

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
 - V** De Legumes 17,00
Com cubos de berinjela, abobrinha, tomate e cebola.
Acompanha: Vinagrete Thai e molho de amendoim oriental
 - Misto 26,00
2 espetos de frango, 2 de coração de galinha e 1 de camarão.
Acompanha: Sweet Chili e Vinagrete Thai



Fotos meramente ilustrativas

CARNÍVORO 42,00
500grs de cubos de alcatra acebolada e lambuzada no molho de gorgonzola. Acompanha pão francês fatiado.

BOLINHO DE CEVADA 29,00
Porção com 12 bolinhos de linguiça com malte, bacon e ervas. Acompanha aioli.

QUEIJO COALHO ARRETADO 24,00
Grelhado e com orégano. Vem com um potinho de mel

MAIS PEDIDO

GURJÃO DE FRANGO 22,00
Feitos da sobrecoxa, ficam marinando por horas e depois são empanados com farinha panko e um mix de temperos da casa. Acompanha aioli da casa com páprica.

SALADA LOS POLLOS HERMANOS 25,00
Alface americana, peito de frango grelhado, tomate confit, queijo parmesão e molho de mostarda com mel. Linda, leve e solta!

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!!!

PASTEL

- Camarão, requeijão cremoso e alho poró 13,00
- Costela de boi com queijo 13,00
- Queijo com cebola e orégano 11,00
- Feijoada com couve 13,00
- V** Vegetariano (cenoura, cebola, abobrinha e couve) 10,00

CALDINHO DE FEIJÃO 15,00
Feijão preto batido com suas carnes. Acompanha bacon, alho frito e salsinha.

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 picles e nuts.

LINGUIÇA ARTESANAL FINA RECHEADA 34,00
com queijo, acompanha mostarda escura, amarela e mini baguetes artesanais.

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

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

MAIS PEDIDO

COXINHAS SARADAS 28,00
Porção com 4 unidades de belas coxinhas sem massa (!) envoltas com farinha panko. Irresistíveis!

BOLINHO DI RISO (8 unidades) 27,00
Bolinhos de arroz com molho de tomate, tomilho e manjeriço, recheados com queijo e bem suculentos. Acompanhados de um delicioso molho da casa de tomate apimentado e manjeriço.

COCRÉTI 22,00
Porção com 6 unidades de croquetes de carne que se desmancham na boca, com pedaços de linguiça calabresa e recheados com queijo.



Fotos meramente ilustrativas

BATATA RÚSTICA 24,00
com páprica e molho aioli ou molho de tomate com manjeriço

MAIS PEDIDO

BATATA PEDRA DA GÁVEA 30,00
Nossa homenagem à querida montanha que emoldura a Barra. São 450grs de batatas rústicas da casa com cubos de cebola, alecrim, queijo coalho, mortadela grelhada e aioli. Um fenômeno!

BATATA AMERICANA 32,00
Já nasceu sendo um clássico da casa! 450grs de batatas rústicas cobertas com queijo cheddar, crispy de bacon e cebolinha. Fenomenal!!

V = VEGETARIANO

Veja o que está nas torneiras agora em www.brewteco.com.br

SEMPRE VALORIZE OS BONS PRODUTOS E CERVEJAS LOCAIS.

SANDUÍCHES & BURGERS

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



Fotos meramente ilustrativas

BURGER BRUTO* 30,00
 Não é para os fracos! Burger com 180grs do blend da casa no pão brioche artesanal, queijo gorgonzola, pickles e aioli defumado da casa.

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.

DA GAROTADA* 25,00
 4 mini burgers (45grs cada) do blend da casa, muçarela, no pão brioche artesanal.

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 brioche artesanal e um pickles espetado em cima.

BURGER DO MARUJO 25,00
 Filé de peixe merluza envolto numa massa à base de cerveja e empanado, alface americana e maionese asiática. Leveza e personalidade em harmonia!

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

CHORIPÁN BUENOS AIRES 28,00
 Linguíça de pernil suíno no pão francês, queijo e vinagrete da casa de pimenta biquinho. Um sucesso com os hermanos!!

SANDUBA DE FRANGO CROCANTE 22,00
Sobrecoxa desossada e empanada no panko, servida no pão brioche, alface americana e aioli da casa com curry.

V SANDUBA DE RATATOUILLE 18,00
 Legumes frescos (cebola, berinjela, abobrinha e tomate) fatiados finamente e regados com um molho de tomate caseiro com manjericão e um fio de azeite.

SANDUBA PARRILLERO 35,00
 250grs de alcatra cortada em finas tiras, coberta com mussarela maçaricada e nosso incrível chimi churri, na baguete artesanal.

MAIS PEDIDO

MAIS PEDIDO

SOBREMESAS

STOUT BROWNIE 16,00
 Delicioso brownie de chocolate com castanhas, regado com uma irresistível calda de chocolate e cerveja stout. Vem com uma bola de sorvete de creme. O final perfeito para sua noite.

CHURROS DA DONA FLORINDA 16,00
 Deliciosos churros polvilhados com açúcar.
 Acompanha doce de leite.



Fotos meramente ilustrativas

V = VEGETARIANO

Veja o que está nas torneiras agora em www.brewteco.com.br

SEMPRE VALORIZE OS BONS PRODUTOS E CERVEJAS LOCAIS.