

ABRIDEIRAS

Casquinha de Siri | 20
Caldinho de Feijão | 13

Zé do Pi | 24
Camarão Pistola Empanado

Empada à Moda | 10
Empada de Camarão | 10

• PETISCARIA •

Coxinha Pirajá (6 un.).....28

Bolinho de Bacalhau (8un.).....38

Pastéis (6 un.)

Queijo / Carne / Palmito / Misto32

Bacalhau.....32

Carne Seca na Farinha.....42

Linguíça na Cachaça.....39

Filé Aperitivo.....51

Adega Pérola

Queijo Chevrotin, Gorgonzola, Presunto Parma, Linguicinha defumada picante, Azeitonas Pretas temperadas e antepasto de pimenta biquinho. Acompanha uma dose da nossa cachaça.....44

Alheira no Palito

Espetinhos de alheira acompanhados de jiló a vinagrete24

Gonzaguinha

Bolinho de batata baroa recheado com carne de sol, pimenta cambuci e catupiry.....29

Churrasquinho de Coração de Frango

Coração de frango acompanhado de farofa e vinagrete28

Orelhinha

Pão de alho caseiro.....16

Parmê

Palitagem de bife a parmegiana aperitivo.....44

Camarão à Carioca

Camarão curado puxado no alho e óleo, cebolinha, pimenta dedo de moça e limão cravo.....41

Tempurá Tudo de Mar

Tempurá de peixe Tamboril e Camarão 7 barbas acompanhado de maionese e chips de jiló.....36

SÓ TEM NO PIRAJÁ

Croquete de Costela (6 un.).....35

Bolinho Carioca (6 un.).....32

Clássico bolinho de abóbora com carne seca.

Casquinha da Portela (6 un.).....35

Irresistível bolinho de arroz com casquinha crocante e recheio de camarão.

Passarinho à Pirajá.....37

Milanesa Aperitivo.....44

Com molho quatro queijos.

Cabrito à Passarinho.....51

Cabrito frito à passarinho servido com hortelã e alho.

SANDUBAS DE BOTEQUIM

Castelões

Calabresa fatiada e chapeada com provolone, tomate e folhas de agrião.....34

Mignon com Queijo.....35

MOMO

Croquetes de Costela no pão com provolone derretido e jiló à vinagrete.....34

Pirajá

ESQUINA CARIOCA

SALADINHAS MANEIRAS

Omelete do Pepê

Omelete recheado de queijo minas, parmesão, brócolis e tomate. Acompanha salada verde.

36

Caesar de Camarão

38

Salada de Palmito, Folhas Verdes e Tomate Cereja

38

Salada de Lascas de Frango

36



DOCES CASEIROS

Pudim de Tapioca | 16

Brigadeiro de Colher | 15

Pudim de Leite | 16

Frutas Frescas | 14

• COZINHA CLÁSSICA DE BOTEQUIM •

PRATOS ESPECIAIS

Bacalhau à Brás do João Nogueira 65
Desfiado e mexido com ovos, cebola e batata palha.

Carne Seca Completa 47
Desfiada e refogada, acompanha farofinha, couve, arroz, feijão preto e mais um acompanhamento à sua escolha: quibebe ou chips de mandioquinha.

Escondidinho de Costela 40
Bovina assada lentamente, desfiada e coberta por purê de mandioquinha.

Arroz à Penafiel 50
Arroz malandro de camarões, um clássico do velho centro do Rio.

Galeto da Gávea 45
Macarrão ao alho e óleo com 1/2 galeto grelhado.

Cabrito à Nova Capela 48
Um clássico carioca direto da Lapa. Cabrito à passarinho servido com arroz de brócolis, feijão preto e batata chips.

Alheira à Moda do Adegão 40
Linguíça portuguesa de pão, alho e especiarias, acompanhada por ovo frito e um monte de batata chips.

À Parmegiana 80
Um enorme parmegiana com arroz e batata chips.

Feijoada da Tia Surica (só aos sábados) 76
Feijoada completa com bisteca e linguíça grelhada. Porção para 2 pessoas.

Bacalhau Original (só aos domingos) 61
Clássico bacalhau em postas com batata, tomate, grão de bico, pimentão, ovo cozido e azeitonas pretas.

Macarrão com Carne Assada (só aos domingos) 43
Um clássico das escolas de samba feito pelas Tias da Velha Guarda durante os ensaios.

Filés de Ouro

À Cavalo 59

Ao Molho Mostarda 59

À Rio Antigo 59

À Oswaldo Aranha 59