Petiscos

Aqui tem Borogodó!

XODÓ

DADINHOS DE TAPIOCA COM QUEIJO COALHO — R$38,00
E geleia de pimenta (10 und)

BOLINHAS DE QUEIJO CANASTRA (12 UND) — R$35,00

BOLINHO DE ABÓBORA — R$48,00
Com carne seca (8 und)

PASTELZINHO DE QUEIJO CANASTRA — R$38,00
Com molho de goiabada picante (6 und)

PASTELZINHO DE VATAPÁ — R$60,00
Com camarão (6 und)

COXINHA DE BAROA — R$48,00
Com queijo e alho poró (8 und)

COXINHA DE BATATA DOCE — R$46,00
Com pernil e requeijão (8 und)

CROQUETE DE CARNE DO BOROGODÓ (8 UND) — R$50,00

SUPIMPA

CANUDINHO DE DOCE DE LEITE — R$36,00
Com coco ralado (6 und)

BRIGADEIRO DE COLHER (3 UND) — R$15,00

PUDIM DE LEITE CONDENSADO — R$18,00

CAFUNÉ

CAFÉ ESPECIAL — R$18,00
Servido em prensa francesa (300ml) - Variedade Arábica Catuaí vermelho ou amarelo

DO BALACOBACO

QUIABO TOSTADO — R$39,00
Com melado de cana (vegano)

ISCAS DE TILÁPIA CROCANTES — R$62,00
Com maionese de limão

TORRESMO DE BARRIGA — R$68,00

CHOURIÇO DE PARÁ DE MINAS — R$52,00

LINGUIÇA DE LATA — R$68,00
Com mandioca frita

CUMBUCA DE FEIJOADA — R$50,00
Com farofa e vinagrete

BATATA FRITA — R$36,00

SORVETES ALENTO

ROMEU E JULIETA — R$25,00

CHOCOLATE — R$25,00

CASTANHA DE CAJÚ — R$25,00

BOLO BÚLGARO — R$25,00

MORANGO — R$25,00

PISTACHE — R$25,00

DOCE DE LEITE — R$25,00

PAVÊ DE ABACAXI COM COCO — R$25,00

MILHO — R$25,00

GERGELIM PRETO — R$25,00

CUPUAÇU — R$25,00

Principais

Pratos Individuais

ARRETADOS

COSTELÃO BRASEADO — **R$82,00**
Costelão bovino selado até dourar, cozido lentamente até ficar macio e finalizado no forno. Servido no seu próprio molho, batatas e cebolas douradas, acompanhado da nossa farofa da casa e arroz

FEIJOADA RAIZ — **R$60,00**
Feijão preto encorpado com carnes selecionadas, servido com arroz, couve fininha, vinagrete, farofa da casa e laranja

TREM DA ROÇA — **R$60,00**
Costelinha de lata que desmancha, com nosso tropeiro raiz, ovo caipira, arroz e vinagrete

ESTROGONOFE DE FILÉ — **R$92,00**
Um clássico do jeito brasileiro! Cubinhos de filé com cogumelos frescos salteados ao molho a base de carne com creme de leite fresco. Servido com arroz e nossa batata palha artesanal.

PICADINHO CARIOCA — **R$88,00**
Cubinhos de filé ao molho, com fritas crocantes, ovo caipira frito, farofa da casa e vinagrete

FRIGIDEIRA DE SIRI — **R$72,00**
Catado de siri preparado com dendê, leite de coco e coentro. Servido com farofa de dendê, vinagrete verde e arroz

FRIGIDEIRA DE SHIMEJI — **R$68,00**
Nossa versão vegana da frigideira de siri. Shimeji preparado com dendê, leite de coco e coentro. Servido com farofa de dendê, vinagrete verde e arroz branco

ZIRIGUIDUM

ARROZ DE MOQUECA — **R$92,00**
Arroz cremoso com camarões, preparado com leite de coco, azeite de dendê pimentões, tomate e coentro fresco. Acompanha vinagrete de banana da terra e farofa de dendê.

CROQUETA DE COGUMELOS — **R$68,00**
Croqueta de cogumelos crocantes por fora e macia por dentro, servida com batatas fritas e salada fresca

SALADA

SALADINHA DA HORTA — **R$20,00**

SALADA DA HORTA — **R$30,00**
Com Grana Padano

PARMÊ

FILÉ A PARMEGIANA — **R$84,00**
Com purê de batata

FRANGO A PARMEGIANA — **R$60,00**
Com purê de batata

BERINJELA A PARMEGIANA — **R$60,00**
Com purê de batata

DENGO

PRATO INFANTIL DE PICADINHO DE FILÉ — **R$60,00**
Batata palha, saladinha, arroz e feijão

PRATO INFANTIL DE ISCAS DE TILÁPIA — **R$52,00**
Batata palha, saladinha, arroz e feijão

LINGUINE AO POMODORO — **R$48,00**

EXECUTIVO

FRANGO CROCANTE — **R$50,00**
Com salada da horta

TILÁPIA CROCANTE — **R$50,00**
Com purê de batata

TILÁPIA CROCANTE — **R$60,00**
Com salada da horta

TILÁPIA CROCANTE COM FRITAS — **R$60,00**
Servida com molho ranch

KAOL — **R$50,00**
Arroz, couve, ovo caipira e linguiça

CAÔ (KAOL DO PEDRINHO) — **R$50,00**
Arroz, couve, ovo caipira e croquete

UM CADIM

PICADINHO DE FILÉ — **R$40,00**

ARROZ — **R$15,00**

FEIJÃO — **R$15,00**

FAROFA — **R$10,00**

VINAGRETE — **R$10,00**

PURÊ — **R$15,00**

QUEIJO RALADO (GRAN FORMAGGIO) — **R$8,00**

BATATA PALHA — **R$12,00**

COUVE REFOGADA — **R$10,00**

OVO CAIPIRA — **R$5,00**

Bebidas

Aqui tem Borogodó!

CERVEJAS KRUG BIER

KRUG GERMAN PILSEN 600ML	R$19,90
KRUG 20 600ML	R$21,00
Não contém glúten	
KRUG GERMAN PILSEN LONG NECK	R$15,80
KRUG RANCOR IPA	R$28,40
KRUG CALÚNIA APA	R$28,40

CHOPP KRUG

CHOPP PILSEN 300ML	R$16,00
CHOPP PILSEN 500ML	R$24,00
CHOPP IPA 300ML	R$19,00
CHOPP IPA 500ML	R$27,50

OUTRAS CERVEJAS

ORIGINAL 600ML	R$18,90
KRUG ZERO ÁLCOOL	R$14,70

VINHOS

VINHO TINTO

GO UP CABERNET SAUVIGNON (CHILE)	R$140,00
OLA PO CABERNET SAUVIGON (CHILE)	R$100,00
VERAMONTE GRAN RESERVA CARMENERE ORGÂNICO (CHILE)	R$190,00
LUNA MALBEC (ARGENTINA)	R$150,00
PERERECA DO MONTE (PORTUGAL)	R$125,00

VINHO BRANCO

OLA PO CHARDONAY (CHILE)	R$100,00
GO UP SAUVIGNON BLANC RESERVA (CHILE)	R$145,00

VINHO ROSÉ

GO UP ROSÉ RESERVA (CHILE)	R$145,00

TAXA

ROLHA	R$45,00

NÃO ALCOÓLICOS

ÁGUA MINERAL	R$6,00
REFRIGERANTE LATA	R$8,00
SUCOS NATURAIS	R$14,00
Laranja, Abacaxi, Limonada, Laranja com Abacaxi, Abacaxi com Hortelã)	
SUCO DE LARANJA COM MORANGO	R$18,00
SUCO DE MORANGO	R$20,00
ENERGETICO	R$15,00
SHOT DE LIMÃO	R$3,00

Coquetéis

Aqui tem Borogodó!

DESBUNDE

MATE LIBRE — R$30,00
Run, Mate e Limão

VERMUTE BOROGODÓ — R$30,00
Vermute, gin, gelo e twist de limão siciliano

CAIPI MATE — R$30,00
Brasileiríssima caipivodka preparada com mate e limão

CAIPI BOROGODO TRÊS LIMÕES — R$30,00
Caipivodka preparada com limão siciliano, capeta e taiti

DOCE TANGERINA — R$34,00
Caipivodka de tangerina com espuma de gengibre

KU DE BURRO — R$20,00
Copinho de shot de limão com sal e copinho de cachaça branca

QUILOMBOLA — R$34,00
Abacaxi, coentro e licor de jenipapo

DAIQUIRI DO BOROGODÓ — R$30,00
Rum, Limão, Xarope de Folhas de Curry

TEM BASE - DRINKS NÃO ALCOÓLICOS

SODA ITALIANA — R$20,00
Maça Verde, Morango, Tangerina, Gengibre

SODA INDIANA — R$20,00
Xarope de folhas de Curry, Limão, Água com Gás

NÃO DESMATE — R$18,00
Mate, Limão, Xarope de Gengibre

ARREMATE — R$18,00
Mate, Limão, Xarope de Maracuja

DOSES

JOHNNIE WALKER RED LABEL	R$26,00
LICOR DE JENIPAPO	R$13,00
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	R$34,00
WHISKY IRLANDÊS JAMESON	R$32,00
BOURBON JIM BEAM BLACK EXTRA AGE	R$40,00
COINTREAU	R$32,00
CONHAQUE DOMECQ	R$20,00
VODKA SMIRNOFF	R$18,00
VODKA ABSOLUT	R$26,00
GIN YELLOW BIRD	R$28,00
TEQUILA JOSÉ CUERVO	R$30,00
RUN BACARDI	R$18,00
CAMPARI	R$20,00
CACHAÇA BARREIRAS	R$13,00

EITA

CAIPIRINHA — R$26,00
Cachaça, Limão, Xarope de Açúcar

FITZGERALD — R$40,00
Gim, Limão, Xarope de Açúcar, Bitter

CAIPI FRUTA — R$30,00
Vodka, Frutas do Dia, Xarope de Açucar

CAIPI SAQUÊ — R$32,00
Saquê, Limão, Xarope de Açucar

MOJITO — R$30,00
Rum, Limão, Xarope de Açúcar, Hortelã

NEGRONI — R$34,00
Gim, Vermute, Campari

MOSCOW MULE — R$34,00
Vodka, Limão, Refrigerante de Gengibre, Espuma de Gengibre

LONDON MULE — R$34,00
Gim, Limão, Refrigerante de Gengibre, Espuma de Gengibre

APEROL SPRITZ — R$40,00
Aperol, Espumante, Água com Gás

MARGARITA — R$40,00
Tequila, Licor de Laranja, Limão

COZUMEL — R$28,00
Cerveja, Limão

GIM TÔNICA — R$30,00
Gim, Limão, Água Tônica, Especiarias