

◀ Risotto à
carbonara



Caulí
LOUNGE BAR

M E N U D E C O M I D A S



PETISCOS

Catupiry em massa phyllo _____ 44

Queijo cremoso assado com geleia de jabuticaba.

Brie empanado, com mel trufado _____ 46

Queijo brie empanado e frito, com mel trufado coberto por amêndoas laminadas, e acompanhado de geleia de frutas vermelhas.

Croquete de costela _____ 39

Bolinhos cremosos recheados com costela, servidos com molho barbecue.

Dadinhos de tapioca _____ 34

Cubinhos de tapioca, acompanhados de geleia de pimenta.

Bolinhos de arroz _____ 34

Bolinhos cremosos de arroz, fritos e acompanhados por molho pomodoro.

Coxinhas clássicas _____ 31

Tradicionais coxinhas recheadas com frango e cream cheese, acompanhadas de geleia de pimenta.

Nhoque de mandioca frito, com molho de tomate e parmesão _____ 34

Bolinhos de mandioca em formato de nhoque, frito e acompanhados por molho pomodoro.

Batatas fritas com páprica _____ 39

Batatas fritas com páprica, creme de cheddar e crisps de bacon.

Fraldão no palito _____ 66

Palitos de fraldão de gado Angus, com molho de hortelã, alho e cebola.

Coração de galinha _____ 34

Porção de coração grelhado, com fatias de pão tostado e molho chimichurri.

Mini hambúrgueres prensados _____ 49

Porção com 6 mini hamburguinhos, prensados com queijo e molho blue cheese.

Mac'n'Cheese _____ 36

O tradicional macarrão americano com queijo cheddar e farofa crocante.

Frango crocante _____ 48

Suculentas tiras de frango empanadas com Corn Flakes e molho de mostarda.

Bolinhos de batata _____ 38

Bolinhos de batata em lascas com Catupiry.



Catupiry em massa phyllo

ENTRADAS

Polvo grelhado _____ 88

Tentáculos de polvo, fatiados com batatas assadas, páprica e tomates confit.

Tartar de atum _____ 49

Cubos de atum cru e de melancia, temperados com molho shoyu, gengibre, limão siciliano, nori picado e azeite.

Tartar de salmão _____ 47

Salmão cru finamente picado na ponta da faca com chips de batata doce.

Steak tartare _____ 47

Tradicional prato da culinária francesa feito com filé mignon cru picado na ponta da faca, condimentado e acompanhado por batatas fritas.

Cremoso de siri (individual) _____ 32

Delicioso creme de siri gratinado e coberto com flocos crocantes de arroz.

Creme de burrata _____ 49

Creme de burrata com pesto de pistache e tomates confit.

SALADAS

Waldorf _____ 38

Mix de alfaces, rúcula, nozes carameladas, maçã, uva, gorgonzola e molho de mostarda com mel.

Carpaccio _____ 38

Carpaccio servido com rúcula e mini torradas.

Caprese _____ 36

Salada de rúcula, tomate italiano, mozzarella de búfala e pesto de manjericão.

PRATOS

Atum selado _____ 68

Atum selado em crosta de gergelim, com purê de wassabi, molho oriental e crisp de couve manteiga.

Camarão ao molho de gorgonzola _____ 68

Camarão ao molho de queijo gorgonzola, acompanhado por arroz com amêndoas e abacaxi.

Spaguetti ao pesto _____ 48

Spaguetti ao molho pesto de manjericão e nozes, com mozzarella de búfala e tomate cereja.

Risotto de abóbora kabocha com mignon _____ 54

Risotto de abóbora com escalopes de filé mignon.

Risotto à carbonara _____ 58

Risotto do tradicional molho da cozinha italiana, feito com ovos e bacon.

Prime Rib _____ 89

Prime Rib grelhado com batatas assadas.

Galeto desossado _____ 49

Meio galeto desossado, com creme de espinafre e batata doce.

Ravioli verde _____ 49

Ravioli verde de mozzarella de búfala, ao molho de tomates frescos e creme de burrata.

Steak Frites _____ 58

Steak fatiado com molho de mostarda dijon e ancienne, e batatas fritas.

Salmão em calda de laranja _____ 54

Filé de salmão grelhado ao molho de licor de laranja e purê de mandioquinha.

LANCHES

Ciabata com filé mignon _____ 39

Lanche no pão ciabata com filé mignon, rúcula, tomate cereja, molho de shitake e lascas de parmesão.

Wrap de carpaccio _____ 38

Delicioso wrap de carpaccio com rúcula e lascas de parmesão, servido no pão folha.

Joaquim burger _____ 38

Hambúrguer de picanha, picles, cebola caramelizada, bacon, champignon, molhos barbecue e blue cheese, acompanhado por batatas fritas.

Caulí burger _____ 38

Hambúrguer de picanha com cheddar, cebola, alface americana e molho secreto, acompanhado por batatas fritas.

SOBREMESAS

Cookie de brigadeiro mole _____ 32

Cookie mole de brigadeiro, preparado com azeite Gallo, servido quente com sorvete de baunilha.

Escondidinho de Ovomaltine _____ 30

Incrível sobremesa de chocolate com crocante de Ovomaltine.

Churros de doce de leite _____ 25

Porção de churros fininhos, com doce de leite à parte.

Torta de limão desconstruída _____ 25

Farofinha crocante, sorbet de limão siciliano e suspiros.

Escondidinho de Ovomaltine >>



Cauli
LOUNGE BAR

@caulibar | www.caulibar.com.br



Brie empanado,
com mel trufado



Cauli
LOUNGE BAR

M E N U D E C O M I D A S

PETISCOS

- Brie empanado, com mel trufado** _____ 46
Queijo brie empanado e frito, com mel trufado coberto por amêndoas laminadas, e acompanhado de geleia de frutas vermelhas.
- Croquete de costela** _____ 39
Bolinhos cremosos recheados com costela, servidos com molho barbecue.
- Dadinhos de tapioca** _____ 34
Cubinhos de tapioca, acompanhados de geleia de pimenta.
- Bolinhos de arroz** _____ 34
Bolinhos cremosos de arroz, fritos e acompanhados por molho pomodoro.
- Coxinhas clássicas** _____ 31
Tradicionais coxinhas recheadas com frango e cream cheese, acompanhadas de geleia de pimenta.
- Nhoque de mandioca frito, com molho de tomate e parmesão** _____ 34
Bolinhos de mandioca em formato de nhoque, frito e acompanhados por molho pomodoro.
- Batatas fritas com páprica** _____ 39
Batatas fritas com páprica, creme de cheddar e crisps de bacon.
- Fraldão no palito** _____ 66
Palitos de fraldão de gado Angus, com molho de hortelã, alho e cebola.
- Coração de galinha** _____ 34
Porção de coração grelhado, com fatias de pão tostado e molho chimichurri.
- Mini hambúrgueres prensados** _____ 49
Porção com 6 mini hamburquinhos, prensados com queijo e molho blue cheese.
- Mac'n'Cheese** _____ 36
O tradicional macarrão americano com queijo cheddar e farofa crocante.
- Catupiry em massa phyllo** _____ 44
Queijo cremoso assado com geleia de jabuticaba.
- Bolinhos de batata** _____ 38
Bolinhos de batata em lascas com Catupiry.
- Frango crocante** _____ 48
Suculentas tiras de frango empanadas com Corn Flakes e molho de mostarda.

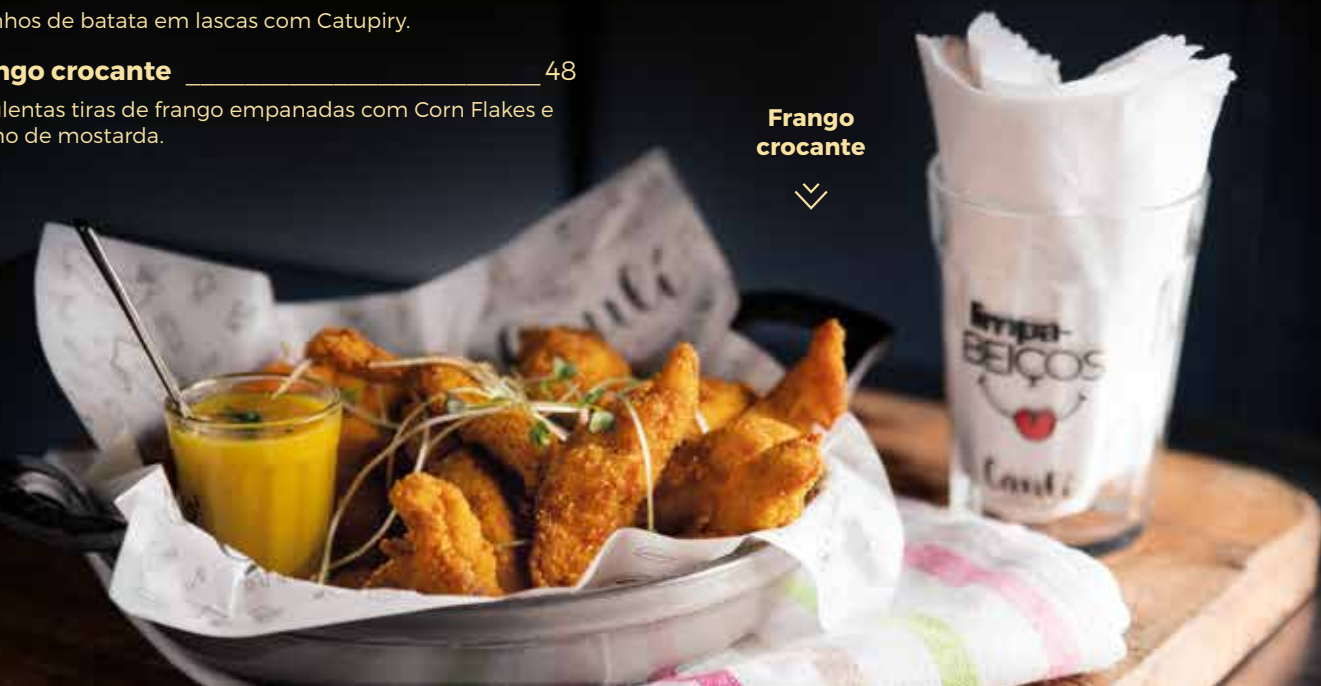
ENTRADAS


- Polvo grelhado** _____ 88
Tentáculos de polvo, fatiados com batatas assadas, páprica e tomates confit.
- Tartar de atum** _____ 49
Cubos de atum cru e de melancia, temperados com molho shoyu, gengibre, limão siciliano, nori picado e azeite.
- Tartar de salmão** _____ 47
Salmão cru finamente picado na ponta da faca com chips de batata doce.
- Steak tartare** _____ 47
Tradicional prato da culinária francesa feito com filé mignon cru picado na ponta da faca, condimentado e acompanhado por batatas fritas.
- Cremoso de siri (individual)** _____ 32
Delicioso creme de siri gratinado e coberto com flocos crocantes de arroz.
- Creme de burrata** _____ 49
Creme de burrata com pesto de pistache e tomates confit.

SALADAS

- Waldorf** _____ 38
Mix de alfaces, rúcula, nozes carameladas, maçã, uva, gorgonzola e molho de mostarda com mel.
- Carpaccio** _____ 38
Carpaccio servido com rúcula e mini torradas.
- Caprese** _____ 36
Salada de rúcula, tomate italiano, mozzarella de búfala e pesto de manjeriço.

Frango crocante





Risotto à carbonara >>

PRATOS

Atum selado _____ 68

Atum selado em crosta de gergelim, com purê de wassabi, molho oriental e crisp de couve manteiga.

Camarão ao molho de gorgonzola _____ 68

Camarão ao molho de queijo gorgonzola, acompanhado por arroz com amêndoas e abacaxi.

Spaguetti ao pesto _____ 48

Spaguetti ao molho pesto de manjeriço e nozes, com mozzarella de búfala e tomate cereja.

Risotto de abóbora kabocha com mignon _____ 54

Risotto de abóbora com escalopes de filé mignon.

Risotto à carbonara _____ 58

Risotto do tradicional molho da cozinha italiana, feito com ovos e bacon.

Prime Rib _____ 89

Prime Rib grelhado com batatas assadas.

Galeto desossado _____ 49

Meio galeto desossado, com creme de espinafre e batata doce.

Ravioli verde _____ 49

Ravioli verde de mozzarella de búfala, ao molho de tomates frescos e creme de burrata.

Steak Frites _____ 58

Steak fatiado com molho de mostarda dijon e ancienne, e batatas fritas.

Salmão em calda de laranja _____ 54

Filé de salmão grelhado ao molho de licor de laranja e purê de mandioquinha.

LANCHES

Ciabata com filé mignon _____ 39

Lanche no pão ciabata com filé mignon, rúcula, tomate cereja, molho de shitake e lascas de parmesão.

Wrap de carpaccio _____ 38

Delicioso wrap de carpaccio com rúcula e lascas de parmesão, servido no pão folha.

Joaquim burger _____ 38

Hambúrguer de picanha, pickles, cebola caramelizada, bacon, champignon, molhos barbecue e blue cheese, acompanhado por batatas fritas.

Caulí burger _____ 38

Hambúrguer de picanha com cheddar, cebola, alface americana e molho secreto, acompanhado por batatas fritas.

SOBREMESAS

Cookie de brigadeiro mole _____ 32

Cookie mole de brigadeiro, preparado com azeite Gallo, servido quente com sorvete de baunilha.

Escondidinho de Ovomaltine _____ 30

Incrível sobremesa de chocolate com crocante de Ovomaltine.

Churros de doce de leite _____ 25

Porção de churros fininhos, com doce de leite à parte.

Torta de limão desconstruída _____ 25

Farofinha crocante, sorbet de limão siciliano e suspiros.

Cauli
LOUNGE BAR

@caulibar | www.caulibar.com.br