



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 do nosso chef Rodrigo Aguiar. Inspirado 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.

# NOSSO PÃO

Nossa marca registrada, a broa de milho da casa é feita a base de flocos de milho não transgênicos da fecularia nossa senhora das brotas, erva doce e mel. Fazemos todos os dias e assamos na hora no forno a lenha

## COUVERT

**\$35.00**

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.

### MEXILHÃO E SRIRACHA DE PIMENTAS BRASILEIRAS

**\$71.00**

Mexilhão na brasa com emulsão beurre blanc defumada e sriracha de pimentas brasileiras, acompanha nossa Broa na lenha

### PIZZETA DE LINGUIÇA MERGUEZ

**\$42.00**

Nossa versão de pizza a massa de broa de milho, com linguiça mergués, queijo Sol do japi da companhia pé do Morro, fior di latte e passata de tomate e azeite de zaatar

# COMEÇOS

### COXINHA DE GALINHA - 04 UND

**\$40.00**

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

### MINI MILHO NA BRASA COM MAIONESE DE CANELA - 4 UNID

**\$40.00**

Mini milho orgânico na brasa, maionese de canela, pó de canjiquinha

### PASTEL DE MILHO - 04 UND

**\$40.00**

Pastel de angu feito com fubá mimoso recheado com queijo ovelha avecuia da fazenda Rima

Acompanha cebola caramelizada com melaço

### BERINGELA DEFUMADA E TUCUPI

**\$65.00**

Berinjela defumada e laqueada com tucupi, coalhada, avelã, broto de coentro e caldo de tucupi e vegetais

### CRUDO DE ATUM

**\$68.00**

Atum cru, ponzu de laranja com sriracha de pimentas verdes, avelã, cebote e azeite de ervas.

### LULA NA BRASA E AMENDOIM

**\$74.00**

Lula na brasa, ajo blanco de amendoim, azeite de zaatar e coentro

# PRINCIPAIS

## PEIXE NA BRASA E PIRÃO DE CAMARÃO

**\$128.<sup>00</sup>**

*Peixe do dia na brasa, pirão de camarão na brasa e peixe defumado, pupunha na brasa com vinagrete de cambuci*

## CAVATELLI, TULHA E SPECK

**\$105.<sup>00</sup>**

*Cavatelli fresco, emulsão de creme de leite fresco atalaia, queijo tulha, avelã e laminas de Speck 12 meses Jais charcutaria*

## ARROZ DE COGUMELOS NA BRASA

**\$92.<sup>00</sup>**

*Arroz cateto orgânico cozido em caldo cogumelos, maionese de missô, cogumelos na brasa e ora pro nobis*

## ARROZ DE CRUSTÁCEOS

(CAMARÃO OU CAVAQUINHA OU LAGOSTINS)  
CONSULTE GARÇOM

**\$131.<sup>00</sup>**

*Arroz cateto orgânico cozido em caldo de camarão, tomate caramelizado, maionese de cambuci, repolho na brasa e crustáceo do dia grelhado*

## MENU DEGUSTAÇÃO

**\$255.<sup>00</sup>**

*Consulte o garçom*



## GRELHADO + ACOMPANHAMENTO

VALOR JÁ INCLUI 1 ACOMPANHAMENTO  
ACOMPANHAMENTO ADICIONAL + R\$ 49,00

## CUPIM DEFUMADO E COZIDO EM BAIXA TEMPERATURA POR 36 HORAS, LAQUEADO NO PRÓPRIO MOLHO

**\$117.<sup>00</sup>**

## ANCHO DE ANGUS COM DEMI GLACE DE JEREZ FINO

**\$159.<sup>00</sup>**

## FILÉ MIGNOM ANGUS COM MOLHO DE COGUMELOS NA BRASA

**\$155.<sup>00</sup>**

## ASSADO DE TIRA MAIALE CANASTRA COM CHIMICHURRY DE ERVAS FRESCAS COM AMENDOIM

**\$123.<sup>00</sup>**

## PRIME RIB MAIALE DUROC COM DEMI GLACE, ÓLEO DE GERGILIM E GENGIBRE

**\$126.<sup>00</sup>**

## ACOMPANHAMENTOS

### MANDIOCA AMARELA NA LENHA, BEURRE BLANC DE TUCUPI, ESPECIARIAS E DILL

### ARROZ DE TOMATE DEFUMADO, AZEITE DE ZAATAR E TOMATE CARMEN ASSADO

### FEIJÃO BRANCO CALDOSO COM GUANCIALE E CALDO DE FRANGO, FAROFA DE FARINHA D'ÁGUA E CEBOLA

# SOBREMESAS

## TORTA DE REQUEIJÃO DE CORTE

**\$40.<sup>00</sup>**

*Torta de requeijão de corte assada à lenha. Acompanha goiabada feita por nós na lenha com especiarias*

## TEXTURAS DE CHOCOLATE MESTIÇO

**\$43.<sup>00</sup>**

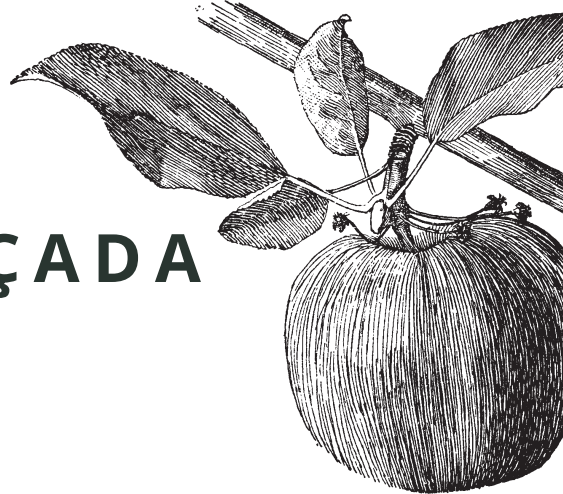
*Bolo de chocolate -super- úmido e leve, mousse de chocolate com caramelo e calda quente de chocolate*

## ARROZ DOCE DE CUMARU E LIMÃO CRAVO

**\$42.<sup>00</sup>**

*Arroz doce de cumaru levemente defumado, pêra na brasa com calda de vinho Solera, açúcar mascavo e limão cravo.*

# MENU CRIANÇADA



## PROTEÍNAS

*CARNE DE PANELA*

-

*PEIXE NA BRASA + \$ 18*

-

*SOBRECOXA DE FRANGO TEMPERADA*

## ACOMPANHAMENTOS

*CAVATELLI COM MOLHO DE TOMATE E  
QUEIJO RALADO*

-

*ARROZ BRANCO E BATATA FRITA*

-

*CAVATELLI COM MOLHO BRANCO*

**PROTEÍNA + ACOMPANHAMENTO R\$72**

---

## MASSAS

*CAVATELLI COM MOLHO DE TOMATE E  
QUEIJO RALADO*

**R\$59**

-

*CAVATELLI COM CARNE DE PANELA E  
MOLHO DE TOMATE*

**R\$72**

MENU DOS

# Pais

Neste dia tão especial e para mostrar o quanto nossos pais são importantes, criamos a churrascada do Casa Rios, pra curtir a refeição que mais amamos, dando um descanso para os papais.

Churrascada do Casa Rios  
(serve 2 pessoas)  
R\$ 290,00

## ENTRADAS

COXINHA DE GALINHA NA BRASA COM ESPUMA DE REQUEIJÃO

PAS TEL DE ANGU COM QUEIJO AVECUIA E COMPOTA DE CEBOLA E MELAÇO DE CANA

BROA NA LENHA COM MANTEIGA DEFUMADA E ESCABECHE DE VEGETAIS

## PRINCIPAL

ANCHO NA BRASA COM DEMI GLACE

ESPETO DE CORAÇÃO LAQUEADO COM MOLHO CITRICO

COALHO DA FAZENDA ATALAIA NA BRASA COM MEL FERMENTADO COM BIQUINHO E ALHO

FAROFA DE FARINHA D'AGUA E CEBOLA

VINAGRETE DE TOMATE VERDE E PIMENTA DE CHEIRO

SALADA DE BATATA COM MAIONESE CITRICA, DILL E GENGIBRE EM CONSERVA

MENU DOS

# Pais

Neste dia tão especial e para mostrar o quanto nossos pais são importantes, criamos a churrascada do Casa Rios, pra curtir a refeição que mais amamos, dando um descanso para os papais.

Churrascada do Casa Rios  
(serve 2 pessoas)  
R\$ 290,00

## ENTRADAS

COXINHA DE GALINHA NA BRASA COM ESPUMA DE REQUEIJÃO

PAS TEL DE ANGU COM QUEIJO AVECUIA E COMPOTA DE CEBOLA E MELAÇO DE CANA

BROA NA LENHA COM MANTEIGA DEFUMADA E ESCABECHE DE VEGETAIS

## PRINCIPAL

ANCHO NA BRASA COM DEMI GLACE

ESPETO DE CORAÇÃO LAQUEADO COM MOLHO CITRICO

COALHO DA FAZENDA ATALAIA NA BRASA COM MEL FERMENTADO COM BIQUINHO E ALHO

FAROFA DE FARINHA D'AGUA E CEBOLA

VINAGRETE DE TOMATE VERDE E PIMENTA DE CHEIRO

SALADA DE BATATA COM MAIONESE CITRICA, DILL E GENGIBRE EM CONSERVA