





**"Não se preocupe com igrejas, prédios  
do governo ou praças da cidade.  
Se você quer conhecer uma cultura,  
passe uma noite em seus bares..."**

Ernest Hemingway



**Por Paulo Maia**

@ppaulomaia

# MENU BAR DOS CRAVOS



ACEPIPES

|                                                                                                                                 |    |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| PÃO DE FERMENTAÇÃO NATURAL DA PAC, COM ANTEPASTOS FEITOS NA CASA:<br>COALHADA COM ZAATAR, MANTEIGA DE PORCO TEMPERADA E SARDELA | 32 |
| CASTANHAS CARAMELIZADAS                                                                                                         | 12 |
| AZEITONAS MARINADAS                                                                                                             | 22 |
| PICLES DA CASA                                                                                                                  | 19 |
| CHORIZO ESPANHOL E COPA CURADA DA PIRINEUS                                                                                      | 38 |
| QUEIJO MARATIMBA COM MEL DE URUÇÚ                                                                                               | 35 |
| ACEPIPES MISTO                                                                                                                  | 88 |

PETISCARIA

|                                                                                               |    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| EMPADINHA DE CAMARÃO                                                                          | 25 |
| COUVE FLOR FRITA, COALHADA E PÓ DE AZEITONA                                                   | 38 |
| CROQUETA DE PORCO PIRI-PIRI                                                                   | 45 |
| LULA A DORÊ COM MOLHO TÁRTARO                                                                 | 65 |
| TOSTADA DE PÃO COM TOMATES, MANJERICÃO E COPA CURADA                                          | 54 |
| SANDUÍCHE DE LÍNGUA FATIADA, PÃO DA CASA ASSADO<br>NA HORA, ALFACE E MOLHO TÁRTARO            | 45 |
| CACHORRINHO – LINGUIÇA DE GOCHUJANG, QUEIJO DERRETIDO,<br>VINAGRETE E MAIONESE NO PÃO DA CASA | 54 |

ENTRADAS

|                                                                                              |    |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| <b>Frutos do Mar</b>                                                                         |    |
| ESPECIAL DO DIA - CONSULTE DISPONIBILIDADE E PREÇO                                           |    |
| ESCABECHE DE MEXILHÕES, AIOLI E PÃO DA CASA ASSADO NA HORA                                   | 44 |
| TROUXINHAS DE CAMARÃO EMPANADO, SALADINHA DE CHUCHU,<br>MAIONESE E FURIKAKE NA ALFACE ROMANA | 38 |
| MEXILHÕES AO VINHO BRANCO, ALHO PORÓ, BACON E MANTEIGA                                       | 68 |
| LULA, MOLHO DE TOMATE LEVEMENTE PICANTE E PURURUCA DE PORCO                                  | 88 |



## ENTRADAS

### Porco e Miúdos

|                                                                         |    |
|-------------------------------------------------------------------------|----|
| MILANESA DE PORCO “APERITIVO” COM MANTEIGA DE PORCO CAPIRA              | 49 |
| CORAÇÕES DE PATO, JUS, ACELGA E POLENTA FRITA                           | 65 |
| ALHEIRA À CAVALO E LIMÃO TOSTADO                                        | 62 |
| LINGUIÇA ARTESANAL FLAMBADA NA CACHAÇA DOS CRAVOS E VINAGRETE DE FEIJÃO | 75 |

### Vegetais

|                                                                                                                                |    |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| SALADA DOS CRAVOS – FOLHAS E ERVAS FRESCAS, MEL DE URUÇU, CASTANHAS E QUEIJO MARATIMBA                                         | 36 |
| BERINJELA DEFUMADA NO VINAGRE CHINÊS, QUEIJO BOURSIN, CASTANHAS CARMELIZADAS, ERVAS FRESCAS E MELAÇO DE CACAU                  | 42 |
| COGUMELOS TOSTADOS, HOMMUS, LEITE DE CASTANHA DE CAJU, FEIJÃO MANTEIGUINHA FRITO, RADICCHIO E ERVAS FRESCAS                    | 58 |
| OVOS AO PURGATÓRIO – OVOS CAPIRAS COZIDOS EM MOLHO DE TOMATE LEVEMENTE PICANTE, COUVE KALE, MIGAS E PÃO DA CASA ASSADO NA HORA | 52 |

## PRINCIPAIS

|                                                                                 |     |
|---------------------------------------------------------------------------------|-----|
| ARROZ DO PESCADOR                                                               | 98  |
| POLVO TOSTADO COM PÁPRICA, BATATAS AO MURRO E AIOLI                             | 105 |
| BACALHAU À BRÁS                                                                 | 105 |
| ANCHO, JUS, PURÊ DE BATATA E VERDES TOSTADOS                                    | 120 |
| ORECHIETTE COM RAGU DE LINGUIÇA ARTESANAL, COUVE KALE, QUEIJO MARATIMBA E MIGAS | 76  |

## SOBREMESAS

|                                                        |    |
|--------------------------------------------------------|----|
| PUDIM DE MEL, AZEITE SABIÁ, HONEYCOMB E COALHADA       | 36 |
| QUINDIM COM SORVETE DE NATA                            | 36 |
| CHOUX, SORVETE DE NATA, BABA DE MOÇA E CRUMBLE DE COCO | 38 |



- ☼ **Cardápio digital com fotos**
- ☼ Reservas - **Gettin**
- ☼ Eventos corporativos, aniversários e confraternizações  
**WhatsApp + 55 11 997870927**
- ☼ Locação de espaço para projetos audiovisuais  
**contato@bardoscravos.com**
- ☼ Por favor, avalie-nos  
**Google ou TripAdvisor**
- ☼ Sugestões, elogios e informações



@bardoscravos

