



## ANTEPASTO

### BRUSQUETAS DE TOMATE

Pão italiano ao forno com tomate, azeite e manjeriço.

### BRUSQUETAS NAPOLITANAS

Pão italiano ao forno com tomate, mozzarella de búfala, azeitonas e anchovas.

### AZEITONAS TEMPERADAS

Azeitonas nobres, verdes e negras, marinadas, azeite e ervas finas.

### ISCAS DE ROBALO

Iscas de robalo empanadas com tartar azedo.

### CEVICHE (individual)

Robalo marinado no limão, cebolas roxas e pimenta dedo de moça.

### LINGUIÇA COM MOSTARDA DIJON

Linguiça fatiada. Acompanha molho de mostarda dijon.

### COGUMELOS FRESCOS COM TOMATES E ERVAS

Cogumelos frescos ao forno com tomates, ervas e azeite extravirgem.

### CARPACCIO OLIVER

Carpaccio tradicional com azeite extravirgem, limão, mostarda dijon, manjeriço fresco e queijo parmesão.

### TARTAR DE SALMÃO

Tartar de salmão com coroa de limão e beijú de tapioca.

### PUNHETA DE BACALHAU

Lascas de bacalhau do porto marinadas no azeite extravirgem e limão com cebolas e azeitonas.

### BOLINHO DE BACALHAU

Bolinho de bacalhau da casa. Porção com cinco unidades.

### CAMARÃO AO AJILLO

Camarões grelhados no azeite extravirgem, alho e chilli.

### PATA NEGRA

Porção de Pata Negra belota fatiado com 18 meses de cura.

O PRIMEIRO PREÇO REFERE-SE À PORÇÃO INDIVIDUAL. O SEGUNDO, À MEIA PORÇÃO.

## SALADAS

### SALADA CAESER

Alface americana com o famoso molho Caesar.

### SALADA CAESER COM PEITO DE FRANGO GRELHADO

Salada Caesar com fatias de frango grelhado.

### SALADA CAPRESE

Tomates italianos, rúcula, mozzarella de búfala, azeite extravirgem, vinagre balsâmico e manjeriço.

### SALADA INSALLATA

Alface, rúcula, mini tomate italiano, coração da alcachofra, castanha de cajú moída, aspargos, manjeriço, com azeite extravirgem, vinagre balsâmico.

### SALADA DE CARPACCIO

Alface, rúcula, carpaccio, azeite extravirgem, mostarda dijon, limão, manjeriço e queijo gorgonzola ou parmesão.

### SALADA CAESER FRUTOS DO MAR

Salada Caesar com camarão, lagosta e lula grelhados.

## 1º PRATO

### CAPELLINI AL POMODORO

Massa italiana al dente, com molho de tomates italianos, manjeriço e azeite extravirgem de oliva.

### CAPELLINI COM PEITO DE FRANGO E GORGONZOLA

Massa italiana al dente, com fatias de peito de frango grelhado e molho de queijo gorgonzola.

### CAPELLINI COM STROGONOFF À ITALIANA

Massa italiana al dente, com fatias de filé mignon, molho de tomates italianos, creme de leite fresco, manjeriço e cogumelos paris.

### RISOTO COM COGUMELOS PORCINI

Risoto preparado com arroz italiano carnaroli, queijo parmesão e cogumelos porcini.

### RISOTO CÍTRICO COM CAMARÕES

Risoto preparado com arroz italiano carnaroli, raspas de limão e camarões.

### RISOTO DE MORANGO COM CAMARÕES

Risoto preparado com arroz italiano carnaroli, morango, prosecco, gorgonzola e camarões.

### SPAGHETTI COM FRUTOS DO MAR

Massa italiana al dente, molho de tomates, manjeriço, camarão, lula e lagostas.

### SPAGHETTI LISBOETA

Massa italiana al dente, com pétalas de bacalhau, cebolas, azeitonas pretas, azeite extravirgem e lascas de parmesão.

## 2º PRATO DE PEIXES

### SALMÃO OLIVER

Salmão com molho de tomates italianos, creme de leite fresco e manjeriço. Acompanha arroz de ervas.

### SALMÃO AO MOLHO DE ALCAPARRAS

Salmão, ervas frescas, limão e alcaparras. Acompanha purê de batatas gratinado.

### ROBALO CITRON

Robalo no azeite extravirgem ao molho de limão, creme de leite fresco e alecrim. Acompanha arroz com passas brancas.

### ROBALO PIEMONTE

Robalo no azeite extravirgem ao molho de cogumelos picados com tomates italianos, alho e ervas, levemente trufado. Acompanha purê de batatas.

### BACALHAU À ESPANHOLA

Lombo de bacalhau no azeite extravirgem, com batatas, azeitonas e molho de tomate.

### BACALHAU À LAGAREIRO

Lombo de bacalhau no azeite extravirgem, alho, azeitonas e batatas ao murro.

### BACALHAU AO ZÉ DO PIPO

Lombo de bacalhau no azeite extravirgem, com purê de batata, brócolis com alho, cebolas e gratinado com queijo parmesão.

### LAGOSTA GRELHADA

Lagostas grelhadas no azeite extravirgem ao molho café de paris. Acompanha arroz com amêndoas.

### CAMARÃO AO ALÊ

Camarões grandes grelhados no azeite extravirgem, alho e ervas. Acompanha arroz e batata palha.

### CAMARÃO BANGKOCK

Camarões grandes grelhados no azeite extravirgem, abacaxi, chili, molho de tomate ao coco. Acompanha arroz com amêndoas.

## 2º PRATO DE CARNES

### FILÉ COM MOSTARDA DIJON

Medalhões de filé mignon ao molho de mostarda dijon. Acompanha batata sauté.

### FILÉ COM PIMENTA PRETA

Medalhões de filé mignon ao molho de pimenta do reino. Acompanha batata sauté.

### FILÉ AO MOLHO DE GORGONZOLA

Medalhões de filé mignon ao molho de queijo gorgonzola. Acompanha batata sauté.

### FILÉ COM COGUMELOS FRESCOS

Medalhões de filé mignon com cogumelos frescos e molho ao vinho madeira. Acompanha risoto de parmesão.

### BIFE DE CHORIZO

Contra filé "el rancho" de gado precoce, grelhado e preparado ao estilo argentino com molho chimichuri. Acompanha batata frita.

### BIFE DE CHORIZO COM RISOTO NA CACHAÇA

Contra filé "el rancho" de gado precoce no sal grosso acompanhado de risoto na cachaça.

### BIFE ANCHO INSALLATA

Bife ancho (ribeye) no sal grosso acompanhado de insallata de rúcula, mini tomate italiano, coração da alcachofra, aspargos e azeite trufado.

### STEAK A FIORENTINA

Bife ancho (ribeye), "el rancho", de gado precoce grelhado. Acompanha capellini com molho de tomates, vinho tinto, alho, balsâmico, azeite trufado e manjeriço.

### PICANHA CAFÉ DE PARIS

Picanha maturada tipo Angus grelhada no charbroiler com molho café de Paris. Acompanha batata frita.

### PICANHA BRASILEIRA

Picanha no sal grosso acompanhada de arroz, farofa de feijão fradinho com couve, pimentões vermelhos, bacon e cebola. Molho vinagrete à parte.

### COSTELETAS DE CORDEIRO AO ALECRIM

Carré de cordeiro, corte francês, grelhado, com molho de alecrim. Acompanha capeline ao dente.

### COSTELETAS DE CORDEIRO COM RISOTO PORCINI

Carré de cordeiro, corte francês, grelhado, com molho de vinho. Acompanha risoto porcini.

NOVO

### PRIME RIB COM CAPELLINI AO TRIPLO BURRO OU INSALATA

Prime Rib Angus de gado precoce com capellini ao Triplo Burro ou Insalata (você escolhe) e crispy de rúcula.

### PAELLA MARINERA (prato)

Nossa especialidade aos sábados e domingos no almoço!

### PAELLA DE BACALHAU (prato)

Às sextas, no almoço, a deliciosa Paella de Bacalhau.

### BUFFET DE PAELLA

Nesta opção, aprecie à vontade a paella do dia, além de uma entrada de cortesia.

## SOBREMESAS

FRUTAS DA ESTAÇÃO.

FRUTAS DA ESTAÇÃO FLAMBADAS COM SORVETE.

CREME DE PAPAIA COM CASSIS.

PONDERACIÓN: MASSA FOLHEADA COM DOCE DE LEITE ARGENTINO, CHANTILY E RASPAS DE LIMÃO.

PETIT GATEAU DE CHOCOLATE COM SORVETE.

PETIT GATEAU DE NOZES CARAMELIZADAS COM SORVETE E MEL.

PICOLÉ DILETTO GELATO ITALIANO (CONSULTAR CARDÁPIO).



## BAR

ÁGUA MINERAL

ÁGUA MINERAL IMPORTADA

REFRIGERANTES

CITRUS / CLUB SODA

ÁGUA DE COCO

SUCOS ESPECIAIS

CAFÉ EXPRESSO

CHÁS ESPECIAIS

COQUETEL DE FRUTAS

SUCO DE UVA NATURAL - CASA VALDUGA

RED BULL

## SODA ITALIANA

CRAMBERRY

FRUTAS VERMELHAS

MAÇA VERDE

PÊSSEGO

LIMÃO SICILIANO

## CHOPP E CERVEJA

CHOPP

CERVEJA HEINEKEN

CERVEJA STELLA ARTOIS

CERVEJA DEVISSA LOIRA

CERVEJA DEVISSA NEGRA

CERVEJA DEVISSA RUIVA

CERVEJA SEM ÁLCOOL

## CERVEJAS ESPECIAIS

COLORADO CAUIM (PILSEN COM MANDIOCA)

COLORADO APPIA (WEISS COM MEL)

COLORADO INDICA (INDIA PALE ALE COM RAPADURA)

COLORADO DEMOISELLE (PORTER COM CAFÉ)



## LICORES

COINTREAU

PESSEGO PEACHTREE

NOZES NOCELLO

AMARULA

BAYLES

FRANGÉLICO

DIEGO ZAMORA 43

CHARTREUSE

LIMONCELLO

DRAMBUIE

## CLUBE DO WHISKY

WHISKY DELUXE

J. Walker Blue Label

J. Walker Gold Label 18 anos

J. Walker Green Label 15 anos

12 ANOS

J. Walker Black Label

WHISKY STANDARD

J. Walker Red Label

Black White

TENNESSEE WHISKEY

Jack Daniel's

CONHAQUE

Hennessy XO

Hennessy VSOP



BLUE LABEL GARRAFA 690,00

Blue Label tem uma seleção inigualável de mais de trinta e cinco maltes na sua composição, o que garante a sua superioridade. Possui aroma doce amadeirado, cravo-da-índia e doce de manteiga e sabor rico com mel. A marca Johnnie Walker existe desde 1920, sendo, hoje, o whisky escocês mais vendido no mundo. No Brasil, Johnnie Walker é sinônimo de categoria.

## DESTILADOS

VODKA SUPER PREMIUM

Ciroc

Ketel One

CAPI FRUTAS

Vodka Giroc com frutas

Vodka Ketel One com frutas

Vodka Nacional com frutas

Saquê com frutas

Rum com frutas

Cachaça Nêga Fulô com frutas

GIM

Tanqueray Ten

Tanqueray

VODKA NACIONAL

RUM ZACAPA

SAQUÊ JUN DAITI

CACHAÇA PREMIUM

Nêga Fulô

CACHAÇA

TEQUILA PREMIUM

Don Julio

TEQUILA

MARTINI

## DRINK'S ESPECIAIS

CIROC LADY F

Vodka Giroc, lichia, curaçu blue e creme de cassis.

COSMOPOLITAN

Vodka Ketel One, cointreau, suco de cranberry e limão.

LICHIA DRY

Calda de lichia com Ketel One.

RONALDO'S DRINK

Vodka Ketel One, suco de abacaxi, suco de laranja, granadini.

OLIVER TINI

Vodka Ketel One, vermouth seco e azeitona.

PERFECT 10 MARTINI

Gim Tanqueray Ten mesclado com vermute extra seco.

MARGARITA

Tequila, cointreau e suco de limão em copo decorado com sal.

KIR ROYAL

Espumante, licor de cassis e cereja.

FREEZER

Espumante, morango e açúcar.

WHISKY SAUER

Whisky, suco de limão e açúcar.

BLOOD MARY

Suco de tomate temperado e vodka.

MOJITO ORIGINAL

Rum, hortelã, limão e água gaseificada.

MOJITO STRAWBERRY

Rum, hortelã, limão, morango e água gaseificada.

VEJA MAIS  
EM NOSSA  
CARTA DE  
DRINK'S!

HAPPY  
HOUR

CAPI'S E DRINK'S  
EM DOBRO  
TODA QUINTA  
17H às 21H

Oliver  
música, arte & cozinha

RESERVAS E  
EVENTOS  
61 3323-5961

BOM  
GASTRONOMIA

www.bomgastronomia.com.br