



Bem vindos à nossa casa.

É um prazer recebe-lo aqui e compartilhar lembranças, experiências e sabores com você.

A Casa Rios é a junção de sonhos, vivências e ideias dos nossos chefs Giovanna e Rodrigo. Inspirados pela relação ancestral da humanidade com o fogo é, que se antes se reunia ao redor da fogueira para comer, compartilhar e se aquecer, agora o faz em torno da mesa, ou naquele cantinho especial que é a cozinha.

O fogo que transforma homens e alimentos de uma forma impar, é a estrela da nossa cozinha.

Não é atoa que nosso cardápio tem como base de pesquisa a cozinha do sudeste, com todas as suas influências migratórias e de relação com o campo. Trabalhamos principalmente com pequenos produtores, que respeitam a sazonalidade, a natureza e a diversidade da nossa terra.

Estas pessoas e seus ingredientes são principal inspiração deste cardápio.

Obrigado por estar aqui, sintá-se em casa.



## COUVERT **\$32.00**

*Broa de milho e erva-doce assada na hora no forno à lenha, manteiga preparada e defumada na casa, escabeche de cebola e pimentões na brasa e finalizado com ervas.*

---

## TIRA GOSTO

### COXINHA DE GALINHA - 04 UND **\$34.00**

*Coxinha de galinha caipira feita na brasa, servida com emulsão de requeijão defumado da fazenda Atalaia.*

### PASTEL DE MILHO - 04 UND **\$34.00**

*Pastel de angu recheado com creme de queijo de cabra da fazenda atalaia. Ou recheado com carne de panela de bochecha de porco. Acompanha cebola caramelizada com melaço*

### BOTECO VEGETAL NA BRASA **\$49.00**

- Couve-flor grelhada com tahine de castanha do pará
- Quiabinhos na brasa com molho de pimentas brasileiras de malado de cana
- Mini milho na brasa, maionese de canela e canjiquinha

### DUPLA DE SANDUBINHAS **\$39.00**

*Dois sanduiches feito no pão de cará, barriga de porco laqueada, cambuci, capuchinha e pickles de abacaxi*

---

## ENTRADINHAS

### OVO CAIPIRA **\$45.00**

*Farofa de torresmo, ovo frito com gema mole, emulsão de requeijão defumado da fazenda Atalaia, curau de poejo, pimenta baniwa.*

### LULA GRELHADA COM EMULSÃO DE AMENDOIM **\$49.00**

*Mini lulas grelhadas no fogo, servida com vinagrete de vegetais tostados e amendoim e finalizado com emulsão aveludada de amendoim e alho.*

### PIZZETA DE LINGUIÇA MERGUEZ **\$32.00**

*Nossa versão de pizza com a massa da broa de milho, com linguiça merguez, queijo comté da serra das antas, passata de tomate e azeite de zaatar*

# PRINCIPAIS

## PEIXE NA BRASA E MEXILHÃO **\$109.00**

Peixe do dia na brasa, romesco de vegetais, castanha de caju e urucum, molho de mexilhões, vinagrete de coentro e lâminas de palmito pupunha tostado.

## FRANGO CAIPIRA COM ARROZ DE CEBOLA **\$79.00**

Arroz de cebola no forno a lenha, frango caipira na brasa, pickles de cebola, emulsão de coentro, purê de cebola queimada

## BRÓCOLIS NA BRASA **\$75.00**

Brócolis na brasa, quirera cremosa de milho vermelho crioulo cozida no caldo de vegetais tostados e finalizada com manteiga de poejo, biquinho, especiarias, lascas de queijo tulha, azeite de café e limão cravo

## LUMANCHINE E BURRATA **\$79.00**

Massa lumanchine ao molho de pimentões na brasa, tomates assados, burrata e azeite de ervas com zaatar

## BOVINOS

### ARROZ DE COSTELA NO FORNO À LENHA **\$107.00**

Arroz caldoso de costela com tomate na brasa e ervas, costela curada e assada à lenha, vinagrete de abóbora pescoço tostada com cítricos.

### PRIME RIB BLACK ANGUS **\$285.00**

550g

### SHORT RIB BLACK ANGUS **\$235.00**

450g

Acompanhamentos:

- Salada de tomates, cebola roxa e coentro
- Escabeche de cebola e ervas
- Mandioca crocante na manteiga defumada
- Cogumelos na brasa

\*AMBOS OS CORTES SERVEM 2 PESSOAS

## SUÍNOS

### COSTELA DE PORCO PRETO (SERVE 2 PESSOAS) **\$215.00**

Costela de porco Maiale Canastra assada no forno à lenha, feijão mudumbim caldoso com creme e cogumelos, mini cebolas glaceadas com melado de cana, farinha de biju tostada com cebola e salada de couve fresca.

### PORCO NA BRASA **\$99.00**

Shoulder de porco preto na brasa, batata doce tostada, farofa de amendoim, vinagrete de limão cravo, laranja e emulsão de salsa

# SOBREMESAS

## TORTA DE QUEIJO **\$34.00**

Torta de requeijão de corte assada à lenha. Acompanha goiabada feita por nós

## CHOCOLATE **\$37.00**

Bolo de chocolate -super- úmido e leve, mousse de chocolate com caramelo e calda quente de chocolate

## ARROZ DOCE **\$37.00**

Um clássico revisitado pelos chefs: Nosso arroz doce é feito no leite de baunilha defumado, acompanha morangos na brasa e calda de vinho do porto ruby e hortelã