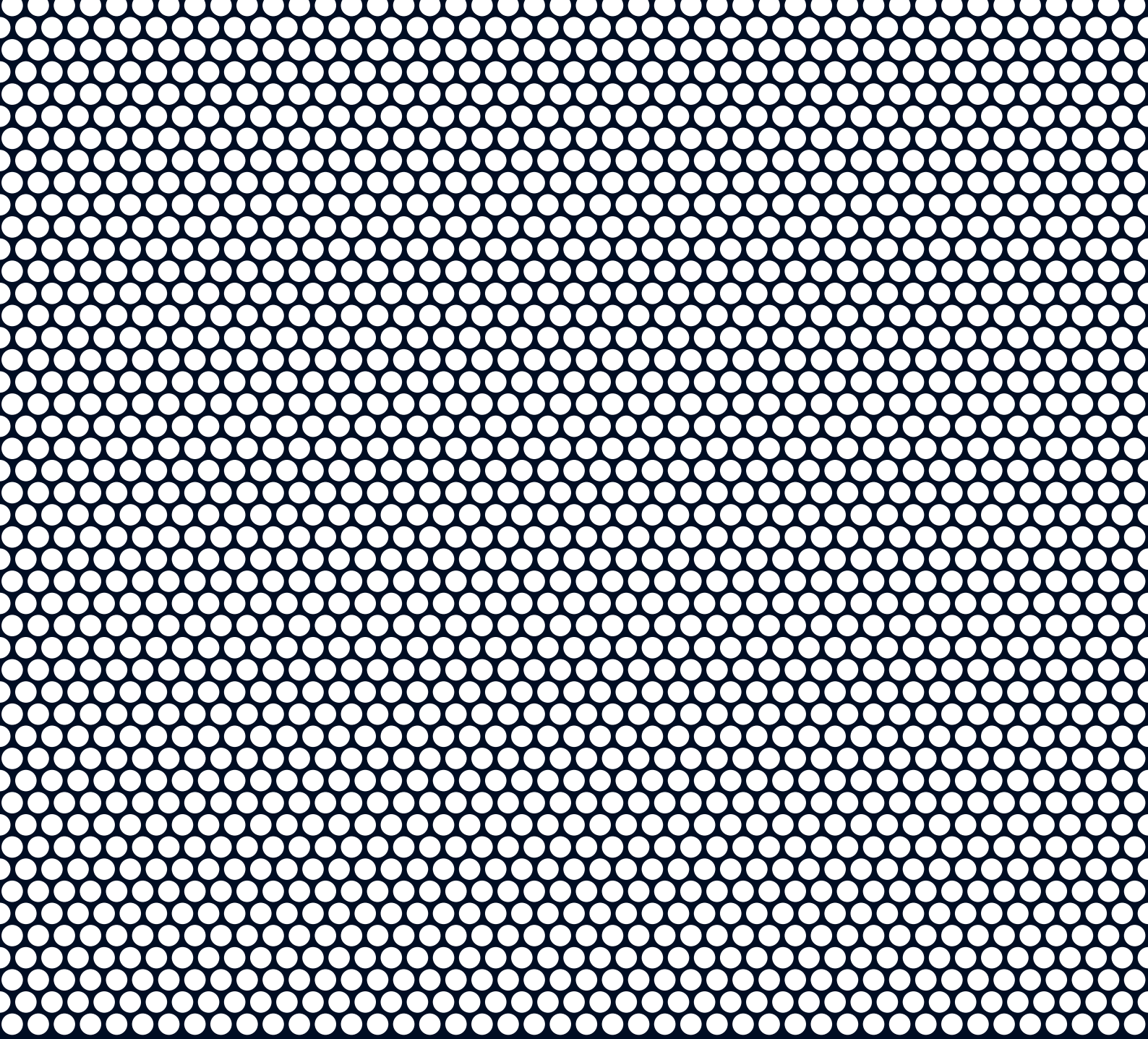


**BARDEGA** WINE  
BAR  
a adega virou bar

 /BARDEGAWINEBAR |  /BARDEGA\_WINEBAR | BARDEGA.COM.BR





**BARDEGA** WINE  
BAR

a adega virou bar

# QUEIJOS & EMBUTIDOS

## TÁBUA DE QUEIJOS E EMBUTIDOS 58

Seleção de queijos e embutidos, geleia e pães

## TÁBUA DE QUEIJOS ESPECIAIS 69

Seleção de queijos artesanais, geleia e pães

# TAPAS

## “CHARCFISH” 32

Linguiça artesanal de frutos do mar feita na casa, acompanhada de purê de beterraba com raiz forte

## CROQUETA DE PROVOLONE 35

Acompanha maionese de páprica picante

## CROQUETA DE JAMOM 38

Acompanha maionese de páprica picante

## ÉCLAIR DE PATO, MOSTARDA E LARANJA 42

Massa choux recheada de pato desfiado, conserva de grãos de mostarda e geleia de laranja

## PINTXO DE PARMA 44

Presunto Parma, batatas bolinha douradas e creme de queijo com cebolinha

## PINTXO DE POLVO À GALEGA 49

Polvo salteado no azeite, páprica e ervas acompanhado de batatas bolinha douradas e geleia de tomate

## TARTARE DE SALMÃO SOBRE DADOS DE TAPIOCA 49

Salmão picado finamente na ponta da faca, temperado com maionese de mostarda, cebola roxa e pimenta dedo de moça, sobre dados de tapioca e queijo coalho.

# BRUS CHETTAS

## CEBOLA CONFITADA 26

Cebola roxa confitada no vinho tinto e conserva de pimenta biquinho

## TOMATES CÍTRICOS 26

Tomates temperados e dill

## BERINJELA NO MISSÔ 28

Berinjela e pasta de soja fermentada

## BRIE 34

Figo, queijo brie e conserva de mostarda

## DEGUSTAÇÃO DE BRUSCHETTAS 39

Duas unidades de cada sabor

# EN TRADAS

## SALADA DE VERÃO 36

Mix de folhas verdes ao molho de mostarda e mel com queijo brie, tomate cítrico, carambola e granola salgada

## CRUDO DE OLHETE AO PONZU DE CAFÉ 39

Peixe olhete cortado finamente ao molho ponzu de café e pickles de laranja

## BURRATA GRATINADA 49

Queijo cremoso de búfala gratinada, com pesto de azeitona preta e manjeriço e tomates cítricos, acompanha pães

## STEAK TARTARE 58

Filé mignon na ponta da faca ao molho de mostarda dijon com tabasco, cebola roxa, pickles de pepino, alcaparra, gema de ovo curada, pães e batata frita.

## CARPACCIO DE VIEIRA E LICHIA 63

Carpaccio de vieiras e lichia, vinagrete de laranja e castanhas brasileiras

# PRINCIPAIS

## LÍNGUA CURADA 38

Sanduiche de língua bovina curada, maionese de mostarda, picles de pepino e broto de alfafa no pão de carvão ativado da casa

## PAPPARDELLE CACIO E PEPE 44

Cacio e Pepe, cebola confitada no vinho tinto e berinjela assada no missô

## RISOTO NERO 46

De carvão ativado, queijo de cabra e crispy de couve

## RISOTO DE BRIE COM FILÉ MIGNON 59

Acompanha molho de vinho tinto

## SALMÃO À PURURUCA 62

Selado com ervas, acompanha purê de banana da terra, maracujá e gengibre

## PANCETTA ASSADA NO MELADO DE CANA 49

Picles de eryngii, farofa de dendê e demi-glace

## CUPIM CONFITADO 55

Cozido em baixa temperatura acompanha fonduta de queijo, folha de peixinho orgânico e caramelo de beterraba

## FILÉ DE COSTELA GRElhADA COM SHICHIMI 82

Purê de abobora cabotia com queijo de cabra e alho assado

## MAGRET DE PATO E MIL FOLHAS DE MANDIOCA 89

Molho chutney de manga e pequi

HAR  
MONIZA  
ÇÕES

## MENU DEGUSTAÇÃO 289

São servidos 4 etapas em uma harmonização perfeita  
\*Sujeito a disponibilidade

## FLIGHT DEGUSTAÇÃO

Consulte nosso sommelier para saber qual a degustação explicativa do dia

# BEBIDAS

## ÁGUAS

### NACIONAL 6.5

Com ou sem gás

### IMPORTADAS 22

Com ou sem gás

## REFRIGERANTES 7

### CAFÉ NESPRESSO 6

### SUCOS 14

## CERVEJAS LONG NECK

### STELLA ARTOIS 14

### HEINEKEN 14

Além de 96 opções de vinhos em taça, temos também vinhos em garrafa para serem degustados no Bardega ou em sua casa. Consulte nossa carta.



# SOBRE MIE SAS

## ARROZ DOCE DE COCO QUEIMADO 25

Com redoma de caramelo

## MOUSSE DE CHOCOLATE COM FLOR DE SAL 26

Chocolate Belga 70% com flor de sal, laranja selada no azeite e farofa crocante de pão

## CRÈME BRÛLÉE DE GORGONZOLA 32

Compota de goiaba e especiarias

 Vegetariano

*Por Chef Felipe Neves*