



Peça ao garçom a relação dos queijos deste mês!

## PETISCOS

- SATAYS (5 espetinhos grelhados)**
- De Frango ..... 22,00  
Acompanha: Sweet Chilli e molho de amendoim oriental
  - De Coração de galinha (temperados) ..... 24,00  
Acompanha: Vinagrete Thai e Sweet Chilli
  - De Camarão ..... 29,00  
Acompanha: molho de amendoim oriental e Sweet Chilli



- BOLINHO DE ARROZ (10 unidades)** ..... 28,00  
Com queijo e mortadela. Acompanha aioli.
- BOLINHO DE CEVADA** ..... 29,00  
Porção com 12 bolinhos de linguiça com malte, bacon e ervas. Acompanha aioli.

MAIS PEDIDO

- QUEIJO COALHO ARRETADO** ..... 24,00  
Grelhado e com orégano. Vem com um potinho de mel
- BATATA RÚSTICA** ..... 24,00  
com páprica e molho aioli.

- BATATA PEDRA DA GÁVEA** ..... 32,00  
Nossa homenagem à querida montanha que emoldura a Barra. São 600grs de batatas rústicas da casa com cubos de cebola, alecrim, queijo coalho, mortadela grelhada e aioli. Um fenômeno!

- FISH & CHIPS** ..... 32,00  
Nossa homenagem à terra da Rainha. Filés de peixe branco empanados em massa feita com cerveja e batatas rústicas da casa acompanhadas dos molhos tártaro e aioli. Cam'on mates!!!

MAIS PEDIDO

- BURACO QUENTE** ..... 29,00  
Pão francês recheado com suculenta costela de boi desfiada, requeijão cremoso e coberto com mussarela gratinada. Acompanha batata rústica e aioli.

- SANDUBA DE PASTRAMI** ..... 27,00  
Com queijo meia cura, tomate cereja confit, pickles de cebola roxa e mostarda escura, na baguete artesanal. Vem com um pickles de pepino espetado

- BURGER JOATINGA\*** ..... 28,00  
Felicidade em dobro. São 2 burgers de 90grs cada, do blend da casa, um com mussarela e outro com provolone, e tudo isso num pão de malte artesanal

- BURGER PRAIA DO PEPÊ\*** ..... 30,00  
180grs do blend da casa, crispy de bacon, queijo meia cura grelhado, aioli e... costela de boi desfiada com mussarela. Só isso!

PARA ACOMPANHAR OS SANDUÍCHES OU BURGERS:  
200grs de batatas rústicas e aioli de alho + 7,00

- TÁBUA SAZONAL DE QUEIJOS** ..... 42,00  
**ARTESANAIS BRASILEIROS**  
Três deliciosos queijos de pequenos produtores brasileiros escolhidos pelo amigo, especialista em queijos e sommelier de cerveja, Daniel Martins. Acompanha pickles e nuts.

- PASTEL**

  - Carne Seca e Queijo Meia Cura ..... 13,00
  - Camarão, catupiry e alho poró ..... 13,00
  - Costela de boi ..... 13,00
  - Queijo com cebola e orégano ..... 11,00
  - Pêra com gorgonzola ..... 10,00

- LINGUIÇA ARTESANAL FINA RECHEADA** ..... 34,00  
com queijo, acompanha mostarda escura, amarela e mini baguetes de malte.

- SALSICHÃO ALEMÃO MISTO** ..... 38,00  
2 brancos e 2 vermelhos fatiados e grelhados. Acompanha mostarda escura, ketchup com curry e mini baguete de malte.

- CALDINHO DE FEIJÃO** ..... 15,00  
acompanha bacon, salsinha e alho frito.

- CANECA PRA YEMANJÁ** ..... 23,00  
Moquequinha de peixe e camarão com pimentões, gengibre, pimenta dedo de moça e leite de côco. Acompanha coentro picado, farofa de dendê e castanha de caju

MAIS PEDIDO

- DADINHO DE TAPIOCA (10 unidades)** ..... 27,00  
feito com queijo coalho, acompanha geleias de pimenta verde e de goiaba.

- BOTECO WINGS** ..... 26,00  
Nossa homenagem aos americanos. Asinhas de frango marinadas e temperadas com nosso barbecue caseiro, e salpicado com malte pilsen torrado. Pra quem curte sabores picantes e agridoces. Acompanha molho de gorgonzola e palitos de cenoura e aipo.

- ISCAS DE FRANGO** ..... 27,00  
Filézinhos de frango empanados no panko e servidos com molho Sweet Chilli e Gorgonzola

## SANDUÍCHES & BURGERS

- BURGER CARIOQUÍSSIMO\*** ..... 28,00  
Suculento burger de 180grs do blend da casa, pickles de cebola roxa, queijo meia cura grelhado, fatias de bacon, tomate, rúcula e aioli, num pão de malte artesanal e um pickles espetado em cima.



\*O ponto da casa para os burgers é avermelhado por dentro. Caso prefira de outra forma favor informar ao garçom.



Veja o que está nas torneiras agora em [www.brewteco.com.br](http://www.brewteco.com.br)

SEMPRE VALORIZE OS BONS PRODUTOS E CERVEJAS LOCAIS.

