DiCordeiro

GASTROBAR & STEAKHOUSE

ONDE O FOGO ENCONTRA A EXCELÊNCIA

Cardápio assinado pelo Chef Neto Rezende

DiCordeiro
GASTROBAR & STEAKHOUSE

ENTRADAS & PETISCOS

Choripán Brasileiro ..... R$ 32
Versão do tradicional choripán argentino: pão francês crocante recheado com linguiça toscana e queijo Minas, levado à brasa e finalizado com chimichurri tradicional.

Caldinho de Cordeiro ..... R$ 18
Tradicional da casa, feito com caldo de carne concentrado, especiarias, pernil de cordeiro desfiado e creme de macaxeira para dar corpo.

Caldinho de Camarão ..... R$ 20
Aveludado caldo de crustáceos com creme de macaxeira para encorpar, trazendo sabor intenso e textura que remete a um bobó.

Caldinho de Feijão ..... R$ 16
Caldo de feijão, finalizado com torresmo, glace de laranja e cheiro-verde, dando um toque especial.

Croquete de Cordeiro ..... R$ 30
Croquete por fora e cremoso por dentro, com creme de batatas, pernil de cordeiro desfiado e caldo do próprio cozimento, com adição de ervas e vinho.

Croquete de Bacalhau ..... R$ 28
Receita clássica europeia com releitura regional: creme de batatas com bacalhau refogado no azeite, alho, cebola e ervas finas.

Vinagrete de Polvo ..... R$ 42
Polvo macio, cebola roxa, tomate, cheiro-verde e um toque cítrico, envolvidos em azeite e temperos da casa. Fresco, leve e cheio de sabor.

Bolinho de Carne ..... R$ 26
Bolinho de carne bem temperado, dourado e crocante por fora, com recheio macio e suculento.

Medalhão de Queijo c/ Bacon ..... R$ 30
Queijo Minas empanado em panko, envolto em bacon, finalizado com melaço de cana e raspas de limão.

Escondidinho de Cordeiro ..... R$ 36
Pernil de cordeiro desfiado envolto em creme de queijo Minas, coberto por camadas de creme de macaxeira e finalizado com parmesão gratinado.

Fritas Turbinadas ..... R$ 30
Fritas fininhas e crocantes com creme de cheddar temperado com páprica e leve toque cítrico, finalizadas com farofa de bacon crocante.

Coração Temperado ..... R$ 24
Coração de galinha temperado na casa, preparado na brasa e finalizado com sabor intenso e textura suculenta.

Linguiça Cara Preta Bovina ..... R$ 28
Linguiça bovina artesanal Cara Preta, assada na brasa e servida como petisco de sabor marcante.

Linguiça de Cordeiro Picante ..... R$ 32
Linguiça de cordeiro com toque picante, preparada na brasa para realçar aroma, suculência e intensidade.

Torresmo de Panceta ..... R$ 35
Panceta crocante por fora, macia e suculenta por dentro, finalizada com limão e temperos da casa.

Camarão Mediterrâneo ..... R$ 54
Camarões marinados em azeite e vinho branco, com alho, gengibre, ervas frescas e especiarias de inspiração mediterrânea, assados na brasa.

BROCHETES

Espetinhos preparados na brasa, intercalados com cebola roxa e pimentões. Acompanham farofa e vinagrete.

Carne do Sol Angus	Picanha Suína	Cordeiro	Picanha Australiana Angus	Polvo Laqueado
R$ 36	R$ 38	R$ 42	R$ 49	R$ 52

DiCordeiro
GASTROBAR & STEAKHOUSE

CORTES NA BRASA

Os cortes possuem aproximadamente 200g e acompanham farofa, vinagrete e dois molhos da casa à sua escolha.

Picanha Australiana Angus ..... R$ 72

Picanha de Cordeiro ..... R$ 58

Picanha Suína ..... R$ 48

Bife Ancho Angus ..... R$ 67

Carré Francês 300g ..... R$ 88

Fraldinha Red Angus ..... R$ 58

Maminha Importada ..... R$ 52

Carne do Sol Angus ..... R$ 44

Sobrecoxa Desossada 250g ..... R$ 44

Manta de Cordeiro ..... R$ 48

GUARNIÇÕES

As guarnições possuem 300g, sendo a meia porção 150g.

TRADICIONAIS

Farofa da Casa ..... R$ 10

Farofa de farinha de mandioca com manteiga de garrafa, azeite, alho, cebola e ervas finas, com sabor marcante.

Vinagrete ..... Meia R$ 8 | Inteira R$ 15

Cebola roxa, tomate italiano e salsinha, com emulsão de azeite extra virgem e vinagre de maçã.

Arroz Branco ..... Meia R$ 6 | Inteira R$ 10

Arroz soltinho com alho, cebola branca, azeite, manteiga e toque de folha de louro.

Fritas ..... Meia R$ 12 | Inteira R$ 20

Clássicas fritas fininhas e crocantes.

Batata Rústica ..... Meia R$ 14 | Inteira R$ 22

Batatas em corte canoa, empanadas e temperadas com páprica, lemon pepper, pimenta-do-reino e ervas finas.

Macaxeira Frita ..... Meia R$ 14 | Inteira R$ 22

Macaxeira empanada e frita, crocante por fora, macia por dentro e finalizada com parmesão.

Maionese de Batata ..... Meia R$ 10 | Inteira R$ 18

Batata cozida envolta em maionese cremosa de alho confitado, com textura leve, sabor delicado e finalização fresca da casa.

Legumes Salteados ..... R$ 16

Cebola roxa, cenoura, abobrinha, tomate cereja, abóbora e brócolis salteados na manteiga e azeite, finalizados com alho confitado.

AUTORAIS

Creme de Macaxeira ..... Meia R$ 12 | Inteira R$ 20

Creme liso e aerado de macaxeira cozida com manteiga, cebola, creme de leite e queijo.

Farofa Dourada da Casa ..... R$ 21

Farofa de panko com manteiga de garrafa, bacon, alho, cebola, especiarias, ovos cozidos e banana-da-terra salteada.

Feijão Verde da Serra ..... Meia R$ 12 | Inteira R$ 19

Feijão verde com manteiga de garrafa, alho, cebola roxa, pimentas, castanha de caju e raspas de laranja Bahia.

Arroz Levantino ..... R$ 18

Arroz autoral com linguiça defumada, alho, cebola, açafrão, páprica e especiarias.

Rubacão Comandante ..... Meia R$ 19 | Inteira R$ 29

Releitura cremosa do baião de dois com Feijão Verde da Serra, Arroz Levantino, nata cítrica, bacon crocante e azeite cítrico.

Mil Folhas Gratinada ..... R$ 25

Batata laminada em diversas camadas, alternadas com creme de queijo, finalizada com parmesão e gratinada.

RISOTOS

RISOTO DE CAMARÃO — R$ 82
Camarões salteados com arroz arbóreo cozido na cebola e vinho branco, incorporado ao molho bisque da casa, manteiga e queijo parmesão. Finalizado com chimichurri e azeite infusionado de ervas finas.

RISOTO DE CORDEIRO — R$ 76
Risoto cremoso de arroz arbóreo cozido na cebola e vinho branco, incorporado ao molho especial de carne, manteiga e queijo parmesão. Finalizado com cordeiro desfiado, crisp de alho-poró e picles de cebola roxa.

RISOTO DE QUEIJO COM ANCHO — R$ 88
Risoto cremoso de queijo servido com bife ancho preparado na brasa e finalizado com demi-glace de vinho.

BURGERS

O Original — R$ 42
Pão brioche selado na manteiga, blend bovino artesanal de 180g, duas fatias de cheddar, bacon crocante, Catupiry e picles da casa.

DiCordeiro — R$ 46
Pão brioche com burger de manta de cordeiro moída de 180g, queijo Minas empanado com Catupiry e cebola caramelizada com bacon.

Pão, Carne e Queijo — R$ 30
Pão francês tipo baguete com fileto de alcatra Angus, requeijão Catupiry, queijo Minas e picles de cebola roxa.

Slider Burger (Kids) — R$ 26
Pão brioche, burger bovino e cheddar.

PRATOS KIDS

Acompanham arroz branco e escolha entre batata frita ou purê de batata.

Iscas de Carne — R$ 34
100g de alcatra em iscas, preparada para o público infantil.

Iscas de Frango — R$ 28
100g de filé de peito de frango em iscas, preparado para o público infantil.

SOBREMESAS

Abacaxi Laqueado com Sorvete de Tapioca — R$ 24
Abacaxi dourado e laqueado na manteiga de garrafa, servido quentinho com sorvete de tapioca e crumble crocante de coco.

Torta Gelada de Doce de Leite com Crumble — R$ 30
Torta gelada, cremosa e generosa no doce de leite, finalizada com crumble crocante para dar aquele contraste.

Mousse de Chocolate com Morango — R$ 25
Mousse de chocolate cremosa e intensa, finalizada com morangos glaceados. Chocolate e fruta do jeito que tem que ser.

Mousse de Chocolate com Castanhas — R$ 22
Mousse de chocolate cremosa, finalizada com paçoca e castanha-de-caju para trazer crocância e aquele toque brasileiro.

Pudim — R$ 16
O clássico da casa: cremoso, delicado e com aquela calda que não precisa de apresentação.

CORTES PARA COMPARTILHAR

Os cortes possuem aproximadamente 400g e acompanham farofa, vinagrete, dois molhos da casa e duas guarnições à escolha.

Picanha Australiana Angus ..... R$ 164
Corte nobre, intenso e suculento, servido como refeição completa.

Bife Ancho Angus ..... R$ 154
Corte alto, marmorizado e marcante, preparado na brasa.

Fraldinha Red Angus ..... R$ 134
Fraldinha macia, saborosa e muito bem acompanhada.

Maminha Importada ..... R$ 124
Corte bovino maturado, macio e suculento, preparado na brasa e servido como refeição completa.

Sobrecoxa Desossada 500g ..... R$ 92
Sobrecoxa desossada preparada na brasa e servida com acompanhamentos.

Picanha de Cordeiro ..... R$ 124
Opção autoral da casa para quem busca intensidade e identidade.

Manta de Cordeiro ..... R$ 116
Cordeiro na brasa, de sabor marcante e textura suculenta, servido com acompanhamentos.

Carne do Sol Angus ..... R$ 108
Sabor regional, brasa e acompanhamentos para completar a experiência.

Picanha Suína ..... R$ 106
Corte suíno macio e saboroso, ideal para compartilhar.

MOLHOS DA CASA

Escolha 2 molhos.

Chimichurri Tradicional
Molho clássico de inspiração argentina, preparado com ervas, alho, azeite, vinagre, especiarias e leve acidez.

Creme de Alho
Lactonesa cremosa feita com alho confitado, de sabor delicado, textura leve e finalização aromática.

Molho Especial da Casa
Mostarda com mel e ervas finas, equilibrando dulçor, acidez e intensidade para acompanhar carnes na brasa.

Barbecue
Molho encorpado, levemente agridoce e defumado, ideal para acompanhar carnes preparadas na brasa.

GUARNIÇÕES DISPONÍVEIS

Escolha 2 guarnições.

- C Arroz Branco
- C Fritas
- C Batata Rústica
- C Macaxeira Frita
- C Legumes Salteados
- C Creme de Macaxeira
- C Maionese de Batata
- C Feijão Verde da Serra

DiCordeiro
GASTROBAR & STEAKHOUSE

BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS

SUCOS NATURAIS

Todos preparados com fruta fresca.

Limonada Suíça	R$ 12
Abacaxi	R$ 11
Limão	R$ 10
Kiwi	R$ 13
Laranja	R$ 12
Morango	R$ 18
Laranja com Morango	R$ 18
Abacaxi com Hortelã	R$ 12
Suco Detox	R$ 16

SUCOS DE POLPA

Acerola	R$ 12
Goiaba	R$ 11
Uva	R$ 11
Maracujá	R$ 12
Morango	R$ 12
Caju	R$ 12

CAFÉ

Café Expresso	R$ 6

ÁGUAS

Água Mineral	R$ 6
Água com Gás	R$ 7

REFRIGERANTES

Coca-Cola	R$ 8
Coca-Cola Zero	R$ 8
Guaraná	R$ 8
Guaraná Zero	R$ 8
Sprite	R$ 8
Fanta	R$ 8
Schweppes	R$ 10
H2O	R$ 10

ENERGÉTICOS

Red Bull	R$ 16
Red Bull Zero	R$ 17
Monster	R$ 15

Sabores: Original, Frutas Vermelhas, Manga e Pipeline Punch.

DiCordeiro
GASTROBAR & STEAKHOUSE

BEBIDAS ALCOÓLICAS

Caipirinhas, autorais, clássicos, doses e cervejas.

CAIPIRINHAS & CAIPIFRUTAS

Caipirinha Caraçuípe	R$ 21
Caipirinha	R$ 16
Caipirinha Dupla	R$ 19
Caipifruta	R$ 19
Caipifruta Dupla	R$ 22
Caipifruta Especial	R$ 25

CERVEJAS 600 ML

Chopp Heineken	R$ 11
Heineken 600ml	R$ 19
Amstel 600ml	R$ 16
Eisenbahn 600ml	R$ 17

LONG NECK

Heineken Long Neck	R$ 12
Heineken 0.0 Long Neck	R$ 12
Praya Long Neck	R$ 12
Sol Long Neck	R$ 11
Sol Zero Long Neck	R$ 11
Amstel Ultra Long Neck	R$ 10

DRINKS

Aperol Spritz	R$ 29
Campari Tonic	R$ 25
Fogo & Brasa	R$ 30
Garibaldi	R$ 23
Gin Tropical	R$ 28
Mojito	R$ 21
Gin Tônica	R$ 22
Fogo e Maracujá	R$ 25
Fitzgerald	R$ 30
Aperoni	R$ 30
Negroni	R$ 30
Pacific Hell	R$ 26
Moscow Mule	R$ 28
Peach Ginger	R$ 26
Piña Colada	R$ 25
Whisky Sour	R$ 29

DOSES

Aperol	R$ 16
Campari	R$ 16
Caraçuípe Gold	R$ 17
Caraçuípe Prata	R$ 17
Bacardi	R$ 15
Caninha com Mel	R$ 11
Montilla	R$ 13
Smirnoff	R$ 16
Skyy	R$ 15
Escorregar	R$ 12
Absolut	R$ 19
Beefeater London	R$ 17
Bulldog	R$ 20
Tanqueray	R$ 19
Gordon's	R$ 16
Old Parr	R$ 23
Red Label	R$ 19
Black & White	R$ 16
Ballantine's	R$ 15
Tequila	R$ 16
Licor 43	R$ 22
Balena	R$ 15
Cointreau	R$ 19
Amarula	R$ 18