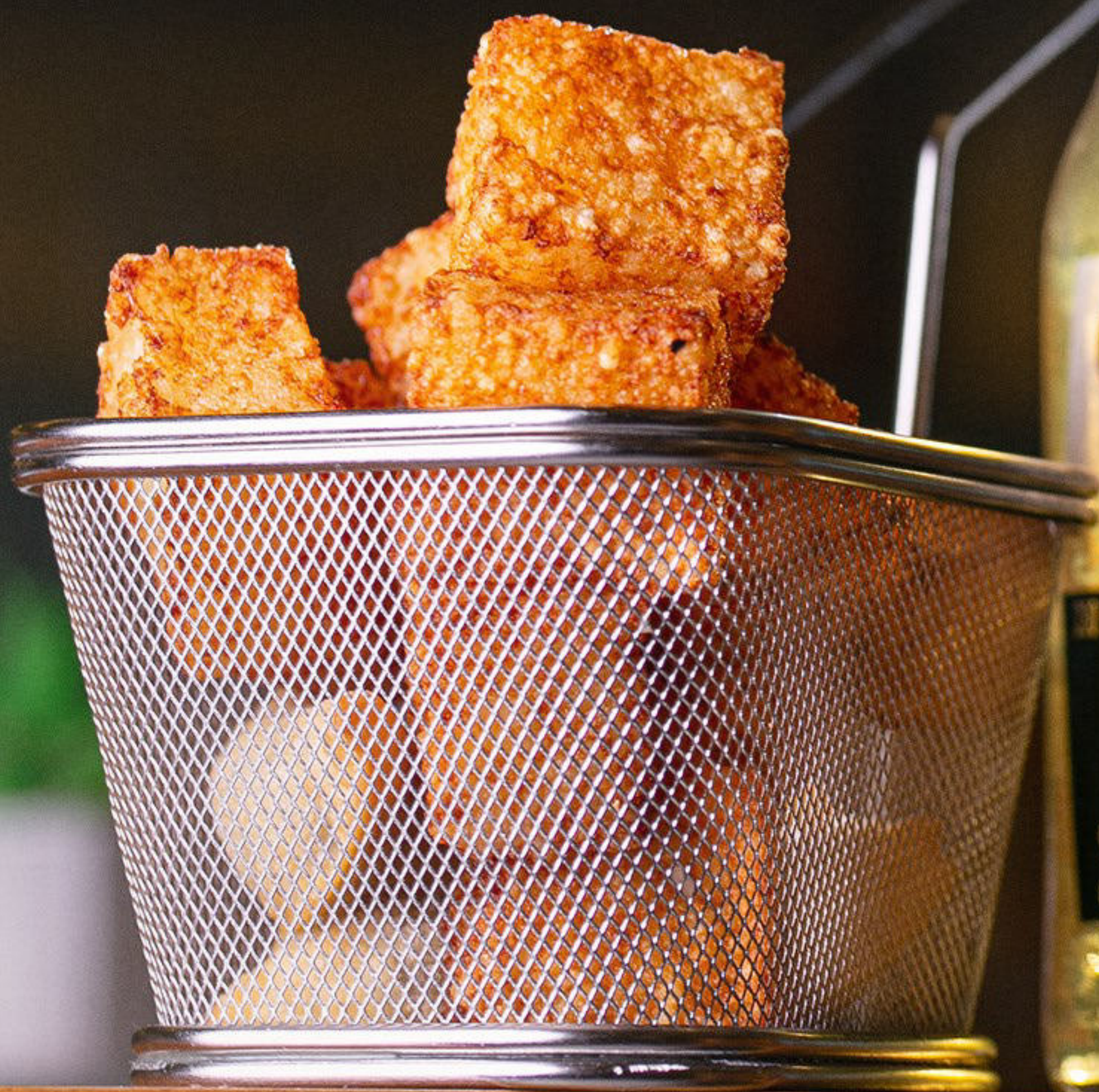


CARDÁPIO DIGITAL

# Menu EPICUS



# Expiens Gastrobar

## Executivos

### STROGONOFF DE FILÉ MIGNON **R\$ 75,90**

FILÉ MIGNON EM MOLHO CREMOSO FLAMBADO NO CONHAQUE, COM KETCHUP, MOSTARDA E MOLHO INGLÊS.

ACOMPANHA ARROZ BRANCO E CHIPS DE BATATA

### BIFE ANCHO **R\$ 59,99**

CORTE NOBRE COM MARMOREAMENTO GENEROSO, GRELHADO EM CHAPA DE FERRO FUNDIDO E FINALIZADO COM MANTEIGA E ALHO.

ACOMPANHA ARROZ BRANCO, FEIJÃO E BATATA FRITA

### FILÉ DE FRANGO GRELHADO **R\$ 31,99**

PEITO DE FRANGO GRELHADO, DOURADO POR FORA E SUCULENTO POR DENTRO.

ACOMPANHA ARROZ BRANCO, FEIJÃO E BATATA FRITA

### STROGONOFF DE FRANGO **R\$ 35,99**

FRANGO EM TIRAS ENVOLVIDAS EM MOLHO CREMOSO FLAMBADO NO CONHAQUE, COM KETCHUP, MOSTARDA E MOLHO INGLÊS.

ACOMPANHA ARROZ BRANCO E CHIPS DE BATATA

### FRANGO COM CREME DE MILHO **R\$ 35,99**

FILÉ DE FRANGO GRELHADO COM CREME DE MILHO AVELUDADO.

ACOMPANHA ARROZ BRANCO E CHIPS DE BATATA

### TILÁPIA EMPANADA **R\$ 38,99**

FILÉ DE TILÁPIA EM CROSTA CROCANTE DE PANKO, FRITO NO PONTO IDEAL.

ACOMPANHA PURÊ DE BATATA, ARROZ BRANCO E FEIJÃO

### SPAGHETTI POMODORO **R\$ 31,99** COM FRANGO GRELHADO

SPAGHETTI AO MOLHO DE TOMATE ITALIANO COM MANJERICÃO FRESCO, FINALIZADO COM FRANGO GRELHADO E PARMESÃO.

### FETTUCCHINE ALFREDO **R\$ 36,90**

FETTUCCHINE EM MOLHO ALFREDO CLÁSSICO DE MANTEIGA E PARMESÃO, FINALIZADO COM FRANGO GRELHADO.





# Entradas

## BATATA ÉPICUS **R\$ 39,90**

BATATA EXTRA FINA CROCANTE COM PARMESÃO E AZEITE TRUFADO.

## BATATA **R\$ 43,90**

### CHEDDAR E BACON

BATATA EXTRA FINA COM CHEDDAR CREMOSO E FAROFA DE BACON.

## CROQUETA **R\$ 41,90**

### DE CARNE

CROQUETA DE ACÉM DESFIADO EM CROSTA CROCANTE DE PANKO, SERVIDA COM AIOLI TRUFADO DA CASA.

## MINI PASTEL **R\$ 33,99**

MINI PASTÉIS CROCANTES, FRITOS NA HORA. ESCOLHA O RECHEIO: CARNE, OU DOIS QUEIJOS.

## MINI PASTEL **R\$ 39,90**

### CAMARÃO

CAMARÃO COM CATUPIRY

## DADINHO **R\$ 34,90**

### DE TAPIOCA

CUBOS CROCANTES DE TAPIOCA COM MUÇARELA E PARMESÃO, FRITOS NA HORA. ACOMPANHA GELEIA DE PIMENTA.

## BURRATA COM **R\$ 75,50**

### TOMATE CONFIT

### E PESTO DE

### MANJERICÃO

BURRATA FRESCA COM TOMATINHOS CONFITADOS, PESTO DE MANJERICÃO, FLOR DE SAL E AZEITE EXTRA VIRGEM. ACOMPANHA FOCACCIA.

Saladas

## SALADA EPICUS **R\$ 34,90**

ALFACE AMERICANA E ROMANA, PALMITO, TOMATE CONFIT E LASCAS DE PARMESÃO. TEMPERADA COM AZEITE EXTRA VIRGEM, REDUÇÃO DE BALSÂMICO E FLOR DE SAL.

## SALADA CAESAR **R\$ 39,90**

ALFACE ROMANA, CROUTONS ARTESANAIS E MOLHO CAESAR DA CASA. FINALIZADA COM PARMESÃO E FRANGO GRELHADO.





PRATOS PRINCIPAIS

# Carnes

## **FILE MIGNON COM** **RISOTO DE GORGONZOLA** **E REDUÇÃO DE VINHO**

**R\$ 89,90**

MEDALHÃO DE FILE MIGNON SOBRE RISOTO CREMOSO DE GORGONZOLA, FINALIZADO COM REDUÇÃO DE VINHO TINTO.

## **STEAK TARTAR** **DE FILE MIGNON**

**R\$ 75,00**

FILE MIGNON CORTADO À FACA COM ALCAPARRAS, CEBOLA ROXA, MOSTARDA DE DIJON E MOLHO INGLÊS. ACOMPANHA FOCACCIA.

## **PARMEGIANA DE** **CARNE OU FRANGO**

**R\$ 60-65**

CLÁSSICO EMPANADO COBERTO COM MOLHO DE TOMATE, MUÇARELA E PARMESÃO GRATINADO.

## **FILE MIGNON** **COM RISOTO TRUFADO**

**R\$ 95,00**

RISOTO DE PARMESÃO COM AZEITE DE TRUFA, CHATEAUBRIAND DE FILE MIGNON GRELHADO E DEMI GLACE.

## **ANCHO COM MOUSSELINE** **DE BATATA E DEMI GLACE**

**R\$ 75,90**

BIFE ANCHO, MOUSSELINE DE BATATA E MOLHO DEMI GLACE



PRATOS PRINCIPAIS

## Peixes

### SALMÃO COM **R\$ 78,90** MOUSSELINE E MOLHO DE CHAMPAGNE

FILÉ DE SALMÃO GRELHADO COM PELE CROCANTE SOBRE MOUSSELINE DE BATATA AVELUDADA E MOLHO DE CHAMPAGNE.

### SALMÃO COM RISOTO **R\$ 71,50** DE LIMÃO SICILIANO

FILÉ DE SALMÃO GRELHADO COM PELE CROCANTE SOBRE RISOTO CREMOSO DE LIMÃO SICILIANO COM TOMATE CONFIT.

### RISOTO DE CAMARÃO **R\$ 71,50** COM AZEITE DE ERVAS

RISOTO CREMOSO COM PEDAÇOS DE CAMARÃO INCORPORADOS E CAMARÕES GRELHADOS EM AZEITE DE ERVAS FINALIZANDO O PRATO.



PRATOS PRINCIPAIS

# Massas

**SPAGUETTI** R\$ 69,99

**ALLA CARBONARA**

CARBONARA CLÁSSICA – SPAGHETTI EM MOLHO SEDOSO DE GEMAS, GUANCIALE E PECORINO. FINALIZADO COM FAROFA DE BACON E PARMESÃO.

**RIGATONI ALLA** R\$ 89,99

**VODKA E FILÉ MIGNON**

RIGATONI AL DENTE EM MOLHO POMODORO FLAMBADO NA VODKA, COM FILÉ MIGNON EM CUBOS, PARMESÃO E MANJERICÃO FRESCO.



# Grelha

**PICANHA GRELHADA 300G R\$ 109,99**

PICANHA COM CAPA DE GORDURA GENEROSA, GRELHADA EM CHAPA DE FERRO FUNDIDO COM SAL GROSSO.

**PICANHA GRELHADA 500G R\$ 162,90**

MESMA SELEÇÃO PREMIUM EM PORÇÃO GENEROSA PARA DIVIDIR.

**ISCA DE PICANHA R\$ 109,99**

TIRAS DE PICANHA SELADAS EM CHAPA BEM QUENTE, DOURADAS POR FORA E SUCULENTAS POR DENTRO.





## Kids

**ESCALOPINHO GRELHADO** R\$ 32,90

COM MASSA NA MANTEIGA, MASSA AO POMODORO OU ARROZ BRANCO

**FILE DE FRANGO GRELHADO** R\$ 22,90

COM MASSA NA MANTEIGA, MASSA AO POMODORO OU ARROZ BRANCO

## Acompanhamentos

**ARROZ BIRO BIRO** R\$ 15,00

**ARROS BRANCO** R\$ 10,00

**ARROZ COM BRÓCOLIS** R\$ 15,00

**VINAGRETE** R\$ 7,50

**FOCACCIA** R\$ 15,00

**MAIONESE DA CASA/ BARBECUE** R\$ 10,00

**FAROFA** R\$ 5,00

**FEIJÃO** R\$ 10,00



R\$ 35,00

## PETIT GATEAU DE CHOCOLATE

BOLINHO DE CHOCOLATE 70% COM CENTRO DERRETIDO  
E SORVETE DE CREME

R\$ 19,90

## PUDIM DE LEITE COM CARAMELO

PUDIM CREMOSO DE LEITE CONDENSADO COM CALDA  
DE CARAMELO DOURADA. SERVIDO GELADO.

R\$ 31,90

## MIL FOLHAS DE DOCE DE LEITE COM SORVETE DE BAUNILHA

CAMADAS DE MASSA FOLHADA CROCANTE COM DOCE  
DE LEITE CREMOSO E SORVETE DE BAUNILHA.



# Bebidas

## SOFT DRINKS

ÁGUA **R\$ 8,00**

ÁGUA COM GÁS **R\$ 8,00**

REFRIGERANTE **R\$ 9,00**

TÔNICA **R\$ 10,00**

JARRA DE SUCO **R\$ 36,00**  
( LARANJA, LIMÃO, ABACAXI, ACEROLA,  
MORANGO E MARACUJÁ)

SUCO NATURAL **R\$ 15,00**

SUCO COMPOSTO **R\$ 18,00**

RED BULL **R\$ 20,00**

CAFÉ **R\$ 10,00**

## COMBOS

RED LABEL **R\$ 380,00**

GREEN LABEL **R\$ 1250,00**

GOLD LABEL **R\$ 650,00**

BLACK LABEL **R\$ 550,00**

BLUE LABEL **R\$ 2.300,00**

ROYAL SALUTE **R\$ 2000,00**

BUCHANAN'S **R\$ 600,00**

CHIVAS **R\$ 450,00**

OLD PARR **R\$ 650,00**

MACALLAN **R\$ 1800,00**

GIN BEEFEATER PINK **R\$ 350,00**

GIN BEEFEATER **R\$ 350,00**

GIN TANQUERAY **R\$ 420,00**

GIN TANQUERAY SABORES **R\$ 470,00**

CIROC **R\$ 580,00**

## DOSES

DOSE BLACK **R\$ 50,00**

DOSE CIROC **R\$ 38,00**

LICOR 43 **R\$ 40,00**

LICOR LIMONCELLO **R\$ 40,00**

LICOR BALLENA **R\$ 40,00**

DOSE VELHO BARREIRO **R\$ 14,00**

DOSE ESPIRITO DE MINAS **R\$ 25,00**

LICOR BALLENA CHOCOLATE **R\$ 40,00**

LICOR AMARULA **R\$ 35,00**

CAMPARI **R\$25,00**

## LICOR

LICOR 43 **R\$ 350,00**

LICOR BALLENA CHOCOLATE **R\$ 380,00**

LICOR BALLENA **R\$ 350,00**

LICOR LIMONCELLO **R\$ 350,00**

LICOR AMARULA **R\$ 300,00**

## CERVEJAS

HEINEKEN LONG NECK **R\$ 14,00**

HEINEKEN LONG NECK ZERO **R\$ 14,00**

CORONA LONG NECK **R\$ 16,00**

CHOPP BRAHMA **R\$ 14,99**

# Drinks

## CLERICOT ESPUMANTE **R\$ 130**

FRUTAS DA ESTAÇÃO, TEMPERO DA CASA, ESPUMANTE

## APEROL **R\$ 40**

APEROL, ESPUMANTE E ÁGUA COM GÁS

## FITZGERALD **R\$ 45**

GIN, SUCO DE LIMÃO SICILIANO, XAROPE DE AÇÚCAR E ANGOSTÚRA BITTERS

## MOJITO **R\$ 40**

RUM CARTA PRATA, SUCO DE LIMÃO, FOLHAS DE HORTELÃ, AÇÚCAR E CLUB SODA

## NEGRONI **R\$ 45**

GIN TANQUERAY, BITTER CAMPARI E VERMUTE

## CAIPIRINHA ÉPICUS **R\$ 35**

CACHAÇA, LIMÃO TAHITI, VINHO TINTO SUAVE E XAROPE DE AÇÚCAR

## GIN TÔNICA **R\$ 40**

## GIN BEEFEATER **R\$ 45**

## GIN TANQUERAY **R\$ 50**

## CAPIROSKA **R\$ 30**

## CAIPIRINHA CACHAÇA **R\$ 25**

## SAKERINHA **R\$ 25**

# Lounge

## ROSH **R\$ 40**

