



São Paulo, 14 de Junho de 2004.

RABUDINHOS PARA DIVIDIR

(FAZ 1/2 PORÇÃO)

Rabo Louco Aperitivo \$69
Lanche Aperitivo de Rabada Desossada, Tomate, Agrião e Queijo. Servido em 2 Pães Franceses.

Rabudinho de Linguiça Aperitivo \$69,9
Lanche Aperitivo de Linguiça, Repolho, Queijo e um Leve Toque de Mostarda. Servido em 2 Pães Franceses.

Rabudinho de Pernil Aperitivo \$69,9
Lanche Aperitivo de Pernil Desfiado, Molho, Tomate e Queijo. Servido em 2 Pães Franceses.

Rabudinho de Picanha Aperitivo \$79,9
Lanche Aperitivo de Picanha Fatiada, Vinagrete e Queijo. Servido em 2 Pães Franceses.

Burgers de Picanha

(Acompanha Fritas)

Burgersinhos de Picanha \$53
4 Mini Burgers de Picanha, Queijo, Bacon, Alface, Tomate e Maionese no Pão Brioche.

Double Smash de Picanha \$53
2 Hambúrgueres de 60g, Fatias de Cheddar, Bacon, Pepino em Conserva e Maionese Verde no Pão de Hambúrguer Francês.

Sandubas na França

(Todos Acompanham Fritas)

Linguica na França \$44
Linguica, Vinagrete e Queijo.

Pernil na França \$44
Pernil Desfiado ao Molho e Queijo.

Picanha na França \$52
Picanha Fatiada, Vinagrete, Queijo Provolone.

A Rabada da vovó

Com Polenta Mole ou Frita \$53

Rabada Desossada com Agrião, Servida Sobre Polenta Mole.
Se Preferir Peça com Arroz Branco +\$5.

FEIJOADA

AOS SÁBADOS

Pequena \$75

Grande \$129

Feijoada com Carne Seca, Lombo, Costela, Paio e Linguica Portuguesa Acompanhada de Torresmo, Couve, Linguica Toscana Frita, Arroz Branco, Mandioca Frita, Banana a Milanese e Laranja.

SALADAS



Salada Bowl \$59/\$38 (Grande ou Pequena)
Alface Americana, Agrião, Tomate, Mussarela de Búfala, Cenoura, Beterraba, Batata Palha, Azeitona Chilena, Parmesão, Molho Especial e Torradas.

Caesar Salad \$55
Alface Americana, Molho Especial, Filé de Frango em Tiras, Parmesão e Torrada Alho e Óleo.

Acompanhamentos

GOE/MÉDIO/INDIVIDUAL

Arroz Carreteiro \$28/\$19/\$11

Arroz Biro Biro \$27/\$18/\$9

Arroz Branco \$24/\$16/\$7

Legumes Na Manteiga \$18

Brócolis Na Manteiga \$18

Feijão Preto \$16/\$7

Farofa \$5

Cebola no Azeite \$5

Repolho \$5

Vinagrete \$5

Picanha no Rechaud

Confira nosso Cardápio Exclusivo!

Você Mesmo Prepara na Mesa e Dá Ponto a Sua Carne.
Aproximadamente 650g. Acompanha Vinagrete, Farofa, Cebola no Azeite e Saladinha de Repolho.

Picanha no Rechaud (A partir de) \$172

ESPECIALIDADE DA CASA!

VISITE NOSSAS COXINHAS!

AS COXINHAS



Coxinhas Cremosas de Frango \$49,9

Recheadas com Frango e Catupiry (8 unidades).
Faz meia porção.

Coxinhas de Rabada \$26,9

4 unidades

Coxinhas de Pernil \$26,9

4 unidades

As Comadres \$49,9

4 Coxinhas de Frango, 2 de Pernil e 2 de Rabada.

BESTEIRO

(FAZ MEIA PORÇÃO)

Bolinhos de Picanha na Cerveja Escura \$53,9

Tempero Especial do Chef (8 unidades).
Se preferir, peça com molho a parte.

Dondoquinhas \$51,9

Bolinhos de Abóbora com Carne Seca (8 unidades).

Pasteizinhos \$53,9

4 Pastéis de Carne e 4 de Queijo.

Bolinhos de Arroz e Espinafre \$23,9

Com Queijo e Espinafre (4 unidades).
Não faz meia porção.

PORÇÕES

Picanha de Tira Aperitivo \$144,9

Corte Feito no Sentido Vertical da Picanha Dando Uma Maior Maciez. Acompanha Vinagrete, Farofa e Mandioca Frita. Aproximadamente 400g.

Alheira Portuguesa Aperitivo \$86,9

Linguica Tradicional da Culinária Portuguesa, Servida com Cebola e Batata Bolinha.

Baby Beef ao Catupiry \$114

Corte Aperitivo, Coberto por Molho de Catupiry... Para Compartilhar. (Se Preferir Troque o Catupiry por Molho Gorgonzola).

Fritas, Mandioca ou Polenta \$38,9

Linguica do Véio Flambada \$86,9

5 Gomos de Linguica Toscana Aperitivo Acebolada, Flambada na Cachaça, Vinagrete, Farofa Mandioca Frita

Filé de Frango A Pizzaiolo \$79,9

Filé de Frango Aperitivo Grelhado e Acebolado, Tudo Coberto por Mussarela Derretida, Tomate e Orégano.

Provolone a Milanese \$66,9

Se Preferir, Peça Provolone Simples.

Bruschetta Shimeji \$42,9

4 Torradas de Pão Italiano, Shimeji, Mussarela de Búfala e Queijos Gratinados.

Mistão do Giba \$ 139

1 Naco de Picanha, 1 Filé de Frango e 2 Gomos de Linguica, Tudo Aperitivo. Acompanha Vinagrete e Farofa.

Galeto a Passarinho \$86,9

Filé de Sobrecoxa Desossados Corte à Passarinho, Alho e Óleo e Polenta Frita.

Fritas com Cheddar e Bacon \$59

Caldinho de Feijão Preto \$26,9

Acompanha Torresminho e uma "Dosinha" de Rabo de Galo.

Bruschetta Pomodoro \$42,9

4 Torradas de Pão Italiano, Tomate Fresco, Mussarela de Búfala e Queijos Gratinados.

AS PICANHAS

Nas Picanhas individuais - 1 naco de Picanha (aprox 160g)
Nas Picanhas para 2 pessoas - 3 nacos de Picanha (aprox. 480g)
Todas acompanham, farofa e vinagrete.

Picanha na Garrafa \$199/\$69,9

Picanha Grelhada, Arroz Carreteiro, Purê de Mandioca na Manteiga de Garrafa.

Picanha Oswaldo Aranha \$199/\$69,9

Picanha Grelhada com Alho, Arroz Branco, Farofa de Ovo e Fritas.

Picanha a Brazuca \$69,9

Picanha Grelhada, Arroz Branco, Feijão Preto e Fritas.

Picanha & Salada \$69,9

Picanha Grelhada, com Salada Bowl e Fritas.

Picanha & Arroz de Parmesão \$69,9

Picanha Grelhada, Arroz Cremoso ao Parmesão com Raspas de Limão Taiti.

Picanha & Fettuccine \$69,9

Picanha Grelhada, Fettuccine ao Molho Pomodoro.

Outros Pratos

Baby Beef à Parmegiana \$138/\$69

Baby Beef à Milanese, Molho Sugo, Mussarela, Arroz Branco e Fritas.

Filé de Frango à Italiana \$51

Filé de Frango Coberto por Búfala, Tomate e Agrião. Acompanha Arroz Branco e Polenta Frita.

Filé de Frango à Brazuca \$51

Filé de Frango, Arroz Branco, Feijão Preto e Fritas.

Fettuccine da Casa da Nona \$49

Fettuccine ao Molho ao Sugo e 3 Almôndegas.

Arroz Cremoso De Shimeji \$49

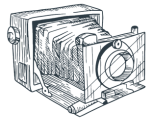
Arroz Cremoso de Shimeji e 1 Pastel de Queijo.



São Paulo, 14 de Junho de 2004.

Gin Tônica

Gin Importado +\$8



Gin Lima Limão \$37

Gin, Água Tônica, Lima da Pérsia, Limão Taiti e Ginger.

Gin Tangerina c/ Rapadura \$37

Gin, Água Tônica, Tangerina e Rapadura.

Gin Mule \$39

Gin, Água Tônica, Alecrim, Limão Siciliano e Espuma de Gengibre.

Gin Jager \$42

Gin, Água Tônica, Lima da Pérsia, Limão Siciliano e Jägermeister.

Gin Red \$38

Gin, Água Tônica, Morango, Amora e Raspberry.

Gin 43 \$43

Gin, Água Tônica, Suco de Laranja e Licor 43.

CHOPP NA CANECA

*Consulte Disponibilidade

e no copo...



RABINHO 300ML



RABO 350ML



RABÃO 500ML

\$16,9 \$18,9 \$23,9

\$15,9 \$17,9 \$22,9



300ML 450ml \$19,9 \$28,9

CERVEJAS

LAGUNITAS CALIFORNIA



Blue Moon Witbier* \$21,9

Colorado 355ml

Baden Baden Pilsen* \$28,9

Campos do Jordão 600ml

Lagunitas IPA* \$21,9

Califórnia 355ml

Amstel Ultra \$17,9

Sem glúten 275ml

Heineken \$17,9

330ml

Heineken Zero \$14,9

330ml

DOSES



Cachaça Especial 1 \$18

Jägermeister \$26

Cachaça Especial 2 \$22

Absolut/Tequila \$22

Red Label \$24

Black Label \$32

Gin Gordon's \$18

Smirnoff \$16

Jack Daniel's \$31

Licor 43 \$30

Campari \$16

NÃO ALCOÓLICOS

Suco Natural Copo 14,9 (440ml)

Suco Natural Jarra \$24,9 (750ml)

Água /Água com Gás \$6,9

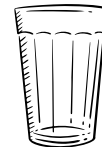
Refrigerante \$8

Café 6,9

Energético \$14,9



CAIPIRAS



*Consulte Disponibilidade

Velho Barreiro \$37 Vodka \$43 Saque \$43 Vodka Premium \$49 Cachaça Especial \$45

TODAS AS CAIPIRINHAS SÃO FEITAS NO COPO DE 440ML (2 DOSES DO DESTILADO).

ESCOLHA O SABOR...

3 Limões com Rapadura

Limão Taiti, Limão Cravo, Limão Siciliano, Rapadura e Gelo.

Morango c/ Maracujá

Morango e Maracujá.

Jégué

Lima da Pérsia e um Fio de Jägermeister.

Caju Amigo do Limão

Caju e Limão.

Caipira Mule

Limão Taiti, Espuma de Gengibre.

Sugestão: Peça com Tangerina

Niágara do Lulu

Com Uvas Niágaras. Sugerimos com Velho Barreiro ou Cachaça especial Boazinha!!

Da Realeza

Tangerina, Abacaxi e Gengibre.

Do Mestre

Abacaxi, Uvas, Açúcar e Gelo.

Havana

Tangerina, Limão Taiti e Hortelã.

Frutas Vermelhas

Morango, Amora e Açúcar.

Brasileirinha

Maracujá com Limão Taiti.

DRINKS



Moscow Mule \$36

Vodka Smirnoff, Chopp, Ginger, Limão Taiti Espremido e Espuma de Gengibre.

Rabo de Galo Mule \$23

Mistura de Vermouth, Cachaça, Cynar e Casquinha de Limão com Espuma de Gengibre.

Rabo de Galo \$18

Mistura de Vermouth, Cachaça, Cynar e Casquinha de Limão. Se Preferir Peça On the Rocks.

Aperol Spritz \$36

Aperol, Espumante e Água com Gás.

Mojito \$33

Rum Branco, Limão, Água com Gás e Hortelã.

Jack & Coke \$40

Jack Daniel's, Coca-Cola e Gelo.

Margarita \$37

Tequila, Licor Cointreau, Suco de Limão e Sal na Borda da Taça.

Dry Martini \$35

Vermute Branco Seco, Gin, Azeitona e Casca de Limão.

Negroni \$36

Gin, Campari, Vermute Tinto e Rodela de Laranja.

Bloody Mary \$35

Vodka Smirnoff, Limão, Suco de Tomate, Sal, Molho Inglês e Pimenta.

Sangrias, Vinos de Verano & Clericot

Tinto de Verano \$27/\$72 (Copo ou Jarra)

Vinho Tinto, Refrigerante de Limão, Limão Siciliano, Laranja e Gelo.

Blanco de Verano \$27/\$72 (Copo ou Jarra)

Vinho Branco, Refrigerante de Limão, Limão Siciliano, Laranja e Gelo.

Clericot \$30/\$76 (Copo ou Jarra)

Vinho Branco, Morango, Abacaxi, Kiwi, Laranja, Licor de Laranja, Refrigerante de limão e gelo picado

Sangria Vinho Tinto \$27/\$72 (Copo ou Jarra)

Vinho Tinto Suave, Espumante, Maça, Abacaxi, Laranja e Refrigerante de Limão.

Sangria Vinho Branco \$27/\$72 (Copo ou Jarra)

Vinho Branco Suave, Espumante, Morango, Maça, Abacaxi, Laranja e Refrigerante de Limão.

Rosê Brut \$101

750ml

*Consulte Disponibilidade

Sobremesas

Maracanzinho \$35

Clássico Merengue; Suspiro, Morango e Chantilly.

Se Preferir, Peça com Sorvete +\$5.

Taça Velho Rabo \$35

Sorvete de Creme e Chocolate, Farofa Especial da Casa Feita de Bolacha Maisena e Paçoca, Cobertura de Chocolate e Chantilly.

Creme de Papaya com Cassis \$29

Mamão Papaia, Sorvete de Creme Batidos, com um Toque de Licor de Cassis.

Taça de Sorvete \$22

Creme ou Chocolate (Faz Meia Porção).

Petit Gateau \$31

O Clássico Petit Gateau.

HORÁRIOS DA CASA

Terça à Quinta 11h30 - 00h*

Sexta e Sábado 11h30 - 01h00*

Domingo 11h30 - 19h*

*Cozinha encerra 1h antes do fechamento

*Bar encerra 30 min antes do fechamento

