

PETISCOS

PATATAS BRAVAS

Batatas douradas com aoli de páprica levemente picante

R\$ 25

CROQUETA DE COSTELA

Costela bovina cozida em baixa temperatura refogada com tempero da casa

R\$ 39

(04 un)

LINGUIÇA NA BRASA

Porção aperitiva, fatiada com cebola caramelizada

R\$ 18

(02 un)

BOLINHO DE FEIJOADA

Bolinho de feijoada à moda da casa acompanhado com geleia de pimenta

R\$ 39

(04 un)

PÃO DE ALHO

Porção aperitiva de pão de alho

R\$ 12

(02 un)

PASTÉIS DE PUPUNHA

Porção aperitiva de pastel de palmito pupunha com leve toque de catupiry

R\$ 35

(06 un)

BOLINHO DE BACALHAU

R\$ 29

(06 un)

PASTÉIS QUEIJO

Porção aperitiva de pastel de queijo

R\$ 29

(06 un)

ÍSCAS DE PEIXE

Porção aperitiva frita, Dourada molho aole

R\$ 32

$\cong 120g$ de carne in natura

PASTÉIS CARNE SECA E CREME DE QUEIJO

Porção aperitiva de pastel de carne seca com creme de queijo

R\$ 35

(06 un)

ÍSCAS DE FRANGO

Porção aperitiva frita, Dourada com molho aole

R\$ 29

$\cong 120g$ de carne in natura

TORRESMO

Porção aperitiva frita, Dourada

R\$ 12

(150g)

PALMITO PUPUNHA

Palmito assado na parrilha guarnecido com molho pesto

R\$39

CEVICHE CARIOWA

Tilápia, marinada em suco de limão, gengibre, leite de coco, sal, cebola roxa, pimenta dedo de moça, coentro, milho peruano, chips de batata frita.

R\$49

VINAGRETE DE POLVO

Vinagrete, suco de limão, azeite, cebola sal e pimenta, tomate e polvo fatiado e chips banana da terra

R\$49

SALADAS

CAPRESE MINEIRA

Salada de tomate, queijo minas frescal, pesto de manjericão e torrada finas.

R\$ 40

CAESER SALAD

Alface americana, croutons e parmesão ralado, acompanha molho Caesar.

OPÇÃO: COM FATIAS DE FRANGO

R\$ 37

R\$ 30

SALADA DE GRAÕS COM TILAPIA

Tabule a base de grão com pepino, coentro, alface crespa, cenoura, servida com iscas de tilápia crocante

R\$ 55

SALADA DE GRAÕS COM FRANGO

Tabule a base de grão com pepino, coentro, alface crespa, cenoura, servida com iscas de frango à milanesa

R\$ 50

PRATOS PRINCIPAIS

Confira as delícias preparadas diretamente na churrasqueira.
Opções para almoço e jantar.

Opções de Prato para 01 pessoa

SOBRECOXA AO CARVÃO

Sobrecoxa assada na brasa com molho de mostarda, garnecida de legumes grelhados na churrasqueira, farofa e vinagrete.

MOQUECA BANANA DA TERRA

Moqueca de banana da terra com palmito, mix de pimentões, acompanhado de tomate cereja, arroz branco e farofa de dendê.

BIFE ANCHO

Corte tradicional argentino, com molho chimichurri, acompanha legumes na brasa e batatas bravas.

RISOTO DE BACALHAU

Risoto com lascas de bacalhau, tomate cereja frito, servido em cama de cebola caramelizada e azeitonas

TILÁPIA GRELHADA

Filé de Tilapia grelhada com legumes e limão grelhados .

ATUM EM CROSTA

Atum selado em crosta de gergelim, acompanhado com espaguete de legumes, molho à base de shoyu e tomate cereja frito.

POSTA DE SALMÃO GRELHADO

Salmão Grelhado com purê de batata com molho de maracujá e legumes tomate cereja frito.

POLVO GRELHADO

COM ARROZ NEGRO

Polvo cozido temperado e grelhado na parrilha com arroz negro, tomate e limão assado na brasa .

ENVELOPADO DE ACELGA

Folhas da acelga branqueada envelopada com palmito, banana da terra e couve-flor acompanhado de purê de cenoura e gengibre

R\$ 70

$\cong 300g$ de carne in natura

R\$ 65

R\$ 98

$\cong 250g$ de carne in natura

R\$ 95

R\$ 75

R\$ 89

$\cong 170g$ de carne in natura

R\$ 85

$\cong 170g$ de carne in natura

R\$ 130

R\$ 75

Opções de Prato para 02 pessoas

PICANHA AO CARVÃO

Picanha assada na parrilla, com molho chimichurri, batatas bravas, farofa e vinagrete.

TILÁPIA NA BRASA

Tilápia inteira assada na brasa e garnecida de legumes.

MIX NA BRASA

Carne, linguiça(2), sobrecoxa, queijo coalho (2), pão de alho (2), vinagrete, farofa, batatas bravas e molho chimichurri

MIX VEGETARIANO

Legumes na brasa, queijo coalho(2) garnecido de farofa e vinagrete.

BIFE MILANEZA

Corte tradicional à milanesa envolvido por farinha panko e ovos batidos, purê de batata e acompanha legumes na brasa

GUARNIÇÕES

R\$ 195

$\cong 500g$ de carne in natura

R\$ 150

$\cong 800g$ de carne in natura

R\$ 150

R\$ 105

R\$ 95

(Porção)

R\$ 15

R\$ 14

R\$ 25

R\$ 15

R\$ 10

R\$ 15

R\$ 15

Feijão

Arroz

Patatas Brava

Legumes na Brasa

Farofa

Purê de Batata

Saladinha da Casa

FEIJOADA DA CASA

Culinária tradicional brasileira: Feijoada típica, servida com farofa, arroz branco, carnes selecionadas, linguiça, torresmo, couve refogado, laranja fatiada acompanhada de tigela de feijoada.

Individual

R\$ 75

Para dois

R\$ 135

*Buffet de feijoada livre p/ pessoa

R\$ 100

*SOMENTE EM DIAS DE EVENTO,
VERIFICAR DISPONIBILIDADE

SANDUÍCHES

HAMBÚRGUER DA CASA

R\$ 55

Carne selecionada com queijo cheddar, cebola caramelizada , alface, tomate e batata da casa

HAMBÚRGUER VEGETARIANO

R\$ 55

Grão de bico com ervas, tomate confit, alface, cebola caramelizada e molho pesto acompanhado de batatas rústicas.

CHORI-PÃO

R\$ 32

Famoso choripan argentino na nossa versão carioca : Pão baguete, linguiça de pernil e molho chimichurri.

SOBREMESAS



MARQUISE AU CHOCOLAT

R\$ 25

Saborosa sobremesa Francesa clássica e requintada com ganache de chocolate meio amargo , sorvete de creme e coulis do dia

DELICIA DE MANGA

R\$ 25

Saborosa sobremesa brasileira feita de mousse de manga e coco, com molho de maracuja decorada com fatias de manga e coco ralado.

TARTE AUX POMMES

R\$ 25

Deliciosa sobremesa Francesa atemporal de massa sablée recheada com purê fino de maçã, e laminas de maçã , guarneida de sorvete de creme e coulis do dia

CAFÉS

ESPRESSO

R\$ 7

B 43

Licor 43, bayles , xarope de canela E expresso

CARAJILLO

R\$ 32

R\$ 32

BEBIDAS SEM ÁLCOOL

| | | | |
|--|------------------------|---|--------|
| ÁGUA MINERAL COM GAS | R\$ 8 | SODAS ARTESANAIS Hibisco, Gengibre , Capim-limão e Maracujá | R\$ 14 |
| ÁGUA MINERAL SEM GAS | R\$ 8 | LIMONADA Suíça sem açúcar e coada | R\$ 14 |
| ÁGUA DE COCO | R\$ 16 <i>500ml</i> | PINK LEMONADE Limonada da casa , adoçada com xarope de hibisco | R\$ 14 |
| ÁGUA TÔNICA TRADICIONAL / ZERO | R\$ 9 | LARANJA MIX Suco de laranja pera e bahia | R\$ 14 |
| SHOT DE LIMÃO | R\$ 2 | OLHA O MATE! Mate adoçado com xarope artesanal Opção: maracujá ou limão | R\$ 14 |
| REFRIGERANTE COCA-COLA TRADICIONAL COCA-COLA ZERO GUARANÁ TRADICIONAL GUARANÁ ZERO | R\$ 9 | | |

CAFÉ DO ARMAZÉM

LOCALIZADO AO LADO DO RESTAURANTE,
Oferecemos Também Café Da Manhã, Doces e
Saborosos Sorvetes em Nossa Cafeteria.
Não hesite em dar uma olhada lá.



CERVEJAS

EISENBAHN

R\$ 18
600 ml

EISENBAHN UNFILTERED

R\$ 18
600 ml

HEINEKEN

R\$ 20
600 ml

BADEN BADEN

BADEN BADEN CRISTAL

R\$ 28
600 ml

BADEN BADEN GOLDEN

R\$ 28
600 ml

BADEN BADEN WITBEER

R\$ 28
600 ml

BADEN BADEN PEACH

R\$ 28
600 ml

BADEN BADEN AMERICAN IPA

R\$ 28
600 ml

EISENBAHN PILSEN

R\$ 15
Long neck

EISENBAHN WEISS

R\$ 15
Long neck

EISENBAHN IPA

R\$ 15
Long neck

HEINEKEN

R\$ 15
Long neck

HEINEKEN ZERO

R\$ 15
Long neck

SOL *Cerveja Mexicana*

R\$ 15
Long neck

LAGUNITAS

R\$ 25
Long neck

BLUE MOON

R\$ 25
Long neck

FAZENDINHA PILSEN

CERVEJA CARIOLA

R\$ 30
500 ml

DO COMPLEXO DO ALEMÃO

MICHELADA

R\$ 12

NÃO INCLUSO A CERVEJA

Caneca com suco de tomate, molho inglês, suco de limão,
Tabasco e sal na borda.

CHELADA

R\$ 8

NÃO INCLUSO A CERVEJA

Caneca com suco de limão, Tabasco e sal na borda.

COQUETÉIS DO ARMAZÉM

DRINKS COM CACHAÇA

R\$ 32

VEM VERÃO

Jambuzada de abacaxi, xarope de maracujá, abacaxi, maracujá e mix cítrico

JAMBU TREME

Jambuzada, caju, limão, gengibre e mel

CAJUEIRO

Cachaça Magnifica Cristal caju, limão, açúcar, compota de caju, borda de castanha.

DILMA CANTA

Cachaça Magnifica tradicional ipê, maracujá, xarope de baunilha xarope de coco, limão taití e clara de ovo desidratado

DRINKS COM RUM

R\$ 32

BOM DE SANTA

Rum, abacaxi, campari, laranja, xarope de limão

SELARON

Rum ouro, abacaxi, manga, xarope de coco, xarope de amêndoas, limão taití

DRINKS COM PISCO

R\$ 32

MIRANTE

Pisco, morango, limão taití, abacaxi xarope de hibisco

CÉU DA BOCA

Pisco, uvas, açúcar, limão siciliano, clara de ovo desidratado

CONSULTE VERSÕES SEM ÁLCOOL R\$ 26

VOCÊ SABIA?

Além de restaurante e café, temos uma
Pousada super aconchegante
com 8 suítes no segundo andar

POUSADA SÃO JOAQUIM

RESERVAS : (21) 99409-9166

CAIPIRINHAS DO ARMAZÉM

Versões exclusivas

VALENTINA

Cachaça, tangerina, açúcar, gengibre

DA PÁ VIRADA

Cachaça, mel, limão siciliano, limão taití

GORÓ

Cachaça, maracujá, xarope de especiarias

LEVE E SOLTA

Cachaça, abacaxi, melaço, limão taití

300 ml

Caipirão (500 ml)

Feita com Cachaça Prateada

R\$ 22

R\$ 30

Feita com Cachaça MAGNIFICA

R\$ 24

R\$ 32

Feito com Vodka:

R\$ 26

R\$ 35

Trio Caipira - Cachaca Magnifica

Clássico trio degustação com os sabores mais pedidos da casa em copos de 200 ml:

R\$ 36

DOIS IRMÃOS

Cachaça cristal, limão taití, limão siciliano, xarope de especiarias

FUXIQUEIRA

Cachaça bica do alambique, tangerina, extrato de gengibre, xarope de limão

VEM CÁ MINHA FLOR

Cachaça tradicional ipê, maracujá, manjericão, xarope de baunilha

CAIPIRINHAS TRADICIONAIS

Versões exclusivas

CAIPIRINHA DE LIMÃO

300 ml

Feita com Cachaça Prateada

R\$ 22

300 ml

FRUTAS DA ESTAÇÃO*

R\$ 22

Feita com Vodka

R\$ 24

R\$ 24

Feita com Cachaça MAGNIFICA

R\$ 24

Feita com Cachaça Prateada

R\$ 24

Feita com Vodka

R\$ 24

Feita com Cachaça MAGNIFICA

R\$ 24

*Consulte a disponibilidade da Fruta do dia

SIGA E MARQUE NOSSO INSTAGRAM
@armazemsaojoaquim



CLÁSSICOS

Nunca saem de moda.

Bloody Mary

Vodka

Espresso Martini

Vodka

Cosmopolitan

Vodka

Moscow Mule

Vodka

Mojito

Rum

Porn Star Martini

Vodka

Boulevardier

Whiskey

Old Fashioned

Whiskey

Whiskey Sour

Whiskey

Manhattan

Whiskey

Gin Tônica

Gin

Rabo de Galo

Cachaça

Tequila Sunrise

Tequila

Margarita

Tequila

Daiquiri

Rum

Mimosa

Espumante

Aperol Spritz

Espumante

Basil Smash

Gin

Negroni

Gin

Dry Martini

Gin

Fitzgerald

Gin

Pisco Sour

Pisco

Cuba Libre

Rum

STANDARD

R\$ 36

Vodka - Yvy
Gin - Yvy
Pisco - Capel

Whiskey - Jim Beam White
Run - Bacardi
Tequila - José Cuervo

PREMIUM

R\$ 40

Vodka - Absolut
Gin - Bombay

Whiskey - Jim Beam Rye
Run - Bacardi Anejo 4

SUPER PREMIUM

R\$ 52

Vodka - Grey Goose
Gin - Segredo de Bakko

Whiskey - Chivas 12
Run - Havana 7 anos

Red Bull Drinks

O Clássico

R\$ 34
Vodka e Redbull Melancia, Hortelã

Meia Sete

R\$ 34
Gin, limão thaiti e Redbull Sugar Free

Gin Tropical

R\$ 34
Gin, Redbull Tropical e limão Siciliano

Red Bull

Tropical

R\$ 18

Sugar Free

R\$ 18

Pitaya

R\$ 18

Melância

R\$ 18

DESTILADOS (DOSES)

CACHAÇA

| | |
|-----------------------------|--------|
| MAGNÍFICA CRISTAL | Doses |
| MAGNÍFICA BICA DO ALAMBIQUE | R\$ 15 |
| MAGNÍFICA TRADICIONAL IPÊ | R\$ 18 |
| MAGNÍFICA EXTRA PREMIUM | R\$ 20 |
| MAGNÍFICA SOLEIRA | R\$ 24 |
| JAMBUZADA TRADICIONAL | R\$ 55 |
| JAMBUZADA ABACAXI | R\$ 18 |
| JAMBUZADA BANANA | R\$ 18 |
| CACHAÇA PRATEADA | R\$ 12 |

WHISKY

| | |
|----------------|---------|
| JIM BEAM WHITE | Doses |
| JIM BEAM FIRE | R\$ 25 |
| JIM BEAM HONEY | R\$ 28 |
| JIM BEAM BLACK | R\$ 25 |
| JIM BEAM RYE | R\$ 35 |
| MAKERS MARK | R\$ 30 |
| THE CHITA | R\$ 42 |
| JACK DANIEL'S | R\$ 100 |
| JAMESON | R\$ 26 |
| BALLANTINES | R\$ 28 |
| RED LABEL | R\$ 28 |
| BLACK LABEL | R\$ 22 |
| CHIVAS 12 | R\$ 34 |
| BULLEIT | R\$ 32 |
| | R\$ 54 |

LICORES

| | |
|---------------|--------|
| JAGERMEISTER | Doses |
| LICOR 43 | R\$ 40 |
| FUNDADOR | R\$ 28 |
| COINTREAU | R\$ 20 |
| CAMPARI | R\$ 28 |
| FERNET BRANCA | R\$ 18 |
| BAILEYS | R\$ 28 |
| AMARULA | R\$ 28 |

GIN

| | |
|------------------|--------|
| BOMBAY SAPHIRE | Doses |
| TANQUERAY | R\$ 28 |
| BEEFETER | R\$ 30 |
| AMAZZONI | R\$ 28 |
| HENDRICKS | R\$ 48 |
| HOKU | R\$ 20 |
| SEGREDO DE BAKKO | R\$ 50 |
| YVY | R\$ 40 |
| TANQUERAY TEN | R\$ 20 |

VODKA

| | |
|----------------|--------|
| YVY | Doses |
| ABSOLUT | R\$ 18 |
| HAKU | R\$ 20 |
| KETEL ONE | R\$ 42 |
| GREY GOOSE | R\$ 28 |
| ABSOLUT CITRON | R\$ 34 |
| | R\$ 24 |

RUM

| | |
|----------------------|--------|
| BACARDI PRATA | Doses |
| BACARDI CARTA ORO | R\$ 15 |
| BACARDI ANEJO 4 | R\$ 15 |
| BACARDI RESERVA OCHO | R\$ 20 |
| HAVANA CLUB 3 AÑOS | R\$ 24 |
| HAVANA CLUB 7 AÑOS | R\$ 26 |
| | R\$ 30 |

TEQUILA

| | |
|-------------------|--------|
| JOSE CUERVO PRATA | Doses |
| JOSE CUERVO OURO | R\$ 30 |

PISCO

| | |
|-------|--------|
| CAPEL | Doses |
| | R\$ 25 |

VINHOS TINTOS

| | | | |
|---|----------------|---|----------------|
| ADOBE EMILIANA Reserva Organico - Cabernet Sauvignon - Chile - 2022 | R\$ 130 | MINIMALISTA RED BLEND Red Blend - Argentina - 2020 | R\$ 80 |
| ADOBE EMILIANA Reserva Organico - Merlot - Chile - 2022 | R\$ 130 | CARBENET DEL MERCADO Cabernet Sauvignon - Bodega Santa Julia - Argentina - 2022 | R\$ 98 |
| CHAMAR MUZO ESTATE MALBEC | R\$ 125 | PEREZ CRUZ GRAN RESERVA Cabernet Sauvignon - Chile - 2021 | R\$ 105 |
| CORDERO EN PIEL DE LOBO Malbec - Argentina - 2022 | R\$ 95 | CASAS DEL BOSQUE Carmenere - Chile - 2022 | R\$ 110 |
| CUESTA DEL MADERO Bonarda Malbec - Argentina - 2022 | R\$ 80 | JUAN CARRAU Tannat - Uruguay - 2022 | R\$ 120 |
| LIONS IN LOVE Malbec - Mendoza Argentina -2022 | R\$ 125 | | |

VINHOS BRANCOS

| | | | |
|---|----------------|---|----------------|
| ADOBE EMILIANA Reserva Organico Sauvignon Blanc- Chile | R\$ 130 | LIONS IN LOVE Chardonnay - Mendoza - Argentina - 2023 | R\$ 125 |
| CORDERO EN PIEL DE LOBO Blend de blancas - Argentina 2022 | R\$ 95 | MINIMALISTA BRANCO Pinot Grigio - Argentina - 2023 | R\$ 80 |
| CUESTA DEL MADERO Reserva Organico Chardonnay - Chenin - Argentina - 2022 | R\$ 80 | TORRONTÉS DEL MERCADO Reserva Organico - Mendoza - Argentina - 2022 | R\$ 105 |
| HENRENIA TELTECA Reserva Organico Chardonnay - Mendoza - Argentina - 2020 | R\$ 120 | | |

VINHOS ROSÉ

| | | | |
|--|----------------|---|----------------|
| ADOBE EMILIANA Reserva Organico Chile 2022 | R\$ 130 | MINIMALISTA ROSE Rosé 2023 Mendoza - Argentina 2023 | R\$ 80 |
| CORDERO EN PIEL DE LOBO Malbec rosé - Argentina 2023 | R\$ 95 | LIONS IN LOVE Rosé 2023 Mendoza - Argentina 2023 | R\$ 125 |
| PINK Malbec rosé - Mendoza - Argentina 2023 | R\$ 80 | | |

ESPUMANTES

| | | | |
|---|----------------------------|---|----------------|
| TAÇA DE VINHO *Consulte sobre rótulos disponíveis | R\$ 25 (01 und) | CHANDON Réserve Brut | R\$ 180 |
| | | DON SIMON Espumante Espanhol | R\$ 90 |
| | | CORDONÍU Réserve Brut Rosé - Espanhol | R\$ 140 |