



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 dos nossos chefs Giovanna e Rodrigo. Inspirados 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.



COUVERT

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.

\$32,00

TIRA GOSTO

COXINHA DE GALINHA CAIPIRA - 04 UND

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

\$34,00

ENTRADINHAS

OVO CAIPIRA

Farofa de torresmo, ovo frito com gema mole, emulsão de requeijão defumado da fazenda Atalaia, curau de poejo, pimenta baniwa.

\$45,00

PASTEL DE MILHO 04 UND

Pastel de angu de milho recheado com creme de queijo trilha (cabra, fazenda atalaia) acompanha cebola glaceada com melado citrico

\$34,00

BATATA DOCE NA BRASA

Batata doce laranja assada e tostada em forno a lenha, emulsão de tahine de castanha do pará, limão, talo de coentro, crocante castanha do pará tostado com especiarias.

\$34,00

LULA GRELHADA COM EMULSÃO DE AMENDOIM

Mini lulas grelhadas no fogo, servida com vinagrete de vegetais tostados e amendoim e finalizado com emulsão aveludada de alho e amendoim.

\$49,00

CRUDO DE PEIXE

Peixe do dia marinado em vinagrete de limão cravo, saladinha de manga verde + chuchu, leite de castanha do pará, azeite de coentro e rabanete.

\$54,00

REQUEIJÃO CASEIRO, TOMATE NA BRASA, PÃO ASSADO

Requeijão da casa, tomatinhos assados na brasa, tomate verde lacto-fermentado, azeite de ervas frescas, purê de alho, limão cravo, cebola tostada e couve na brasa. acompanha nossa broa de milho assada na hora.

\$42,00

BOTECO VEGETAL NA BRASA

*- Couve-flor grelhada, tahine de castanha do pará, semente de girassol e broto agrião
- Cogumelo na brasa, pickles de mini cebola, purê de cebola queimada, azeite de menta
- Mini milho na brasa, maionese de canela, canjiquinha tostada, ceboleto.*

\$49,00

PRINCIPAIS

FILÉ, COGUMELOS E MANDIOCA

Filé mignon na brasa, roti com cogumelos e tomilho, azeite de coentro, mandioca crocante, cebola grelhada e purê de cogumelos.

\$98⁰⁰

ARROZ DE COSTELA NO FORNO À LENHA

Arroz caldoso de costela com tomate na brasa e ervas, costela curada e assada na brasa, vinagrete de abóbora pescoço tostada com cítricos.

\$107⁰⁰

PEIXE NA BRASA, SALADA DE COENTRO E CEBOLA, RABANETES

Peixe grelhado na brasa, servido com salada de cebola, chuchu e coentro + rabanetes frescos, mandioca glaceada no caldo de peixe defumado.

\$98⁰⁰

COSTELA DE PORCO PRETO (SERVE 2 PESSOAS)

Costela de porco maiale canastra assada no forno à lenha, feijão mondubim caldoso com creme e cogumelos, mini cebolas glaceadas com melado de cana, farinha de biju com cebola.

\$215⁰⁰

FRANGO CAIPIRA COM ARROZ DE CEBOLA

Arroz de cebola no forno a lenha, frango caipira na brasa, picles de cebola, emulsão de coentro e limão.

\$79⁰⁰

BRÓCOLIS NA BRASA

Brócolis na brasa, quirera de milho vermelho crioulo cozida no caldo de vegetais tostados e finalizada com manteiga de poejo, biquinho, especiarias, lascas de queijo tulha, azeite de café e limão cravo.

\$75⁰⁰

SOBREMESAS

TORTA DE QUEIJO MINAS

Torta de queijo minas no forno à lenha compota de doce de abóbora com especiarias.

\$34⁰⁰

MILHO

Bolo de pamonha, curau aerado, crocante de canjiquinha e chantili de capim limão.

\$32⁰⁰

CHOCOLATE

Bolo denso de chocolate e castanha do pará, creme de chocolate defumado, caramelo de whisky Lamas Single Malt Mineiro e paçoca de gergelim.

\$34⁰⁰

SOFT DRINKS E SUCOS DA CASA

SUCO DE MANGA COM ABACAXI

\$13,00

SUCO DE CARAMBOLA E MELANCIA

\$13,00

MATE GELADO COM XAROPE DE CANELA E ABACAXI

\$13,00

TERERÉ COM MARACUJÁ E ESPECIARIAS

\$13,00

MIX DE LIMÕES E GINGER ALE COM CORDIAL DE PEPINO

\$13,00

ÁGUAS

ÁGUA NACIONAL SEM GÁS

\$7,00

ÁGUA NACIONAL COM GÁS

\$7,00

REFRIGERANTES

COCA COLA

\$8,90

COCA ZERO

\$8,90

GUARANÁ

\$8,90

GUARANÁ ZERO

\$8,90

SPRITE

\$8,90

TONICA

\$8,90

TONICA ZERO

\$8,90

SCHWEPPES CITRUS

\$8,90

CAIPIRINHAS

(Todas caipirinhas são preparadas com a cachaça Tiê prata ou opção de vodka e saquê também disponíveis)

TRÊS LIMÕES COM ESPECIARIAS BRASILEIRAS

\$32,00

TAMARINDO COM CAPIM LIMÃO

\$32,00

JABUTICABA COM MARACUJÁ

\$32,00

COQUETEIS AUTORAIS

ACASO

\$39,00

Gin Yvy ar, bitter vermelho da San basile, limão cravo, xarope de romã e angostura

SOLAR

\$42,00

Espumante Bossa N1, Licor Bizantino, xarope de carambola com melão e physalis

GAYA

\$45,00

Whisky Lamas canen (mineiro), drambuie, purê de açai com maracujá.

MAÇÃ DO AMOR

\$39,00

Cachaça branca Tiê, Cachaça canelinha Tiê, purê de maçã, xarope de romã, ginger ale.

LUSCO - FUSCO

\$41,00

Shrub de grapefruit com tomilho, aperol, sake, espuma de gengibre e puxuri.

GT RIOS

\$35,00

Gin yvy mar, puxuri, blend de limões, bagas de zimbro, grapefruit maçaricada e tônica.

RIOS MULE

\$39,00

Triple sec San basile, dry gin ruby Lamas, blend de limões, espuma de gengibre e puxuri, açúcar mascavo.

COQUETEIS CLÁSSICOS REVISITADOS PELA BRASA

NEGRONI

Gin Yvy terra, vermute doce e campari infusionado no abacaxi glaceado na brasa.

KINGSTON

Rum ouro Norma, vermute doce, bitter vermelho san Basile e óleo saccharum defumado.

CERVEJAS

WALS DUBBEL - 375 ML

WALS 42 - 375ML

STELLA ARTOIS - 330ML

TRILHA PLIS - 350ML

TRILHA MELONRISE- 350ML

TRILHA XICAJÁ - 350ML

COLORADO APPIA - 600ML

BECKS - 330ML

DÁDIVA IPA GLUTEN FREE
- 310ML

DÁDIVA PINK LEMONADE
- 473ML

DEVANEIO VELHACO
PORQUE - 375ML

DEVANEIO PARABOLA -
473ML

ESPUMANTES

LÍRICA CRUA

Brasil - RS

\$142,00

DE NIT ROSÉ 2016
(RAVENTÓS)

Espanha

\$372,00

FERRARI PÉRLE BRUT 2016

Itália / Trento D.o.c

\$489,00

BRANCOS

CARA SUCIA - 2020

Argentina / Natural

\$148,00

COTTA 500 - 2020

Chile / Chardonay / Natural

\$207,00

LUIGI BOSCA - LAS
COMPUERTAS 2019

Argentina / Riesling

\$218,00

MATIZ - 2020

Brasil / Alvarinho

\$135,00

CHABLIS VIEILLES VIGNES
2018

França / Chardonnay

\$305,00

ANSELMI SAN VINCENZO 2018

Itália

\$253,00

DON GUERINO VINTAGE

Brasil / Torrontes

\$127,00

VERDE

MUROS ANTIGOS 2019

Portugal / Alvarinho

\$255,00

LARANJAS

TINAJA

Chile / Moscatel de Alexandria

\$216,00

PEVERELLA 2018 - ERA DOS VENTOS

Brasil / Trebbiano / Natural

\$439,00

AQUI ESTAMOS TODOS LOCOS - 2020

Argentina / Maticha / Orgânico e Natural

\$242,00

ROSÉ

CLARETE - ERA DOS VENTOS 2020

Brasil / Natural

\$225,00

VERGEL

Espanha / Monastrell / Orgânico e Vegano

\$161,00

TINTO

DOMINIO CASSIS - 2017

Uruguai / Carbenet Franc

\$153,00

ARZUAGA NAVARRO CRIANZA RIBERA DEL DUERO 2018

Espanha / Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot

\$459,00

DOMAINE GALEVAN - CÔTES DU RHÔNE - 2015

França

\$259,00

CAPRILI BRUNELLO DI MONTALCINO 2016

Itália / Sangiovese Grosso

\$788,00

LIVVERÁ 2019

Argentina / Bequignol

\$295,00

PIO CESARE BAROLO - 2016

Itália / Nebbiolo

\$1.325,00

GUATAMBU ÉPICO VI SAFRA HISTÓRICO 18/19/20

Brasil / Assemblage

\$453,00

ABANDONADO 2015

Portugal - Douro

\$1.425,00

HAUTES CÔTÉS DE NUITS 2017 CUVÉE DES DAMES DE VERGY

França - Borgonha / Pinot Noir

\$459,00

LUIGI BOSCA DE SANGRE MALBEC - 2019

Argentina

\$332,00

SUELTO

Uruguai - Tannat

\$232,00

EL PRINCIPAL MEMORIAS

Chile

\$545,00

VALE DA RAPOSA RESERVA 2018

Portugal - Douro

\$239,00

ROCCA DELLE MACIE CHIANTI CLÁSSICO RISERVA

Itália

\$275,00

DON GUERINO RESERVA

Brasil - Pinot Noir

\$135,00

GUATAMBU RASTROS DO PAMPA

Brasil - Tannat

\$151,00

FACCIN - 2019

Brasil - RS - Merlot

\$162,00

VIVENTE - 2020

Brasil - Pinot Noir

\$217,00

FORTIFICADOS

PORTO RUBY FONSECA - TAÇA

Portugal

PORTO RUBY FONSECA

Portugal

PORTO ENVELHECIDO
10 ANOS FONSECA

Portugal

ROLHA GARRAFA

ROLHA 1/2 GARRAFA

\$25⁰⁰

\$195⁰⁰

\$535⁰⁰

\$80⁰⁰

\$40⁰⁰

DOSES LICOR

LICOR DE COCADA
(DA CASA)

\$19⁰⁰

LIMONCELLO

\$19⁰⁰

TRIPLE SEC

\$19⁰⁰

DRAMBUIE

\$32⁰⁰

CAFÉ LUCANO

\$32⁰⁰

BIZANTINO

\$29⁰⁰

LÚPULO

\$29⁰⁰

CAFÉS E CHÁS

NESPRESSO

*Descafeinado
Ristretto
Leggero
Origem Brasil*

CHÁ TWININGS

*Hortelã
Limão Siciliano com Gengibre
Frutas Silvestres
Earl grey
Camomila, Canela e Maça*

\$6⁹⁰
\$6⁹⁰
\$6⁹⁰
\$8⁹⁰

\$6⁹⁰
\$6⁹⁰
\$6⁹⁰
\$6⁹⁰

GARRAFAS

VODKA STOLICHNAYA

\$219⁰⁰

VODKA BELVEDERE

\$299⁰⁰

WHISKY BLACK LABEL

\$400⁰⁰

WHISKY GOLD LABEL

\$499⁰⁰

WHISKY BLUE LABEL

\$1900⁰⁰

WHISKY CANEN

\$198⁰⁰

WHISKY NIMBUS

\$390⁰⁰

DOSES

VODKA STOLICHNAYA	\$25,00	CACHAÇA TIÊ OURO	\$21,00
VODKA BELVEDERE	\$35,00	CACHAÇA PRINCESA ISABEL AMBURANA	\$30,00
WHISKY BLACK LABEL	\$39,00	CACHAÇA SANHAÇU FREIJÓ	\$32,00
WHISKY GOLD LABEL	\$49,00	CACHAÇA SEBASTIANA DUAS BARRICAS	\$52,00
WHISKY BLUE LABEL	\$49,00	CACHAÇA SÉCULO XVIII	\$30,00
WHISKY CANEN	\$29,00	TEQUILA ESPOLON BRANCO	\$45,00
WHISKY NIMBUS	\$39,00	VERMUTH PUNT E MES	\$39,00
SINGLE MALT CARDHU 12 ANOS	\$59,00	VERMUTH BRANCO NOILLY PRAT	\$39,00
BOURBON WOODFORD	\$45,00	ARTICHOKE (CYNAR)	\$16,00
SAKE GEKKEIKAN	\$25,00		
CAMPARI	\$19,00		
BITTER VERMELHO (SAN BASILE)	\$25,00		
GIN YVY TERRA	\$25,00		
GIN YVY AR	\$25,00		
GIN YVY MAR	\$25,00		
GIN SINGLE FIN	\$35,00		
RUM SPICED (SAN BASILE)	\$25,00		
RUM BRANCO BACARDI	\$15,00		
CACHAÇA TIÊ PRATA	\$19,00		



11 2091-7323



casariosrestaurante
casariosrestaurante.com.br

