



alameda

CORTÉS





TODOS OS NOSSOS CORTES JÁ INCLUEM A MESA DA CHEF*

Couvert com pão de fermentação natural
Linguiça chistorra -levemente picante

cortesia
meia 19^{.90} | inteira 36^{.90}

BOVINOS

CARNES DE RAÇAS BRITÂNICAS SELECIONADAS

	1 pessoa	2 pessoas
Ancho Início do contrafilé, gordura entremeada, textura macia	184	338
Chorizo Extraído do contrafilé, com gordura na borda externa	178	324
Baby Beef Corte magro servido em fatias -acompanha molho da casa	168	294
Fraldinha Fibras longas, suculência natural e sabor intenso	198	
Picanha Clássico brasileiro de gordura generosa, servida fatiada com sal Maldon		458

Prime Rib
Um clássico das steakhouses americanas, corte premium com osso da costela, para compartilhar

342

AVES

Criação Free Range

Peito de Frango Marinado, cozido no sous vide e finalizado no broiler -acompanha molho da casa	148
Galeto Assado e dessorado -acompanha molho da casa	164



SUÍNOS

1 pessoa | 2 pessoas

Pork Chop

178

Ancho suíno da raça Berkshire, com osso, textura macia e suculenta -acompanha molho da casa

Costelinha Suína

328

Centro da costela suína da raça Duroc, assada lentamente até desprender do osso -acompanha molho barbecue

PESCADOS

Peixe do Dia

172

Filé fresco grelhado, com molho de limão-siciliano, amêndoas tostadas e alcaparras

Salmão

178

Grelhado com amêndoas laminadas, ervas frescas e limão-siciliano

Camarão à Provençal

222

Grelhados na manteiga de ervas, alho e salsinha

Polvo

238

Assado no broiler, tostado por fora e macio por dentro, com azeite

*** MESA DA CHEF**
Couvert, Mesas de Entradas, Aperitivos, Saladas e Sobremesas

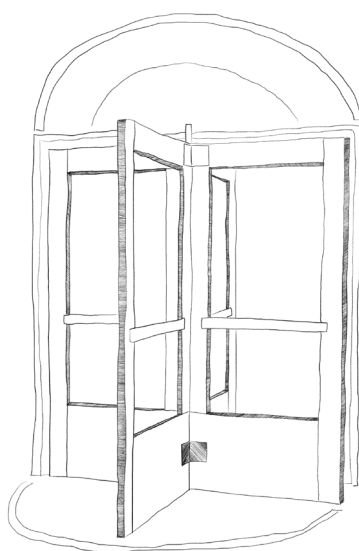
2ª a 6ª f

128 por pessoa

Sáb, Dom e Feriado

144 por pessoa

Na divisão de grelhados individuais, será cobrado o valor adicional de uma Mesa da Chef.



PARA AS CRIANÇAS

Linguine

com molho Alfredo ou Pomodoro

54

com MESA DA CHEF

74

Míni Baby Beef 100 g

com dois acompanhamentos*

68

86

Míni Peito de Frango 100 g

com dois acompanhamentos*

58

76

* Escolha dois itens entre os acompanhamentos:

arroz e feijão

batata palito

farofa de ovos

farofa crocante

* MESA DA CHEF

Couvert, Mesas de Entradas, Aperitivos, Saladas e
Sobremesas

até 4 anos
5 a 11 anos

cortesia
68 por pessoa





ACOMPANHAMENTOS

Porção individual: 22^{.00}

Arroz Biro-Biro

Arroz solto com linguiça, azeitonas pretas, cebola frita, ovos e batata chips

Arroz com Brócolis

Preparado com brócolis fresco e alho frito

Arroz e Feijão

Batata Assada

Com sour cream e manteiga temperada

Batata Rústica

Frita e quebrada à mão, temperada com páprica e ervas, com maionese verde

Purê de Batata

Cremoso, temperado com creme de salsa francesa

Batata Palito

Farofa de Ovos

Farinha de copioba com azeitona preta e ovo caipira

Farofa Crocante

Farinha de mandioca, puxada na manteiga tostada com alho e ervas

Creme de Espinafre

Com toque de béchamel, parmesão, tomatinho assado e alho frito

Creme de Milho

Milho fresco cremoso, levemente adocicado

Polenta Frita





BEBIDAS

SOFT DRINKS

Água Crystal 350ml	9. ⁹⁰
Água San Pellegrino 250ml	26. ⁰⁰
Água San Pellegrino 500ml	36. ⁰⁰
Água de coco 300ml	19. ⁹⁰
Ice tea Leão 300ml	10. ⁹⁰
Mate Leão 300ml	10. ⁹⁰
Refrigerantes 250ml	10. ²⁰
Refrigerantes 350ml	10. ⁹⁰
Cerveja sem álcool Heineken / Stella	18. ⁹⁰

SUCOS

Tomate 300ml	18. ⁹⁰
Frutas naturais 350ml	16. ⁹⁰
Uva integral 250ml	22. ⁹⁰

DRINQUES SEM ÁLCOOL

16.⁹⁰

Mate da casa
Mate, limão ou maracujá, noz-moscada, espuma de gengibre
Soda Cortés
Soda italiana da casa, frutas vermelhas, hibisco, limão-siciliano
Soda de Maracujá
Soda italiana da casa, maracujá, noz-moscada, limão-siciliano
Limonada Colombiana
Limão, coco, hortelã
Refresco Indiano
Maçã, canela, gengibre, cardamomo, hibisco, limão-siciliano
Refresco de abacaxi
Abacaxi, gengibre, limão-siciliano, erva-cidreira



CERVEJAS

LAGERS BRASIL

Heineken Ultimate- 3,5%, 330 ml, sem glúten	19 ^{,90}
Heineken- 5,5%, 330 ml	18 ^{,90}
Eisenbahn Pilsen- 4,8%, 355 ml	24 ^{,90}
Tarantino ZN Lager- 4,5%, 350 ml	24 ^{,00}

ALE ALEMANHA

Paulaner WEISSBIER- 5,5%, 500 ml	31 ^{,00}
----------------------------------	-------------------

ALE BRASIL

Eisenbahn Session Ipa- 4,6%, 355 ml	24 ^{,90}
Tarantino Witbier- 4,8%, 350 ml	26 ^{,00}
Tarantino Miracle Ipa- 6,2%, 350 ml	32 ^{,00}
Leopoldina Porter- 6%, 500 ml	31 ^{,00}
Leopoldina Ipa- 4,5%, 500 ml	41 ^{,00}
Baden Baden Witbier- 4,9%, 600 ml	39 ^{,00}
Baden Baden American Ipa- 6,4%, 600 ml	39 ^{,00}
Baden Baden Golden- 4,5%, 600 ml	39 ^{,00}
Coruja Viva Ipa- 6,2%, 1000 ml	65 ^{,00}
Leopoldina Russian Imperial Stout- 9%, 750 ml	136 ^{,00}
Leopoldina Belgian Tripel- 9%, 750 ml	136 ^{,00}

ALE ESTADOS UNIDOS

Lagunitas American Ipa- 6,2%, 355 ml	28 ^{,90}
--------------------------------------	-------------------

CERVEJA SEM ÁLCOOL

Heineken Zero- 330 ml	18 ^{,90}
-----------------------	-------------------

CHOPES

Heineken- 280 ml	18 ^{,90}
Blue Moon- 250 ml	28 ^{,00}

CHOPE CONVIDADO

Consulte o garçom sobre a opção disponível





COQUETÉIS

BORBULHANTES

Aperol Spritz <i>agridoce e efervescente</i> aperol, espumante brut e água com gás	45
Gim Tônica <i>clássico e aromático</i> gim, água tônica e suco de limão	44
Hugo Spritz <i>floral e refrescante</i> licor elderflower, espumante brut e água com gás	45
Limoncello Spritz <i>Cítrico e refrescante</i> Limoncello, espumante brut e água com gás	46
Claret Lemonade <i>vinico e frutado</i> vinho tinto, suco de limão	44

FAMÍLIA NEGRONI

Negroni Cortés <i>amargo e inconfundível</i> gim, campari e vermute tinto	43
Cardinale Cortés <i>floral e amargo</i> gim, campari, licor elderflower, alkermes e vermute extra dry	44
Negroni Boulevardier <i>amadeirado e intenso</i> bourbon, campari e vermute tinto	45

NOSSOS CLÁSSICOS

Dry Martini <i>seco e potente</i> gim e vermute extra dry	42
Dirty Martini <i>seco e salgado</i> gim, vermute extradry- salmoura de azeitona	42
Old Fashioned <i>robusto e amadeirado</i> bourbon, bitter e açúcar	43
Manhattan <i>encorpado e complexo</i> bourbon, bitter e vermute tinto	43
Bloody Mary <i>salgado e levemente picante</i> vodka, suco de tomate, suco de limão	37
Fitzgerald <i>cítrico e imbatível</i> gim, suco de limão, bitter	37
Carajillo <i>encorpado e complexo</i> café expresso e licor	44
Marzipan Sour <i>amendado e cítrico</i> bourbon, amaretto e suco de limão	42





CAIPIRINHAS

Morango e lima-da-pérsia	34
Caju e limão-cravo	44
Abacaxi grelhado, maracujá e hortelã	42

EM JARRAS

Sangria <i>vínica e frutada</i> vinho tinto, suco de limão e frutas	103
Clericot <i>floral e refrescante</i> vinho branco, licor elderflower e frutas	105

WHISKIES E BOURBONS

ESTADOS UNIDOS

Jim Bean white	34
Woodford Reserve	54
Maker's Mark	54

ESCÓCIA

Chivas Regal - 12 anos	52
Glenfiddich - 12 anos	64

LICORES

Amarula	39
Cointreau	39
Drambuie	44
Licor 43	32
Limoncello	34
Baileys	32
Frangelico	39

CACHAÇAS

Salinas	29
Santo Grau Coronel Xavier	29
Espírito de Minas	34





DESTILADOS E FERMENTADOS

Vodka Nacional	36
Vodka Importada (Stolichnaya)	44
Vodka Importada (Grey Goose / Ketel One)	48
Tequila José Cuervo (Prata)	39
Tequila José Cuervo (ouro)	39
Gim Tanqueray	42
Gim San Basile	34
Gim Hendrick's	54
Rum Havana 3 anos	34
RuM Havana 7 anos	42
Vermute Carpano Clássico	34
Vermute Extra Dry San Basile	34
Vermute Noilly Prat	31
Campari	31
Martini Carpano Rosso	34
Steinhager	42
Saquê Nacional	36
Saquê Gekkeikan	39
Conhaque Fundador	34

