA VEGGIE \$69

Legumes grelhados na brasa. Brócolis, abobrinha, cenoura e tomate. Acompanha batata artesanal corada e salsa criolla.

*\*Todos os cortes são ideais para 2 pessoas, servidos fatiados, tipo aperitivo para compartilhar com a mesa. Se preferir peça sem fatiar. \* Faz 1/2 porção.*

## FRALDINHA GRILL \$85

A fraldinha, conhecida como bife do vazio. Acompanha batata artesanal corada, salsa e farofa. (aproximadamente 420g)

# CORTES NA PEDRA



## **COSTELA NA BRASA \$83**

(aproximadamente 600g)

Assada lentamente na churrasqueira por 12 horas. Acompanha mandioca cozida, salsa criolla e farofa.

## **BIFE DE CHORIZO GRILL \$89**

O bife de chorizo é consagrado na Argentina, apresenta uma rica capa de gordura e marmoreio moderado.

Acompanha batata artesanal corada, salsa criolla e farofa. (aproximadamente 420g.)

## **PICANHA GRILL \$113**

Corte tipicamente brasileiro. Acompanha batata artesanal corada, salsa criolla, farofa. (aproximadamente 400g)

## **LINGUIÇA TOSCANA R\$65**

linguiça toscana direto da grelha, acompanha salsa criolla, farofa e batata artesanal corada

\*Todos os cortes são ideais para 2 pessoas, servidos fatiados, tipo aperitivo para compartilhar com a mesa. S e preferir peça sem fatiar. \* Faz 1/2 porção.

# GUARNIÇÕES

30% OFF

quando acompanhar pedra

## Arroz Grill House \$26

Arroz, brócolis, costela desfiada, azeitona chilena, batata palha e salsa.

## Arroz Biro Biro \$26

Arroz, bacon, ovos, batata palha e salsa.

## Mac N' Cheese \$25

## Arroz Branco \$19

## Feijão carioca \$19

## Brócolis na brasa \$26

## Batata Artesanal \$26

## ACOMPANHAMENTOS EXTRAS

### Farofa crocante \$4

### Salsa Criolla \$5

### Cheddar cream \$11

### Molho do Chefe \$3,5



# SALADAS

## Salada da Casa \$26

Alface americana, agrião, queijo parmesão, tomate, cenoura, beterraba molho do chefe e duas fatias de pão ciabatta torrados com alho.

## Salada Tomate \$18

## Salada de Palmito \$43

# BURGUERS & SANDWICHES

## FAKE SMASH BURGER \$32

Tradição e sabor original...  
pão, carne e queijo, mais nada!!!!  
2 hambúrgueres 100% Picanha de  
70 g. cobertos por molho de  
queijos, no pão de hambúguer  
ciabatta.

## SANDUBA DE LINGUIÇA R\$32

linguiça toscana, com vinagrete  
e mussarela no pão frances

## VEGGIE BURGER \$32

Hambúguer de lentilha, queijo,  
tomate e alface, no pão ciabatta de  
hambúguer.

*\*Todos acompanham fritas.*

## FELJOADA NA CUMBUCA

### AOS SÁBADOS \$91

Acompanha linguiça toscana,  
torresmo, arroz,  
mandioca frita, couve e laranja.



## CARIOCA \$31

Sanduba de coração, queijo, com  
leve toque de pasta de alho no  
pão francês

# CHOPP NA CANECA



CHOPP HEINEKEN 350ml \$13,9

CHOPP HEINEKEN 500ml \$18,9

CHOPP AMSTEL 350 ml \$12,9

CHOPP AMSTEL 500 ml \$17,9

CHOPP CONVIDADO

Consulte disponibilidade e  
valor

CHOPP EM DOBRO 500ML

Consulte disponibilidade

## CERVEJAS

HEINEKEN 330ml \$12

BADEN BADEN IPA 600 ml \$29

HEINEKEN ZERO 330 ml \$10

# BEBIDAS

## VINHOS & ESPUMANTE

SALTON INTENSO MERLOT TINTO \$18/63

180ml/750ml

SALTON INTENSO CHARDONNAY BRANCO \$18/63

180ml/750

SALTON BRUT ROSÉ \$69

750 ml

## DOSES

CACHAÇA ESPECIAL I /GIN NACIONAL \$15

CACHAÇA ESPECIAL II \$19

VODKA SMIRNOFF/ CAMPARI \$13

VODKA PREMIUM /TEQUILA \$19

JAGERMEISTER / GIN IMPORTADO \$23

JACK DANIEL'S \$25

RED LABEL \$21

BLACK LABEL \$29

## CAIPIRAS

VODKA / SAQUE \$28

VODKA PREMIUM \$38

CACHAÇA ESPECIAL \$37

VELHO BARREIRO \$22

Opções:

\*3 limões com rapadura \* tangerina  
com gengibre \*maracujá \* limão taiti\*  
frutas vermelhas \* caju \* frutas mistas  
e lima da pérsia.

# DRINQUES

## GIN LIMA LIMÃO \$30

Gin, água tônica, lima da pérsia, limão taiti e ginger.

(Gin importado +\$8)

## GIN TANGERINA E RAPADURA \$30

Gin, água tônica, tangerina e rapadura.

(Gin importado +\$8)

## MOSCOW GIN \$32

Gin, água tônica, alecrim, limão siciliano e espuma de gengibre.

(Gin importado +\$8)

## GIN JAGER \$36

Gin, água tônica, lima da pérsia, limão siciliano e jagermeister.

(Gin importado +\$8)

## GIN RED \$31

Gin, água tônica, morango, amora e raspberry.

(Gin importado +\$8)

## MOSCOW MULE \$27

Vodka Smirnoff, chopp, ginger, limão espremido e espuma de gengibre.

## APEROL \$28

Aperol, espumante e água com gás

## NEGRONI \$32

Gin, Campari, vermute tinto e rodela de laranja.

(Gin importado \$8)

## MOJITO \$25

Rum branco, limão, água com gás e hortelã.

## JACK AND COKE \$33

Jack Daniel's, coca cola e gelo.

## BLOODY MARY \$24

Vodka Smirnoff, limão, suco de tomate, sal, molho inglês e pimenta.

## DRY MARTINI \$28

Vermute branco seco, gin, azeitona e casca de limão.

(Gin importado \$8)

## SANGRIA taça \$19,9/ jarra \$42,9

Vinho tinto ou branco, espumante, maçã, abacaxi, laranja e refrigerante de limão.

## SOBREMESAS

### PETIT GATEAU \$21

### TAÇA DE SORVETE \$16

2 bolas (consulte sabores)

### CREME DE MARACUJÁ \$19

(com licor de cassis)

### MARACANÃ \$38

### MARACANÃZINHO \$21

### CREME DE MORANGO \$21

(com licor de cassis)

## NÃO ALCOÓLICOS E DIVERSOS

### REFRIGERANTES \$6,9

### SUCO COPO \$11,9/JARRA \$22

### ENERGÉTICO ou ICE \$13,9

### ÁGUA /ÁGUA COM GÁS \$5

### CAFÉ \$6