

CHOPES


escadabaixo
BAR COZINHA BRASILEIRA

OUROPRETANA GOLDEN LAGER

AROMA: *Leve presença de malte com um sutil floral do lúpulo.*

APARÊNCIA: *Coloração dourada, com espuma persistente e cristalina.*

SABOR: *Nessa cerveja podemos notar um equilíbrio da doçura do malte com o amargor do lúpulo, porém tudo com muita sutileza.*



200ML	300ML	473ML
10,00	14,00	22,00

SUGESTÕES DE HARMONIZAÇÃO: *nossos pratos mais leves, Dadinhos de tapioca, Filé a Brasileira.*

OUROPRETANA PALE ALE

AROMA: *Presença de malte com marcante herbal e cítrico do lúpulo.*

APARÊNCIA: *Coloração âmbar, límpida e brilhante, com espuma branca e persistente.*

SABOR: *Amargor pronunciado. A base de malte, aliada à adição do açúcar mascavo, conferem o dulçor necessário para promover o equilíbrio nessa cerveja.*



200ML	300ML	473ML
11,00	15,00	23,00

SUGESTÕES DE HARMONIZAÇÃO: *Costelinha ao molho BBQ, Isca de Filé com mandioca, Steak Café Geraes.*

OUROPRETANA WEISSBIER

AROMA: *Presença marcante dos ésteres (aroma de banana) e fenóis (aroma de cravo).*

APARÊNCIA: *Coloração dourada, com espuma persistente. Possui uma turbidez natural por não passar pelo processo de filtragem e, com isso, ainda conter fermento.*

SABOR: *Nota-se a banana e o cravo provenientes da fermentação. Final cítrico que confere equilíbrio aos sabores. Não é perceptível a presença de amargor proveniente do lúpulo.*



200ML	300ML	473ML
11,00	15,00	23,00

SUGESTÕES DE HARMONIZAÇÃO: *Filé de peixe com risoto de moqueca, Salmão Café Geraes, Fettuccine de cogumelos com Brie.*

CHOPES


escadabaixo
BAR COZINHA BRASILEIRA

OUROPRETANA CAFÉ LAGER

AROMA: *Presença marcante de café.*

APARÊNCIA: *De cor amarelo dourado, tem boa formação de espuma.*

SABOR: *Leve amargor e notas de café Cafetelieir 100% arábica catuaí vermelho, de Santa Rita do Sapucaí (Minas Gérias), extraído a frio.*



200ML	300ML	473ML
12,00	16,00	24,00

SUGESTÕES DE HARMONIZAÇÃO: *Brownie de chocolate com sorvete artesanal de café com leite, Steak Café Geraes.*

OUROPRETANA GINGER IPA

AROMA: *Presença marcante de lúpulos e gengibre.*

APARÊNCIA: *Coloração âmbar, com espuma bege e persistente. Levemente turva, pois não passa pelo processo de filtragem, afim de preservar características provenientes do dry-hoping.*

SABOR: *Notas frutadas e cítricas, amargor pronunciado. Retrogosto com leve picância e frescor.*



200ML	300ML	473ML
12,00	16,00	24,00

SUGESTÕES DE HARMONIZAÇÃO: *Barriga de porco e outros.*

CHOPES


escadabaixo
BAR COZINHA BRASILEIRA

OUROPRETANA IPA MARACUJA

AROMA: *Frutado com forte presença dos lúpulos.*

APARÊNCIA: *Cerveja clara, com espuma persistente. Apresenta turbidez, pois não passa pelo processo de filtragem.*

SABOR: *Notas frutadas e cítricas com amargor pronunciado. Forte presença do maracujá.*



200ML	300ML	473ML
14,00	17,00	27,00

SUGESTÕES DE HARMONIZAÇÃO: *Barriga de porco, Steak ao poivre, Porqueta Escadabaixo.*

PARA COMPARTILHAR...

DADINHOS DE TAPIOCA - 10 UNIDADES 42

Dadinhos de tapioca e queijo coalho, acompanhados de melão de cana

CARPACCIO AU DJON **NOVIDADE** 44

Carpaccio bovino com molho de mostarda e mel, parmesão premium e rúcula. Servido com torradinhas

PASTÉIS DE BRIE (4 UNID) **NOVIDADE** 44

Pastéis de queijo Brie servidos com geleia de pimenta

BARRIGA DE PORCO - 10 unidades 45

Cubos de barriga de porco crocante, acompanhados de BBQ de goiabada

BATATAS FRITAS 45

Batatas fritas, alho, bacon e parmesão gran formaggio

CROQUETE DE CARNE - 8 unidades 45

Tradicional croquete alemão acompanhado de molho de mostarda

PASTEL DE ANGU DE CARNE - 10 unidades 45

Pastel tradicional de Minas, feito com massa à base de fubá de moinho d'água e recheio de carne. Acompanha geleia de damasco

PARA COMPARTILHAR...

CROSTINI CAÇADORA 46

Crostini de linguiça caçadora, queijo Canastra e geleia de pimenta

EXIBIDAS ESCADABAIXO **NOVIDADE** 46

Cestinhas crocantes de massa filo, recheadas com creme de queijo Canastra, barriga de porco e BBQ de goiabada; e creme de Brie com geleia de damasco e presunto Parma

ISCA DE FILÉ AO MOLHO DE FONDUTA DE GORGONZOLA 59

Isca de filé mignon ao molho de fonduta de gorgonzola, nozes e mel, acompanhado de torradas crocantes

DE GARFO E FACA...

FETTUCCINE AO COGUMELOS E BRIE 66

Fettucine grano duro puxado no mix de cogumelos e queijo Brie, envolvido no molho de fondue de queijo e amêndoas laminadas

SPAGHETTI COM TIRAS DE FILÉ 68

Spaghetti com tiras de filé, mozzarella de búfala, tomatinho confit, rúcula e molho pomodoro fresco

PORQUETA ESCADABAIXO 71

Porqueta especial assada lentamente na cerveja Ouropretana Golden Lager, acompanhada de purê de batata e farofa crocante

CUPIM DA DIREITA 74

Cupim braseado e prensado ao molho de Ouropretana Amburana, com purê de mandioca e dadinhos de tapioca

RISOTTO MIGNON E QUEIJO COALHO **NOVIDADE** 79

Risotto de filé mignon e mix de cogumelos ao molho roti, acompanhado de queijo coalho gratinado

STEAK AO POIVRE 79

Filé mignon grelhado em crosta de pimentas selecionadas e batatas rústicas com alecrim e brócolis

DE GARFO E FACA...

STEAK CAFÉ GERAES	85
--------------------------	----

Steak de filé ao molho roti e cristais de rapadura, acompanhado de risotto de queijo Brie

SALMÃO CAFÉ GERAES	87
---------------------------	----

Salmão grelhado com crosta de amêndoas, purê de mandioquinha, tomatinhos confit e molho teriyake

FILÉ DE PEIXE COM RISOTTO DE MOQUECA	89
---	----

Filé de peixe grelhado com risotto de moqueca e banana da terra caramelizada

CLÁSSICOS PARA DUAS PESSOAS

FILÉ A PARMEGGIANA - Serve duas pessoas 145

Tradicional receita italiana de filé a parmegiana, servido com purê de batata e arroz branco

FILÉ A BRASILEIRA - Serve duas pessoas 145

Escalopes de filé grelhados, servidos com farofa especial de banana, ovo, batatas rústicas fritas, arroz branco e molho campanha

SALADAS / VEGETARIANO

SALADA CAESAR ESPECIAL 42

Mix de folhas, croutons, parmesão premium, tomatinho uva, molho Ceasar e tiras de peito de frango grelhado

SALADA SALAMANCA 45

Mix de folhas, Brie envolto em massa filo, manga, redução de balsâmico, tomatinhos uva, azedinha e sorvete da casa

RISOTTO DE FUNGHI AO POMODORI **NOVIDADE** 65

Risotto elaborado com shitaki, shimeji e champignon de Paris, acompanhado de molho pomodori pelatti

FETTUCCHINE AO COGUMELOS E BRIE 66

Fettucine grano duro puxado no mix de cogumelos e queijo Brie, envolvido no molho de fondue de queijo e amêndoas laminadas

RISOTTO DE MOQUECA E BANANA **NOVIDADE** 67

CARAMELIZADA

Risotto elaborado com pimentões coloridos, leite de coco e azeite de dendê, acompanhado de banana caramelizada

PARA ADOÇAR A VIDA

PAVÊ DE DOCE DE LEITE	25
STRUDEL DE MAÇÃ COM SORVETE DE CREME	29
PASTEL DE DOCE DE LEITE COM BANANA, SERVIDO COM SORVETE DE QUEIJO	29
BROWNIE DE CHOCOLATE COM SORVETE ARTESANAL DE CAFÉ COM LEITE	30
CRÈME BRÛLÉE DE FRUTAS VERMELHAS	32

CAFÉS

ESPRESSO	6
-----------------	---

SUCOS, REFRIGERANTES, ÁGUA

ÁGUA MINERAL	6
---------------------	---

REFRIGERANTE	8
---------------------	---

SUCO NATURAL	12
---------------------	----

Laranja

Limonada suíça

SUCO MISTO NATURAL	13
---------------------------	----

Laranja, abacaxi e amora

LIMONADA DE PERA	15
-------------------------	----

Suco de limão, água e purê de monin de pera

SODA ITALIANA

SABORES	14
----------------	----

Tangerina, gengibre, cramberry ou maçã verde

LONG NECKS

HEINEKEN	15
----------	----

STELLA ARTOIS	15
---------------	----

CAIPS *(abacaxi / amora / limão / maracujá / morango)*

CAIPIRINHA	28
------------	----

CAIP OUROPRETANA	28
------------------	----

CAIP ABSOLUT	35
--------------	----

LICORES

LICOR DE JABUTICABA	16
---------------------	----

DRINKS

RED - Sem álcool 27

Morangos, suco de laranja, suco de limão, xarope de romã

MIX REFRESHING - Sem álcool 29

Infusão de flor de hibisco, mix monin maracujá e laranja, água com gás, suco de limão e espuma de limão siciliano

ASAS DE ANJO 30

Vodka, monin de morango, suco de cramberry, suco de limão e morango

MOJITO 30

Rum prata, limão taiti, hortelã e soda limonada

BE HAPPY 31

Gin, monin de tangerina, suco de limão e água com gás

MARGARITA 32

Tequila prata, suco de limão e cointreau

MORENA TROPICANA 32

Abacaxi, hortelã, limão taiti, cachaça e gelo de garapa

SICILIANO 32

Gin, monin de maracujá, suco de limão siciliano, água tônica e fatias de laranja grapefruit

DRINKS

MICHELADA	34
------------------	----

Tequila, ginger ale, morango, monin de maracujá, suco de limão e espuma de gengibre

MOSCOW MULE	34
--------------------	----

Vodka, ginger ale, monin de gengibre, suco de limão e espuma de gengibre

NEGRONI	34
----------------	----

Gin, vermute tinto, campari, gelo e laranja

JECA TATU	34
------------------	----

Cachaça mineira, licor de jabuticaba, vinho tinto, suco de limão com toque de canela em pau e anis estrelado flambado no cointreau

SPRITZ PRIME	34
---------------------	----

Vodka, Aperol, mix monin de morango e laranja, suco de limão e espuma de limão siciliano

ESCADABAIXO	35
--------------------	----

Cachaça mineira, monin de caramelo salgado, triplo sec, suco de limão, amora, espuma de gengibre com raspas de limão e borda de sal do Himalaia

APEROL SPRITZ	36
----------------------	----

Aperol, espumante, água com gás e fatias de laranja

ALECRIM	37
----------------	----

Gin, purê de morango, monin de maracujá, suco de limão, água com gás e alecrim

CACHAÇAS

TIARA PREMIUM	7
VALE VERDE	12
CANARINHA	24

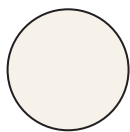
SCOTCH WHISKY

RED LABEL	20
CHIVAS REGAL	25
JACK DANIEL'S	25
WHISKY OUROPRETANA SINGLE MALT	25

DOSES

COGNAC DOMEQ	10
CAMPARI BITTER	15
OUROPRETANA WEISS VODKA	15
RUM BACARDI	15
GIN OUROPRETANA LONDON DRY	20
VODKA ABSOLUT	25
TEQUILA	28

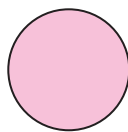
VINHOS



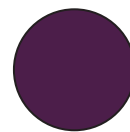
Espumante



Branco



Rosé



Tinto

 **CABRIZ BRUTO BRANCO 2017 - PORTUGAL** 179
** top 100 melhores espumantes Wine Spectator*

 **QUEREU BRUT - CHILE** 139

 **ALUD BRUT - ESPANHA** 92

 **MARIA MARIA - BRASIL** 189
Sauvignon Blanc
** Minas Gerais*

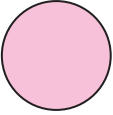
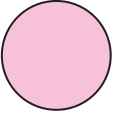
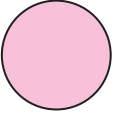
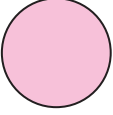
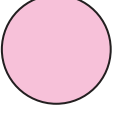
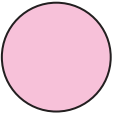


 **AZUL VENTOZELO BRANCO DOURO - PORTUGAL** 139
Viosinho - Malvasia Fina - Códèga do Larinho










 **ARCAIA - ITÁLIA** 125
Pinot Grigio

 **CICONIA BRANCO - PORTUGAL** 125
Antão Vaz

 **ARESTI ESTATE SELECTION - CHILE** 119
Chardonnay

 **QUEREU - CHILE** 105
Sauvignon Blanc

	SUSANA BALBO SIGNATURE ROSÉ - ARGENTINA <i>Pinot Noir</i>	277
	HERDADE DE SÃO MIGUEL ROSÉ - PORTUGAL <i>Aragonês - Touriga Nacional</i>	159
	PACHECA ROSÉ - PORTUGAL <i>Touriga Nacional</i>	139
	VENTISQUERO RESERVA ROSÉ - CHILE <i>Syrah</i>	139
	FALERNIA ROSÉ - CHILE <i>85% Viognier - 15% Syrah</i>	127
	TANTEHUE ROSÉ - CHILE <i>Cabernet Sauvignon</i>	95
	SUSANA BALBO SIGNATURE BRIOSO SINGLE VINEYARD AGRELO - ARGENTINA <i>52% Cabernet Sauvignon - 23% Malbec - 19% Cabernet Franc - 6% Petit Verdot</i>	457
	QUINTA DE VENTOZELO OAK MATURID TINTO - PORTUGAL <i>Syrah</i>	342

	PACHECA VINHAS VELHAS RESERVA DOURO D.O.C. - PORTUGAL <i>Field Blend</i>	309
	PAOLOLEO PASSO CARDINALE - ITÁLIA <i>Primitivo di Manduria</i>	282
	MÉNAGE À TROIS BOURBON BARRELS - ESTADOS UNIDOS <i>Cabernet Sauvignon</i>	205
	APASSIMENTO BURDIZZO I.G.T. ROSSO PUGLIA PASSITO - ITÁLIA <i>50% Negro Amaro - 50% Primitivo</i>	199
	MARIA MARIA - BRASIL <i>Syrah</i> <i>* Minas Gerais</i>	189
	PATA NEGRA TORO ROBLE - ESPANHA <i>Tempranillo</i>	148
	AZUL DE VENTOZELO DOURO - PORTUGAL <i>Touriga Franca - Touriga Nacional -</i> <i>Tinta Roriz</i>	145
	POUCA ROUPA RESERVA - PORTUGAL <i>Alicante - Touriga Franca -</i> <i>Touriga Nacional</i>	142
	CABINA '56 RESERVA - CHILE <i>Carménère</i>	139

	VENTISQUERO RESERVA - CHILE <i>Cabernet Sauvignon</i>	139
	HEDONE CLASSICO - ARGENTINA <i>Malbec</i> <i>* Mendoza</i>	139
	LOIOS - PORTUGAL <i>Aragonez - Castelão - Trincadeira</i>	136
	BURDIZZO - ITÁLIA <i>Primitivo</i>	133
	ARESTI ESTATE SELECTION - CHILE <i>Pinot Noir</i>	119
	TAÇA - TINTO OU BRANCO <i>Consulte os garçons</i>	35