
CAMARÃO APERITIVO

Entradas & PETISCOS

PARA COMEÇAR SUA JORNADA GASTRONÔMICA COM O PÉ DIREITO

CAMARÃO APERITIVO *À Milanesa ou ao Alho e Óleo*	114
COUVERT	74
CASQUINHA DE SIRI	38
FILÉ APERITIVO	99
GURJÕES DE PEIXE	69
PORÇÃO DE PASTÉIS *Camarão, carne ou Catupiry ®*	47
PASTEL UNIDADE *Camarão, carne ou Catupiry ®*	11
BOLINHOS DE BACALHAU *Porção*	51
BOLINHOS DE BACALHAU *Unidade*	12
LULA À DORÉ	110
LINGUIÇA A METRO . *1/2 m*	51
PROVOLONE À MILANESA	77
FRANGO À PASSARINHO	65



PICANHA

500g DE CORTES SELECIONADOS DE PICANHAS PREMIUM ARGENTINAS E URUGUAIAS.

COMPLETA

ESCOLHA SEU CORTE R$260

SUGERIDO PARA 2 PESSOAS

PEÇA INTEIRA | PEÇA ÚNICA DE 500g
FICA COM O CENTRO MAIS AVERMELHADO.

CORTE CLÁSSICO | 500g EM FATIAS FINAS
SE PREFERIR, PREPARE NA CHAPA NA SUA PRÓPRIA MESA.

TIRAS DE PICANHA | DUAS PEÇAS DE 250g

ACOMPANHA

ARROZ MALUCO . BATATAS FRITAS . FAROFA DE OVOS
MOLHO CHIMICHURRI . VINAGRETE

Outras Picanhas

PICANHA PARA 2 PESSOAS **229**
500g de picanha. Escolha o seu corte desejado (fatias finas, duas tiras de 250g ou uma peça de 500g). Acompanha uma guarnição grande de sua escolha, molho chimichurri e vinagrete.

PICANHA AL PATRONE **150**
Tira de 250g de picanha grelhada. Acompanha batata assada e gratinada com provolone e cebola assada.

PICANHA ROYAL **260**
500g de fatias finas de picanha, para grelhar na chapa Acompanha palmitos para grelhar ao molho de salsa na manteiga.
Sugerido para 2 pessoas.



Cortes NOBRES

— UM FILÉ DE RESPEITO COM CERCA DE 300g —

Apenas os cortes mais Nobres, selecionados a dedo para você. Escolha seu acompanhamento à parte. Acompanha chimichurri e vinagrete.

**Cobrado por peso. O peso do filé pode variar para mais ou menos.*

FRALDINHA **44** */ 100g*
Corte de fibras longas e personalidade marcante, muito aromático e expressivo, especialmente quando grelhado corretamente.

ANCHO **42** */ 100g*
Corte central do contrafilé, com marmoreio intenso e textura amanteigada, entregando sabor profundo e persistente.

CHORIZO **41** */ 100g*
Clássico argentino de fibras firmes e sabor limpo, conhecido pelo equilíbrio entre maciez e presença de carne.

GUARNIÇÕES EXTRAS

PORÇÃO INTEIRA OU MEIA PORÇÃO - DO TAMANHO DA SUA FOME.

ARROZ BRANCO	37	25
ARROZ DE BRÓCOLIS	47	31
ARROZ MALUCO	43	29
ARROZ À PIAMONTESE	58	38
FEIJÃO	27	18
BATATAS FRITAS	41	27
BATATA ROSTIE	64	42
BATATA PRUSSIANA	41	27
FAROFA SIMPLES	33	22
FAROFA DE OVOS	43	29
FAROFA À BRASILEIRA	43	29
FAROFA DE BACON	43	29
BANANA FRITA	35	22
ANÉIS DE CEBOLA À MILANESA	39	26
PURÊ DE BATATAS	39	26

FILÉS

TODOS OS PRATOS SÃO PREPARADOS COM FILÉ, DO JEITO QUE VOCÊ MERECE.

FILÉ À OSWALDO ARANHA **125**
Acompanhando alho e óleo, batata portuguesa, arroz e farofa.

MEDALHÃO À PIAMONTESE **125**
Medalhão enrolado no bacon, acompanhando arroz à piamontese e molho madeira.

FILÉ À PARMEGIANA **125**
Empanado, coberto com mussarela e molho de tomate. Acompanha purê de batatas.

STEAK À POIVRE **125**
Grelhado, no molho de pimenta do reino. Acompanha batatas cozidas.

STROGONOFF DE FILÉ **125**
Com arroz branco e batata palha.

FILÉ SUPRISE **125**
Empanado, rechaeado com presunto e queijo. Acompanha batatas fritas.

TORNEDOR FORESTIER **125**
Ao molho de vinho, com bacon picado, cebola à Juliana, petit pois e batata noisette.



MEDALHÃO À PIAMONTESE


FRANGO À MODA

Aves

CORTES DE PEITO DE FRANGO COM OPÇÕES PARA TODOS OS GOSTOS

FRANGO À MODA 95
Empanado recheado com Catupiry®, acompanhando arroz de maçã ao molho de champignon a la crème.

MEDALHÃO À PIAMONTESE 91
Enrolado no bacon acompanhando arroz à piamontese e molho madeira.

FRANGO À PARMEGIANA 95
Empanado, coberto com mussarela e molho de tomate. Acompanha purê de batatas.

FRANGO À FRANCESA 87
Grelhado, acompanhando guarnição à francesa.

STROGONOFF DE FRANGO 91
Com arroz branco e batata palha.

FRANGO À GORGONZOLA 91
Acompanha arroz e batata sauté.

FRANGO COM LEGUMES 84
Grelhado, acompanhando legumes cozidos.

Massas & RISOTOS

DELICIE-SE COM NOSSAS MASSAS, TODAS A BASE DE GRANO DURO E DE ORIGEM ITALIANA

SPAGHETTI À ITALIANA 90
Ao vinho branco. Com camarões, tomates cereja, pimentões e azeitonas.

FARFALLE AL MARE 97
Com camarão, vinho branco, creme de leite, molho branco e açafrão.

SPAGHETTI AO SUGO 84

SPAGHETTI À CARBONARA 91

SPAGHETTI AO ALHO E ÓLEO 85

TALHARIM À PARISIENSE 92
Frango desfiado, ervilhas, presunto, cebola, molho branco e creme de leite.

SPAGHETTI COM FRUTOS DO MAR . 2 PESSOAS 214
Com camarão, lagosta, polvo, lula e badejo.

RISOTO DE CAMARÃO COM LIMÃO SICILIANO . 2 PESSOAS 230

RISOTO DE FRUTOS DO MAR . 2 PESSOAS 250
Com camarão, lagosta, polvo, lula e badejo.


SPAGHETTI À ITALIANA

Cremes & SALADAS

CREME DE ASPARGOS 58

CREME DE CEBOLA 50

CREME DE ERVILHA 52

SALADA DE MAIONESE 43

SALADA DE PALMITO 61

SALADA MISTA . 2 PESSOAS 69

FRUTOS *do* MAR

DO CAMARÃO AO POLVO, PRATOS INCRÍVEIS E SOFISTICADOS COM FRUTOS DO MAR DA MELHOR QUALIDADE

SINFONIA DE FRUTOS DO MAR . 3 PESSOAS **626**
Lagosta, camarão, polvo, lula, linguado e badejo. Grelhados.
Acompanha arroz com creme de leite e açafrão.

SALMÃO AO MOLHO DE PISTACHE **132**
Grelhado, acompanha arroz de açafrão, batatas coradas e molho de pistache.

LINGUADO À MODA **132**
Grelhado, com finas fatias de alho levemente dourado e cebolinha verde, regado com azeite de oliva. Acompanha batata sauté.

LINGUADO À SÍCILIA **132**
Linguado grelhado acompanhado de risoto de berinjela à moda da Sicília, ervilhas tortas al dente e bastões de palmito grelhado. Molho bisque de lagosta.

BADEJO IMPERIAL . 2 PESSOAS **302**
Badejo e camarão grelhados, arroz com amêndoas, brócolis ao alho e óleo e cebola grelhada. Molho Aurora com Catupiry®.

BADEJO À BELLE MEUNIÈRE **230**
Grelhado. Molho de camarão, champignon, alcaparras e batatas cozidas.

PATUSCADA DE BACALHAU **198**
Grelhado. Com brócolis ao alho e óleo. Acompanha batatas cozidas.

BACALHAU À GOMES SÁ **198**
Lascas de bacalhau com batata sauté, alho cebola, azeitonas e ovos cozidos.

CAMARÃO À MONTE CARLO **242**
Empanado, recheado c/ Catupiry®. Acompanha arroz de maçã.

CAMARÃO HAVAÍ **208**
Gratinado com arroz de abacaxi ao molho branco.

CAMARÃO À GREGA **208**
Camarões empanados acompanhados de arroz à grega.

LAGOSTA THERMIDOR . 2 PESSOAS **286**
Refogada no vinho branco, gratinada e servida na casca no molho da casa. Acompanha purê de batatas.

MOQUECA CAPIXABA **215**
Moqueca clássica com badejo. Acompanha arroz branco e farofa de dendê.



LAGOSTA THERMIDOR

SOBREMESAS

PARA FINALIZAR SUA EXPERIÊNCIA COM UM TOQUE DE DOÇURA

BANANAS FLAMBADAS — **63**
Bananas flambadas no conhaque e caramelizadas na hora. Com sorvete de creme.

MORANGOS FLAMBADOS — **69**
Morangos flambados no conhaque e caramelizados na hora. Com sorvete de creme.

CHURROS DE BANANA — **53**
Mini churros de banana empanados, cobertos e recheados com doce de leite. Acompanha sorvete de creme.

TORRE DE BROWNIE — **52**
Brownie coberto com sorvete de creme, chantilly e nossa cobertura de chocolate artesanal.

PETIT GATEAU — **51**
Acompanha sorvete de creme e nossa cobertura de chocolate artesanal.

PROFITEROLES — **40**
Seis profiteroles recheados, acompanhados de nossa cobertura de chocolate artesanal e sorvete de creme.

CREME DE PAPAYA — **41**
Servido com licor de Cassis.

PUDIM DE LEITE — **29**
Fatia de nosso pudim de leite caseiro.

MOUSSE DE CHOCOLATE — **29**
100g de uma leve e aerada mousse de chocolate.

BANANA SPLIT — **40**
Com chantilly e sorvetes de chocolate, morango e creme.

SUNDAE — **29**
Consulte sabores disponíveis.

MILK SHAKE — **29**
Consulte sabores disponíveis.

MORANGOS COM CHANTILLY — **35**
Refrescante taça de morangos frescos servidos com nosso chantilly.

TORTAS — **29**
Generosa fatia de torta. Consulte sabores disponíveis.

SORVETES — **29**
Consulte sabores disponíveis.

CAFÉ EXPRESSO — **12**
Café Segafredo feito com grãos moídos na hora.

CHÁS VARIADOS — **12**
Escolha dentre nossa variada seleção de chás



BANANAS FLAMBADAS

GRILL · FRUTOS DO MAR · PETISCOS

PICANHA

& ETC

DESDE 1994 · RIO DE JANEIRO

SIGA-NOS NAS REDES SOCIAS

E NÃO PERCA NOSSAS

PROMOÇÕES, NOVIDADES E AÇÕES

PICANHAEETC | PICANHAEETC.COM.BR