

boteco
BELMONTE

Especialidades
Specialties

EMPADAS ABERTAS
Open Pies

Camarão com Catupiry 22
Shrimp with Catupiry creamy cheese

Carne seca com Catupiry 22
Jerked beef with Catupiry creamy cheese

Frango com Catupiry 19
Chicken with Catupiry creamy cheese

Siri 20
Crab

Bacalhau 22
Codfish

EMPADAS FECHADAS
Covered Pies

Camarão 11
Shrimp

EMPADAS FECHADAS

Covered Pies

Camarão 11
Shrimp

Palmito 10
Palm heart

Frango 9
Chicken

PASTÉIS ^{unidade}

Fried empanadas (unit)

Camarão com Catupiry 10
Shrimp with Catupiry creamy cheese

Camarão com brie e alho poró 11
Shrimp with Brie and leek

Camarão 12
Shrimp

Siri 10
Crab

Polvo 15
Octopus

Picanha 8
Sirloin

Queijo 8

Pernil com queijo 8

Ham and cheese

Carne seca com Catupiry 10

Jerked beef with Catupiry creamy cheese

NOSSOS BOLINHOS

Our Fried Dumplings

aipim com carne seca e catupiry

Jerked beef with cassava and creamy cheese

13 (unit) / 46 (portion with 4)

aipim com camarão e catupiry

Shrimp with cassava and creamy cheese

13 (unit) / 46 (portion with 4)

bacalhau 9

Codfish

feijoada 12

*Black beans cake stuffed with
collard greens and bacon*

**# batata baroa com linguiça
artesanal**

Peruvian parsnip with homemade sausage

ou / or

**# batata doce com linguiça
artesanal**

Sweet potato with homemade sausage

Caldos e Sopas

Broth and Soups

NO COPINHO

Cup

Creme de abóbora com siri, castanha do Pará, sementes de abóbora 15

Pumpkin with crab, Brazil nuts and pumpkin seeds

Creme de pupunha, batata, alho poró e crispy de couve 18

Palm heart cream with potato, leek and cabbage crispy

Aipim com carne seca 15

Cassava cream with jerked beef

Feijão amigo 10

Bean broth

NA TIJELA

Bowl

Caldo verde com dedo de moça 15

Pea and potato cream, served with sausage, collard green

Camarão com gengibre 15

Shrimp with ginger

Canja de galinha com hortelã 15

Traditional chicken broth with rice

**Sopa Leão Veloso (com polvo, lula,
camarões, e mexilhões) 40**

Seafood soup (octopus, squid, shrimp and mussels)

Os clássicos petiscos de boteco *The Classic "Boteco" Snacks*

Moela com jiló à milanesa 35

Gizzard with breaded jiló

**Pernil assado com cebola
refogada 40**

Roasted ham with braised onion

Costelinha de porco glaceada 48

Glazed pork ribs

**Filé grelhado com palmito, molho
de queijo e torradas 86**

*Tenderloin grilled with Hearts of palm, cheese sauce
and toast*

Filé aperitivo no pão italiano 86

Tenderloin appetizer in Italian bread

Parmegiana aperitivo 86

*Breaded tenderloin au gratin with tomato sauce,
cheese and ham*

**Picanha grelhada e fatiada com
aipim e molho gorgonzola 135**

*Grilled and sliced Picanha with cassava and
gorgonzola sauce*

**Carne de sol com cebola
tiroleza e aipim 95**

Sun dried beef with onion rings and manioc

**Carne seca com aipim
ou paçoca 99**

*Jerked beef with cassava or *paçoca (*peanut flour)*

**Carne seca desfiada com aipim ao
molho de gorgonzola 106**

Shredded jerked beef with cassava in gorgonzola sauce

Escondidinho de carne seca 53

Jerked beef Shepherd's pie

Frango à passarinho 47

Deep fried Chicken

Gurjão de frango ou peixe 47

Chicken or fish fingers

Escondidinho de camarão 60

Shrimp Shepherd's pie

Lula frita com molho tártaro 53

Deep fried squid with tartar sauce

**Polvo grelhado com purê de aipim
e azeite de páprica picante 129**
Grilled octopus with cassava and spicy paprika oil

Queijo coalho (porção) 48
Curd cheese portion

Provolone à milanesa 47
Provolone cheese in breadcrumbs

Linguixa acebolada 37
Calabresa sausage with onions

**Linguixa artesanal de porco
grelhada com geleia
de pimenta 45**
Grilled pork sausage handmade with pepper jelly

**Batata Belmonte 35
(fritas e linguixa gratinadas)**
Belmonte Potatoes - (french fries with sausage, au gratin)

Batata natural frita 20
Homemade French fries

Aipim natural frito 24
Homemade Fried cassava

Azeitonas 20
Olives (portion)

ESPETINHOS NA PARILHA

Skewers on the grill

**Espetinho de frango com gengibre
e abacaxi 24**

Chicken skewer with ginger and pineapple

Espetinho de filé mignon 26

Tenderloin skewer

Espetinho de queijo coalho 24

Curd cheese skewer

Cortes de filé 155

(para 2 pessoas / for 2 people)

Tenderloin cuts

Filé Oswaldo Aranha

(na parrilha , coberto com alho frito, servido com
arroz, batata portuguesa e farofa brasileira)

*(tenderloin steak on the grill, covered with fried garlic
and served with white rice, Portuguese-style potatoes
and farofa)*

Filé Chateaubriand

(na parrilha, servido no molho ferrugem com
champignon, fettucine e palmito)

*(tenderloin on the grill, braised in soy and mushrooms,
served with fettuccine and palm heart)*

Filé a milanese com arroz maluco

(servido com batata portuguesa)
*(breaded tenderloin steak with ham and egg rice,
served with Portuguese-style potatoes)*

Filé à parmegiana

(à milanese, gratinado com molho de tomate,
queijo e presunto, servido com arroz e batata
natural frita)
*(breaded tenderloin steak au gratin with tomato sauce,
cheese and ham, served with rice and homemade
french fries)*

Medalhão ao roquefort

(na parrilha, servido no molho de queijo
roquefort e acompanhado de arroz de passas)
*(tenderloin medallion on the grill, served in Roquefort
cheese served with raisin rice)*

Medalhão à piemontese

(na parrilha, servido no molho madeira e
acompanhado
de arroz à piemontese)
*(tenderloin steak braised in Madeira sauce, served
with Piemontese rice)*

Picanha 170

(para 2 pessoas / for 2 people)

Picanha à brasileira

(grelhada, servida com arroz, farofa
brasileira e batata natural frita)
*(grilled Picanha, served with rice, farofa and
homemade french fries)*

Picanha Oswaldo Aranha
(grelhada e servida com arroz de brócolis e
batata natural frita)

*(grilled Picanha, served with rice, broccoli and
homemade french fries)*

**Cortes premium
na parilha***

Prime steak on the grill
(para 1 pessoas / for 1 people)

Bife Ancho 300g 70
Rib Eye

Bife de Chorizo 300g 70
New York Strip

Prime rib 500g 155

***escolha duas entre as guarnição
abaixo, preço já incluso**
*choose two from the trim below,
price already included*

Opções de molhos / Sauce Options
Vinagrete / Vinegar - Mostarda / Mustard - Chimichurri

Arroz biro-biro OU arroz de brócolis 22
*Rice mixed with bacon, egg, potato, peas and parsley OR
rice and broccoli*

Arroz à la grega 22
Rice mixed with pepper, carrot, peas, raisins and ham

**Mix de folhas, tomate cereja, rabanete e
vinagrete de limão 24**

*Mix of leaves, cherry tomatoes, radish and
lemon vinaigrette*

**Espeto de legumes e queijo
coalho na parilha 24**

Vegetable and curd cheese skewer on the grill

**Farofa brasileira OU de bacon
OU de ovo 22**

*Egg and olive crumb Farofa OR bacon crumb Farofa
OR eggs crumbs Farofa*

Batata natural frita 20

Homemade french fries

Camarões 129 *Shrimp*

Moqueca de camarão

(cozido de camarões com ingredientes
refogados no azeite de dendê e leite de
coco, acompanhada de arroz e farofa)

*(Shrimp stew with ingredients braised in Dendê palm
oil and coconut milk, served with rice and Dendê
farofa)*

Camarão ao catupiry

(camarão refogado no azeite, servido no
molho de catupiry com arroz de passas)

*(Shrimp braised in olive oil, served with creamy cheese
sauce and raisin rice)*

Strogonoff de camarão

(acompanhado de arroz e batata souté)

Strogonoff de camarão
(acompanhado de arroz e batata souté)
(Shrimp Strogonoff, served with rice and sauteed potatoes)

Peixes e frutos do mar *Fish and Seafood*

Dourado grelhado 120
(filé grelhado, servido com batatas coradas,
arroz de brócolis e molho de camarão)
*(grilled Mahi Mahi fish fillet, with baked potatoes,
broccoli rice and shrimp sauce)*

Polvo grelhado 139
(guarnecido com brócolis ao alho e óleo e
batatas coradas)
*(grilled octopus with broccoli braised in garlic and
baked potatoes)*

Polvo verde 139
(polvo e brócolis refogados no azeite e
misturados com arroz)
*(Octopus and broccoli braised in olive oil
and mixed with rice)*

Moqueca de dourado 120
(cozido de dourado com ingredientes
refogados no azeite de dendê e leite de
coco, acompanhados de arroz
e farofa de dendê)

*(Mahi mahi fish stew, ingredients braised in Dendê
palm oil and coconut milk, served with rice
and Dendê farofa)*

Caldeirada de frutos do mar 150
(camarão, polvo, lula, mexilhões e filé de
peixe em molho condimentado
com arroz e pirão)

*(Seafood stew with shrimps, octopus, squid, mussels
and fish fillet in spicy sauce. Served with rice
and fish gravy)*

Massas*
(para 1 pessoa for 1 people)
Pasta

**Nhoque ao molho de queijo
gorgonzola 35**

Gnocchi with creamy gorgonzola sauce

Penne a bolonhesa 45

Bolognese penne

**Fettuccine ao molho gorgonzola e
tomate confit 45**

Fettuccine with gorgonzola sauce and tomato confit

Espaguete carbonara 45

Spaghetti carbonara

**Espaguete com camarão e farofa
crocante de castanhas 60**

Spaghetti with shrimp and crunchy chestnut farofa

Espaguete ao frutos do mar 60
(polvo, lula, camarões e mexilhões)

Espaguete ao frutos do mar 60
(polvo, lula, camarões e mexilhões)

Spaghetti with seafood (Octopus, squid, shrimp and mussels)

Risoto de carne seca com queijo coalho e banana grelhada 49

Jerked beef risotto with curd cheese and grilled banana

Risoto de costela com agrião 45

Rib risotto with cress

Risoto de camarão 60

Shrimp risotto

Saladas *Salads*

Belmonte 25

(rúcula, champignon, manga e lascas de queijo parmesão)

(arugula, mushroom, mango and Parmesan cheese shavings)

Salada grega 33

(pepino, cebola roxa, queijo feta, azeitonas pretas e verdes)

(cucumbers, purple onions, Feta cheese, black and green olives)

Ceasar Salad 45

(alface americana, peito de frango grelhado, parmesão, croutons e molho ceasar)

(lettuce, chicken breast, Parmesan, croutons and olive oil and mustard sauce)

Tuna salad 37

(atum selado com mix de folhas, tomate cereja, cebola roxa, rabanete e molho de limão e gergelim)

(sealed tuna with mixed leaves, cherry tomatoes, red onion, radish, and lemon and sesame sauce)

Salada tropical de quinoa, maracujá, cenoura, rúcula e castanha de cajú 25

Tropical quinoa salad with passion fruit, carrot, arugula and cashew nut

Legumes grelhados 20

Grilled vegetables

Sandwiches *Sandwiches*

Pernil com abacaxi 19

Ham with pineapple

Filé com queijo e salada 27

Fillet with cheese and salad

Sobremesas

Dessert

Pudim 10

Flan

**Creme bruleé de banana com
doce de leite 15**

banana creme bruléé with milk cream

**Cocada de forno cremosa com
sorvete de maracujá 20**

*Creamy baked coconut candy with
passion fruit ice cream*

Goiabada com catupiry 12

Guava jam with creamy cheese

**Goiabada grelhada com catupiry e
castanhas raladas 19**

*Grilled Guava jam with creamy
cheese and grated nuts*

Brownie com sorvete 20

Brownie with ice cream

Petit gateau com sorvete 20

Petit gateau with ice cream

Pastel de nata 13

Cream pastry

Sorvetes diversos
1 bola 20 / 2 bolas 22
Ice cream of different flavors
1 scoop | 2 scoops

Cafés e Licores *Coffees and Liquors*

Café Espresso 6
Espresso

Café Espresso Grande 10
Double espresso

Licor 43 28 / GR 550

Licor Frangélico 26

Licor Amarula 23

Licor Gran Marnier 25

Licor Cointreau 20

Licor Fireball 29

Limocello 25

Bebidas diversas

Beverages

H2OH! 7.2

soft drinks

Água Mineral 6

Natural ou Sparkling Water

Ice Tea 7.2

Ice Tea (can)

Refrigerante Lata ou KS 7

soft drinks

Smirnoff Ice 14

Red Bull 18

Suggar free

Melancia

Tropical

Limonada Suíça 10

Lemonade

Suco de frutas 13

Others juices

Suco de Laranja 10

Orange Juice

Suco de morango 13

Strawberry juice

VINHOS BRANCOS


White Wine

Vista Mar Brisa Chardonnay 120

Vale Central / Chile

Cefiro Reserva Chardonnay 160

Casablanca / Chile

Terrapura Sauvignon Blanc 90  23

Vale Central / Chile

La Guarda Sauvignon Blanc 125

Vale Central / Chile

Pata Negra Verdejo 130

DO Rueda / Espanha

Maxime Blanc 99  24

Languedoc / França

Altano Symington 224

Douro / Portugal

Olaria 85

Alentejo / Portugal

Arcaia Pinot Grigio 125

Sicília / Italia

Corbelli Pinot Grigio IGT 136

Sicília / Italia




Conte Corsano Bianco 99  24
Toscana / Italia

Estrella Chardonnay 375ml 65
California / EUA

ESPUMANTEs
Sparkling

Casa Perini Brut Rosé 138
Farroupilha / Brasil

Casa Perini Brut Charmat 110  23
Farroupilha / Brasil

Chandon Rosé Brut 210
Garibaldi / Brasil

Panizzon Chardonnay Brut 150
Flores da Cunha / Brasil

Victoria Geisse Vintage 190
Serra Gaúcha / Brasil

Terra Serena Prosecco Treviso DOC
130
Veneto / itália

Cava Freixenet Cordon Negro 210

Sant Sadurni D'Anoia / Espanha

Veuve Cliquot Brut 1080

Reims / França

Moet&Chandon Brut Imperial 1025

Epemay / França

ROSÉS

Olaria 95

Alentejo / Portugal

Villa Rosa 90  22

Bairrada / Portugal

Patriarche Héritage 132

Rhône / França

Maxime Rosé 99  24

Languedoc / França

El Pescador 142

Catalunha / Espanha

VINHOS TINTOS

VINHOS TINTOS

Circus Malbec 132

Mendoza / Argentina

Cruz Alta Malbec 148

Valle Pedernal / Argentina

Terrapura Carménère 96

Vale Central / Chile

La guarda Carménère 125

Vale Central / Chile

Carmem Insigne Carménère 141

Vale Central / Chile

**Mancura Etnia
Cabernet Sauvignon 96**

Vale Central / Chile

**Angelica Zapata Cabernet
Sauvignon 495**

Mendoza / Argentina

Carmen Insigne Syrah 141

Chile

Circus Pinot Noir 132

Mendoza / Argentina

Meandro do Vale Meão 580

Douro / Portugal



Coelheiros DOC 445

Alentejo / Portugal

Luiz Pato 290

Bairrada / Portugal

Lagoalva 192

Tejo / Portugal

Calabuig Tempranillo 155

Valencia / Espanha

Marqués de Tomares 290

Rioja / Espanha

Posadas Viejas 122

Outras Regiões / Espanha

Anella Andreani Chianti 177

Toscana / Itália

**Nero d'Avola IGT Passo delle Mule
di Duca di Salaparuta 395**

Sicilia / Itália

Nero d'Avola IGT Bonacchi 190

Sicília / Itália

Louis Jadot Pinot Noir 520

Bourgogne / França

Barton & Guestier Côtes du Rhône 258

Bordeaux / França

Alfredo Roca 375 ml 68

Mendoza / Argentina