

FRALDINHA

CORTE APERITIVO



FRALDINHA RED \$115

Conhecida como "bife do vazio".
Acompanha fritas, vinagrete e farofa.
(Aproximadamente 400g).

FRALDINHA COM ALHO \$119

Fraldinha coberta por alho em lâminas.
Acompanha fritas, vinagrete e farofa.
(Aproximadamente 400g).

FRALDINHA CHIMICHURRI \$119

Fraldinha Red coberta com nosso molho chimichurri. Acompanha fritas, vinagrete e farofa.
(Aproximadamente 400g).

BOLINHOS & CIA

★ BOLINHOS DE FRALDINHA \$39

6 unidades de bolinho de fraldinha recheado com mussarela.

REDONDAS CREMOSAS \$36

6 unidades de bolinho de frango cremoso feito sem massa.

BOLINHOS CARIOCA \$39

Massa de mandioca, recheado de carne seca desfiada. 6 unidades.

BOLINHOS DE ARROZ \$34

6 unidades de bolinho de arroz com espinafre e queijo.

CALDINHO DE FEIJÃO \$26

Caldinho de feijão carioca, acompanha choro de cachacinha e bacon.

PASTEIZINHOS \$53

4 Pastéis de Queijo e 4 Pastéis de Fraldinha Temperada.

CUPIM NO BAFO & OUTROS

CUPIM NO BAFO \$94

6 horas de churrasqueira. Acompanha mandioca cozida, farofa e vinagrete.
(Aproximadamente 350g).

SOBRECOXA DESOSSADA \$71

Filé de sobrecoxa. Acompanha polenta frita, vinagrete e farofa. (Aproximadamente 400g).

BIFE ANCHO \$105

Corte do dianteiro do contrafilé. Acompanha fritas, farofa e vinagrete.
(Aproximadamente 400g).

CORAÇÃOZINHO \$55

Coraçãozinho de frango. Acompanha farofa e vinagrete.

APERITIVOS NA BAGUETE FRANCESA

Aproximadamente 30cm

Entradas

PÃO DE ALHO \$29

Recheado com creme de queijos da casa e parmesão.

CHORIPAN \$39

Baguete Francesa recheada com linguiça moída, maionese temperada, mussarela e chimichurri.

BRUSCHETTA BÚFALA \$41

Baguete francesa tostada, azeite, mussarela de búfala e tomate cereja salteado.

BRUSCHETTA CARPACCIO \$41

Recheado Carpaccio de carne, molho de mostarda dijon, agrião e mussarela de búfala.

Sandubas

PHILLY CHEESESTEAK \$68

Fraldinha em tiras acebolada, mussarela, molho da casa e pepino em conserva.

NASHVILLE CHICKEN \$61

Frango frito crocante, molho da casa, creme de queijos, alface e pepino em conserva.

TOSCANINHO \$61

Toscana desconstruída, agrião e mussarela.

CUPINZINHO \$61

Cupim desfiado, queijo mussarela e vinagrete.

Mini Burger

HAMBURGUINHOS DE FRALDINHA \$53

4 mini burgers de fraldinha, pão brioche, mussarela maionese, alface e tomate.

HAMBURGUINHOS DE LENTILHA \$53

4 mini burgers de lentilha, pão brioche, mussarela, maionese, alface e tomate.

FEIJOADA NA CUMBUCA (AOS SÁBADOS)

FEIJOADA PEQUENA \$75
FEIJOADA GRANDE \$129

Feijoada com carne seca, lombo, costela, paio e linguiça portuguesa. Acompanha torresmo, couve, linguiça toscana frita, arroz branco, mandioca frita, banana a milanesa e laranja.

GALETO A PASSARINHO \$83,9

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

LINGUIÇA NO CHOPP \$71

Linguiça Toscana grelhada com Chopp e leve toque de açúcar mascavo. Acompanha Farofa e vinagrete.

BATATAS DA CASA \$47

Fritas cobertas por cupim desfiado crispy e creme de queijos.

CARPACCIO DE CARNE \$57

Temperado com molho de mostarda dijon, azeite, molho inglês, limão, parmesão e alcaparras

PROVOLONE À MILANESA \$53

Tradicional queijo provolone em cubos à milanesa. (Se preferir peça provolone simples).

FRALDINHA AO CATUPIRY \$124

Fraldinha Red cortada em tiras fininhas, servidas ao molho catupiry gratinado. (Aproximadamente 400g)

FRANGO CROCANTE \$61

Filé de coxa empanado na Panko em tiras. Acompanha molhos rosé e especial.

FRITAS, MANDIOCA OU POLENTA \$38,9

PRATOS DA CASA

FRALDINHA C/ TUTU \$71/\$139,9

Fraldinha Red grelhada fatiada. Acompanha tutu de feijão, arroz branco, fritas, farofa e vinagrete.
Se Preferir, Substituir por Ancho ou Picanha (+R\$15,00).

SPAGHETTI POMODORO \$39

Se preferir peça com Fraldinha +\$29

CUPIM BIRO \$63/\$115

Arroz Biro Biro, mandioca cozida, farofa e vinagrete.

FRALDINHA À

PARMEGIANA \$69/\$125,9

Arroz Branco e Fritas.

KIDS \$35

2 Hamburguinhos, ou carinha moída ou filezinho de coxa. Acompanha arroz, feijão e fritas.

SALADAS

CAESAR SALAD \$55

Alface americana, queijo parmesão, frango grelhado e molho caesar.

SALADA DA CASA \$39

Alface americana, agrião, tomate cereja, batata palha, molho rosé, mussarela de búfala e torrada alho e óleo.

ARROZ BRANCO \$16/\$7
TUTU DE FEIJÃO \$18/\$7
LEGUMES NA MANTEIGA \$18
FAROFA DE BACON \$9
VINAGRETE \$3,5
ARROZ BIRO BIRO \$17/\$8
FEIJÃO CARIOCA \$16/\$7
BRÓCOLIS NA MANTEIGA \$18

ACOMPANHAMENTOS

Bot's

Brasa & Chopp

SINCE 1999

Drinks da Casa

MOSCOW MULE \$36
Vodka, limão, açúcar, gelo e gengibre.

ESCOLHA SUA ESPUMA!

Gengibre ou Framboesa

SPANISH BOMB \$35

Licor 43, vodka, toque de leite condensado, suco de laranja e gelo.

CITRUS RASPBERRY \$37

Gin, Monin de gengibre, Monin de framboesa e água com gás.

APPLE GINGER SMASH \$41

Whisky Bourbon, Monin de maçã verde, xarope de gengibre e hortelã.

MOJITO DE FRAMBOESA \$35

Rum, framboesa, hortelã, limão e água com gás.

TANGERINE MARGARITA \$37

Tequila, Cointreau e tangerina.

JAGERMEISTER SOUR \$41

Jagermeister, limão, açúcar e gelo.

CARAJILLO \$36

Licor 43, café expresso e gelo.

DRINKS TRADICIONAIS



DRY MARTINI \$35

JACK AND COKE \$40

BLOODY MARY \$35

APEROL SPRITZ \$36

MOJITO \$33

MARGARITA \$37

NEGRONI \$36

SANGRIAS, VINOS DE VERANO & CLERICOT

SANGRIA VINHO BRANCO \$27/\$72

Vinho branco suave, espumante, morango, maçã, abacaxi, laranja e soda. (Copo ou Jarra)

SANGRIA VINHO TINTO \$27/\$72

Vinho tinto suave, espumante, maçã, abacaxi, laranja e soda. (Copo ou Jarra)

ROSÊ BRUT \$101

750ml

TINTO DE VERANO \$27/\$72

Vinho tinto, refrigerante de limão, limão siciliano, laranja e gelo. (Copo ou Jarra)

BLANCO DE VERANO \$27/\$72

Vinho branco, refrigerante de limão, limão siciliano, laranja e gelo. (Copo ou Jarra)

CLERICOT \$30/\$76

Vinho branco, morango, abacaxi, kiwi, laranja, licor de laranja, refrigerante de limão e gelo picado. (Copo ou Jarra)

Chopp Na Caneca

OU NO COPO



HEINEKEN 350ML \$18,9

AMSTEL 350ML \$17,9

HEINEKEN 500ML \$23,9

AMSTEL 500ML \$22,9

BLUE MOON 300ML \$19,9

Consulte Disponibilidade

BLUE MOON 450ML \$29,9

Consulte Disponibilidade



CERVEJAS

Consulte Disponibilidade



BLUE MOON WITBIER* \$21,9

Colorado 355ml

AMSTEL ULTRA \$17,9

Sem glúten 275ml

LAGUNITAS IPA* \$21,9

Califórnia 355ml

HEINEKEN \$17,9

330ml

BADEN BADEN PILSEN* \$28,9

Campos do Jordão 600ml

HEINEKEN ZERO \$14,9

330ml

GIN TÔNICA

Gin Importado +\$8

GIN LIMA LIMÃO \$37

Gin, água tônica, lima da pérsia, limão tahiti e gengibre.

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 Jagermeister.

GIN RED \$38

Gin, água tônica, morango, amora e raspberry.

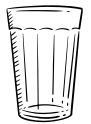
GIN 43 \$43

Gin, água tônica, suco de laranja e licor 43.

GIN TANGERINA C/ RAPADURA \$37

Gin, água tônica, tangerina e rapadura.

CAIPIRAS



VODKA/SAQUE \$43

VODKA PREMIUM \$48

CACHAÇA ESPECIAL \$45

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

VELHO BARREIRO \$37

SABORES: 3 limões com rapadura, morango, abacaxi, limão, tangerina com gengibre, maracujá, limão siciliano, frutas vermelhas, caju e lima da pérsia.

SOBREMESAS

MARACANÃZINHO \$35

Clássico merengue na taça; morango, suspiro e chantilly.

CREME DE PAPAYA \$29

Sorvete de creme batido com mamão papaya e um toque de licor de cassis.

TAÇA BOT'S \$35

Sorvete de creme e chocolate, farofa da casa, cobertura de chocolate e chantilly.

PETIT GATEAU \$31

O Clássico Petit Gateau.

TAÇA DE

SORVETE \$22

Creme ou Chocolate (faz 1/2 porção)

DOSES

GIN \$18
LICOR 43 \$30
SMIRNOFF \$16
RED LABEL \$24

CAMPARI \$16
ABSOLUT/TEQUILA \$22
CACHAÇA ESPECIAL 1 \$18
BLACK LABEL \$32

CACHAÇA ESPECIAL 2 \$22
JAGERMEISTER \$26
GIN PREMIUM \$26
JACK DANIEL'S \$31

SEM ALCOOL
REFRIGERANTE \$8
ÁGUA \$6,9
CAFÉ \$6,9

SUCO NATURAL
\$14,9/\$24,9
440ml 750ml
ENERGÉTICO \$14,9