



PORÇÕES APPETISERS

Canapé de Carpaccio	R\$ 36,00
Canapé de Queijo Brie ao Mel Trufado	R\$ 40,00
Batatas Rústicas com Maionese da Casa	R\$ 28,00
Filé aperitivo ao molho rotiê ou acebolado	R\$ 49,00
Dadinhos de Polenta com Queijo Acompanha molho de tomate picante.	R\$ 32,00

PORÇÕES APPETISERS

Pasteis B.A.R (8 Unidades) Queijo, Linguiça de Provolone e rúcula, Picadinho de mignon picante.	R\$ 29,00
Coxinha de Frango com Catupiry	R\$ 34,00
Croquete de Brie e Bacon	R\$ 28,00
Mandioca com Molho Provolone	R\$ 36,00
Croquete Linguiça de Cordeiro e Catupiry	R\$ 38,00



PORÇÕES APPETISERS

Seleção de Queijos	Seleç	ão a	le Q	ueijos
--------------------	-------	------	------	--------

Seleção de queijos para acompanhar um bom vinho e uma boa companhia.

R\$ 58,00

Mini Linguiça - Rei da Linguiça

R\$ 41,00

Linguiças Apimentadas, Linguiças de Provolone, Linguiças de Cordeiro.

ACOMPANHAMENTOS À ESCOLHA:

Mandioca ou polenta recheada. Todas as porções acompanham o molho de tomate picante da casa.

Camarão B.A.R.

Camarão crocante aperitivo enrolado em macarrão de batata

R\$ 52,00





ENTRADAS

STARTER

Steak	de	Tartare
010000		,

Filé Mignon 200g, pimenta, azeitona preta, mostarda dijon e ciboulette.

Acompanha batatas rústicas ou salada.

Ceviche

Peixe do dia em lâminas, limão e gengibre, cebola roxa, coentro, páprica e batata roxa. Acompanha torradas.

Tartar de Salmão

Salmão em cubos, ciboulette, cebola roxa, castanha de caju, limão siciliano e grão de mostarda.

Tartar de Atum

Atum marinado (no shoyo e gengibre), purê de batata doce e wassabi, castanha de caju e gergelim.

R\$ 49,00

R\$ 45,00

R\$ 52,00

R\$ 54,00



ENTRADAS STARTER

Carpaccio Salada

R\$ 47,00

Mix de folha, lascas de queijo parmesão, ao molho de mostarda e croutons.

Salada B.A.R

Mix de folhas, tomate sweet, lascas de queijo parmesão, azeitonas, picles, castanha de caju ao molho mostarda.

R\$ 29,00

Salada Juliana

Alface americana com alcachofra, palmito, cenoura, tomate, batata palha e parmesão ao molho de mostarda.

R\$ 38,00





PRATOS PRINCIPAIS MAIN DISHES

File Mignon B.A.R
File mignon grelhado ao molho rotiê e cogumelo paris, acompanhado com batatas rústicas.

R\$ 57,00

Medalhão de Filé Mignon

R\$ 72,00

Medalhão de filé mignon ao molho de ervas com risoto de funghi ou a preferência.

Supreme de Frango e Farofa de Castanhas Supreme de frango grelhado com purê de batata trufado.

R\$ 47,00



PRATOS PRINCIPAIS MAIN DISHES

Saint Peter a Siciliana Saint Peter ao molho de limão siciliano com risoto de alho-poró.	R\$ 62,00
Atum Agridoce Atum levemente selado com molho agridoce e risoto de limão siciliano. Salmão e Tiãns	R\$ 76,00
Salmão grelhado, acompanhado de legumes ao vapor. **Polvo Terra e Mar** Polvo com batatas rústicas, tomate pera ao perfume de limão	R\$ 68,00
siciliano e arroz do próprio molho.	R\$ 78,00



PRATOS PRINCIPAIS MAIN DISHES

Risoto de Frutos do Mar Nero Risoto Nero, Iula, polvo e camarão(m)

R\$ 99,00

Nosso prato da sorte, nhoque de madioquinha servido com creme de queijo emmental e tomate seco.

R\$ 42,00

Ravioli Caprese

Ravioli recheado com mussarela de búfala ao molho de tomate fresco da casa.

R\$ 52,00

Arte Fettuccine

Camarão a provençal com fettuccine.

R\$ 58,00





SELEÇÃO DE CARNE PREMIUNSTEAK

Picanha Prime SERVE 2 A 3 PESSOAS INCLUI 2 ACOMPANHAMENTOS

ACOMPANHAMENTOS À ESCOLHA:

Batatas Rústicas Mandioca Farofa Molho Chimichurri R\$ 118,00





LANCHES SNACKS

Hambúrguer da Casa BLAND B.A.R, pão de hambúrguer, picles de pepino, queijo, onion rings, acompanha maionese e batatas rústicas.

R\$ 32,00

Ciabata de Carpaccio da Casa Tomate seco, alface, azeitona e molho de mostarda.

R\$ 34,00





S O B R E M E S A S DESSERTS

R\$ 20,00

Mousse de Chocolate Amargo e Farofa de Castanhas.

Brownie de Nutella e Sorvete de Doce de R\$ 25,00 Leite.

Carpaccio de Morango

R\$ 28,00



www.bararterestaurante.com.br

eventos@bararterestaurante.com.br



(11) 9 7468-5230



Faça seu
Aniversário e
Eventos
Corporativos
Conosco!

UNIDADE JK RUA. JOÃO CACHOEIRA, 1036, ITAIM BIBI

