



XEPA

No **XEPA**, acreditamos no **Rango Honesto** de verdade.

Na **valorização** e **respeito** aos pequenos produtores, que cultivam frutas e vegetais com foco na sustentabilidade.

No carinho em cada etapa do preparo, desde a seleção dos ingredientes até a finalização do prato.

No **cuidado** com nossos colaboradores, valorizando a qualidade de vida de cada um, tratando-os com dignidade.

Tudo para oferecer aos amigos que nos visitam uma **experiência saborosa** e **inesquecível**.

É essa **honestidade** no rango que queremos trazer para o mercado e compartilhar com vocês no **XEPA**.

*Por Lierson Mattenhauer Jr,
Cauê "Xóris" Petronilho e Mateus "Pão" Gonçalves.*

EISENBAHN

JAMESON
IRISH WHISKEY

HELA

Alumino

fruta imperfeita

Coca-Cola

NESPRESSO

LARGRILL
PROJETOS ESPECIAIS

SOUS VIDE

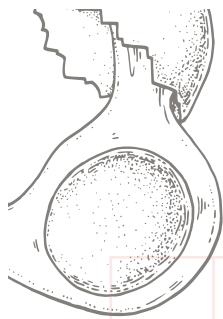
ARTMILL

inove
higiene

thermomix

KOROVA

@XEPABA



XEPA

RANGOS



NOSSO DIFERENCIAL?

ENTRADAS

PODECRÊ DE GRÃO DE BICO.....R\$9 VEGETARIANO VEGANO

Porção de grão de bico desidratado, temperado com rub da casa

BANDECLAYR\$19

Tempurá de salsicha, mix de molho russo e barbecue de molho de ostra.

CHORI-KATSU.....R\$29

Pão de forma artesanal da casa, calabresa defumada, repolho braseado e molho russo XEPA by Hela.

BATATA FRITA ARTESANAL.....R\$29 VEGETARIANO VEGANO

Batatas fritas artesanais

XORISPÃO.....R\$32

Disco de tapioca, linguiça artesanal defumada na casa, chimichurri XEPA (06 unidades)

THALIPAN.....R\$32 VEGETARIANO

Disco de tapioca, tomate italiano confit braseado, pesto de rúcula (06 unidades)

CROQUETA DE PULLED JACA.....R\$33 VEGETARIANO

Croqueta de jaca defumada e desfiada, servidas com molho russo XEPA by HELA (04 unidades)

BOLINHAS DE CORNED BEEF.....R\$35

Bolinho corned beef, servido com molho russo XEPA by HELA (04 unidades)

BESTEIRINHA.....R\$42

Milanesa bovina cortada aperitivo coberta com fonduta de queijos meia cura com serra da canastra

CARA CHEGA DERRETE.....R\$42 

Tulipa de frango defumadas, agridoces e fortemente apimentadas

BRASA VEGAN.....R\$49 VEGETARIANO VEGANO

Tábua de churrasco vegano: Abóbora cabotiá, milho, couve-flor, brócolis, quiabo, cebola pérola, cenoura, pimentão, batata doce, shitake, tomate italiano defumado e cebola roxa assados na brasa. Acompanha vinagrete e farofa da mãe do Xóris

BATATA XEPA.....R\$45

Batatas fritas artesanais cobertas com molho russo XEPA by Hela, fonduta de queijos meia cura com serra da canastra e Corned Beef

BRASA.....R\$ 155

Tábua de churrasco brasileiro: Picanha grelhada, linguiça artesanal, pão de alho, queijo coalho, vinagrete e acompanha farofa da mãe do Xóris

Corned Beef é uma iguaria de sabor único, de origem na cultura judaico-americana, carne bovina curada e cozida.

No **XEPA**, celebramos essa herança com o **RUBÃO**, nossa interpretação do clássico sanduiche **REUBEN**. Assim como o Reuben transforma carnes esquecidas em algo especial, nós transformamos ingredientes em experiências inesquecíveis, seguindo um princípio fundamental: sustentabilidade.

Nossa paixão pelo reaproveitamento e pelo respeito aos ingredientes guiam nossas escolhas. Cada camada de Corned Beef e cada pedaço de pão artesanal da nossa **PANETERIA ATTIMINO** são mais do que sabores excepcionais; eles são um testemunho do nosso compromisso com práticas conscientes.

No **XEPA**, convidamos você a fazer parte dessa jornada. Cada visita é uma oportunidade não apenas de saborear nosso delicioso **RUBÃO e seus derivados**, mas também de se conectar com uma abordagem culinária que valoriza a criatividade sustentável. Juntos, estamos tentando moldar um futuro onde o sabor se une à responsabilidade alimentar.

LANCHOS



CHEESE BURGER.....R\$49

Blend bovino secreto 200g, queijo, servido no pão de hamburguer de batata artesanal da casa. Acompanha fritas artesanais

PULLED JACA.....R\$55 VEGETARIANO VEGANO

Jaca defumada e desfiada, molho barbecue, coleslaw vegano, servido na baguete de fermentação natural. Acompanha fritas artesanais

TREM ITALIANO.....R\$42 VEGETARIANO

Queijo minas, tomates italianos defumados, pesto de rúcula, servido na ciabatta artesanal da casa. Acompanha fritas artesanais

XIS - CHURRASCO.....R\$59

Entraña, fonduta de queijos meia cura com serra da canastra, vinagrete de maçã verde, servido na ciabatta artesanal da casa. Acompanha fritas artesanais

XEPA BURGER.....R\$59

Blend bovino 200g, corned beef, molho russo XEPA by Hela, fonduta de queijos meia cura com serra canastra, repolho braseado, servido no pão de hamburguer de batata artesanal da casa. Acompanha fritas artesanais

RUBÃO (REUBEN).....R\$69

Corned beef, molho russo XEPA by Hela, onduca de queijos meia cura com serra da canastra, repolho braseado, servido no pão de forma de batata artesanal da casa. Acompanha fritas artesanais

VOCÊ SABIA? 

Você sabia que o nosso delicioso **MOLHO RUSSO** é uma **criação exclusiva** dos nossos chefs? Nos unimos à **HELA SPICES**, uma renomada empresa alemã de molhos e temperos, para desenvolver uma linha especial de molhos **XEPA** que você pode levar para casa e saborear quando quiser.

SALADAS



SALADA DO RUBÃO.....R\$44 **consulte opção**

Mix de folhas verdes, tomate cereja, mozzarella de búfala, Corned Beef, finalizado com redução de aceto balsâmico
Opção vegetariana: Troque a carne por abóbora grelhada

SALADA DO MANO CÉSAR.....R\$39 **consulte opção**

Mix de folhas verdes, fatias de peito de frango defumado, molho ceaser XEPA, parmesão e grão de bico
Opção vegetariana: Troque a carne por abóbora grelhada

RANGOS



PARMEGIANA.....R\$89

Milanesa, mozzarella de búfala gratinada com molho de tomate artesanal Xepa.

Acompanha batatas fritas artesanais

Opção vegetariana: Beringela a parmegiana: **R\$69**

COUVE FLOR STEAK.....R\$59 **VEGETARIANO VEGANO**

Couve Flor marinada e assada na brasa, purê vegano de batata doce roxa, pétalas de cebola tostadas, aspargos grelhados na brasa. Acompanha farofa da mãe do Xóris

ENTRAÑA PASTA E PASTO.....R\$69

Entraña na brasa acompanhada de linguine finalizado na manteiga, sálvia e cogumelos



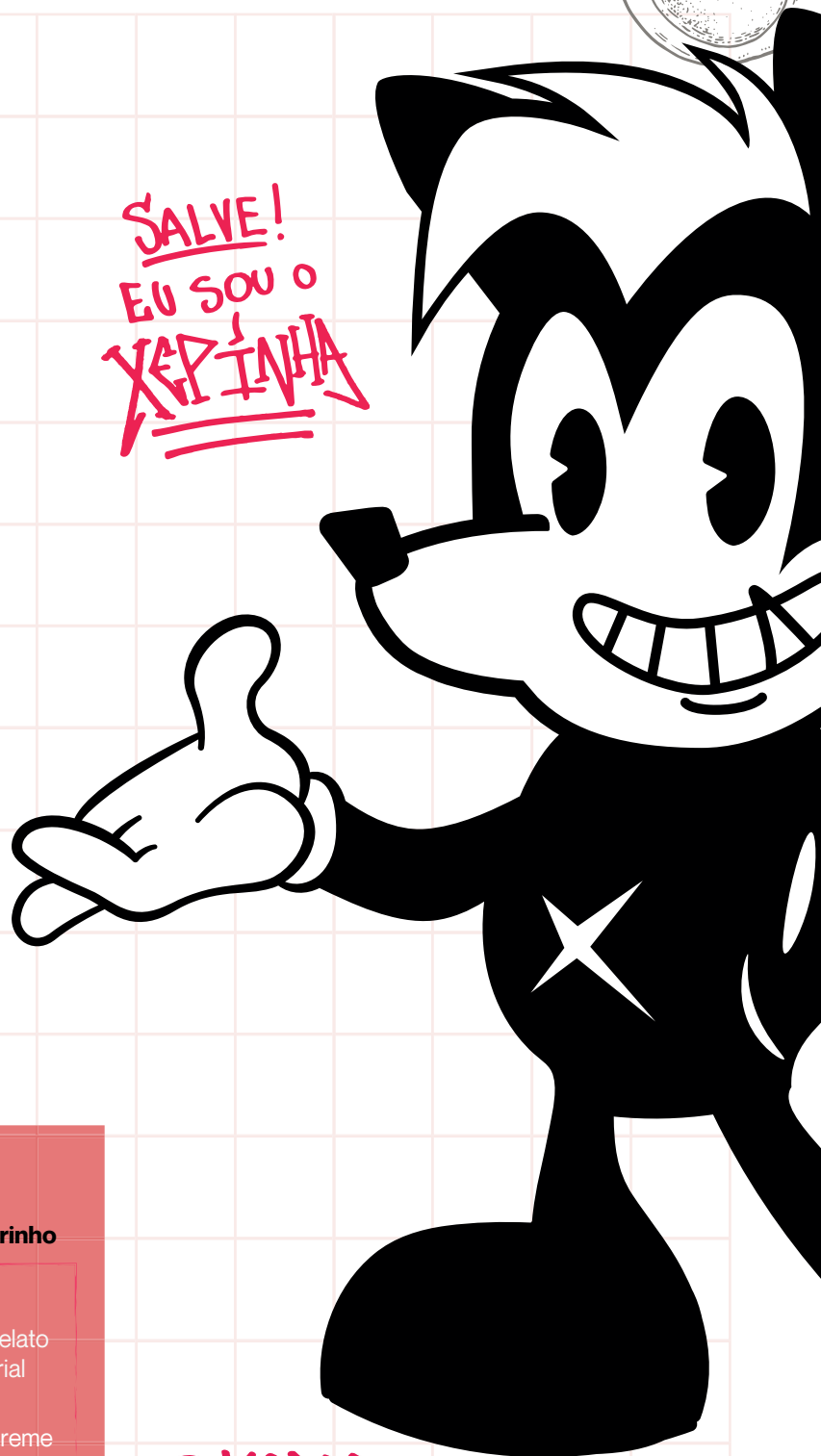
CONTRA TODOS.....R\$89

Bife de chorizo na brasa, creme de abóbora cabotiá, pétalas de cebola roxa tostadas e aspargos grelhados na brasa. Acompanha farofa da mãe do Xóris

RIGAFODAZZI.....R\$79

Rigatoni ao molho pomodoro com camarões pistola grelhados na parrilla

**SALVE!
EU SOU O
XEPINHA**



SOBREMESAS

COLLAB COM A CHEF

*Maiara
Amarinho*

@chefmaiamarinho

TÁ NA HORA DE AFOGAR O BISCOITO.....R\$14

Aprece a clássica indulgência italiana: espresso robusto e gelato de baunilha cremoso se encontram nesta sobremesa sensorial

PIÚÍ ABACAXI.....R\$25

Cheese-Cake de Abacaxi brulée com coco, massa sucrée, creme a base de cream cheese com coco natural e calda de abacaxi

SENTINDO GOSTO DE MAÇÃ DO AMOR.....R\$26

Tortinha de maçã com base crocante sablé e creme Frangipane de castanhas. Servida com gelato, com crumble de castanha do Pará e especiarias

EU SÓ QUERO CHOCOLATE.....R\$28

Mousse aerada de chocolate ao leite e um toque de cumaru, regada com muito toffee de chocolate

@XEPABA

SE LIGA NOS DRINKS!



DRINKS AUTORAIS



JAMESON
IRISH WHISKEY

ALCOÓLICOS

ALBATROZ -----R\$ 38

Um coquetel suave e refrescante, levemente ácido e com um toque picante do gengibre. Feito de cachaça envelhecida em amburana, shrub de caju, licor de amêndoas com laranja, limão, capim santo e espuma cítrica de gengibre com hibisco

ANGELIM -----R\$ 30

Para os momentos mais quentes, essa caipirinha de banana com mel vai ser a surpresa do dia. cachaça infundada em mel, banana e limão tahiti

PINGATTO -----R\$ 40

Licor de café Kahlua, licor de cacau, vodka e creme de leite fresco, canela e nibs de cacau. Servido com biscoito amanteigado

LAMPIÃO -----R\$ 32

Um sabor diferente e marcante, como um bom coquetel agri-doce e defumado deve ser. Preparado a partir de Gin Beefeater, molho BBQ XEPA, limão tahiti, xarope de açúcar, borda de sal de parrilla e páprica doce

GURGEL -----R\$ 38

É o fluxo! Releitura do drink da rapazeada, traz um delicioso sabor encorpado de baunilha, levemente cítrico. Feito de cachaça, Malibu, xarope de baunilha e limão, passa por processo de clarificação artesanal

DRUMMOND -----R\$ 38

Com sabor e aromas intensos e duradouros, esse coquetel é amadeirado no paladar e floral no olfato. Feito com Ballantines Bourbon, Gin Beefeater, vermute tinto e bitter aromático, servido numa taça coupé

ÂNDALÉ -----R\$ 44

Drink tropical de sabor intenso e refrescante. Feito de tequila ouro, xarope artesanal de maracujá com especiarias, Malibu, limão, soda, coco desidratado e hortelã

XEPA SPRITZ -----R\$ 38

O coquetel da casa é sinônimo de sabor leve e frutado com um toque seco. Campari infundado em mexerica ponkan, tônica e espumante brut

CURUPIRA -----R\$ 38

Acidez e refrescância se combinam nesse drink cheio de personalidade. Feito de Ballantines Bourbon, shrub artesanal de açai com laranja bahia, laranja, limão e cachaça infundada com banana

BEBIDAS ALCOÓLICAS APENAS PARA MAIORES DE 18 ANOS. BEBA COM MODERAÇÃO.

CRIAÇÕES

JAMESON
IRISH WHISKEY

JAMESON TEA & LIME -----R\$ 28

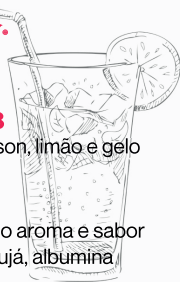
Drink refrescante de chá de pêssego, Jameson, limão e gelo

POOKA JAMESON -----R\$ 40

Um drink refrescante e cítrico que traz todo o aroma e sabor do whiskey Jameson com extrato de maracujá, albumina e um toque de licor de amêndoas

MACHA JAMESON -----R\$ 32

Um sabor um pouco mais exótico que une o sabor inigualável do Jameson ao toque amargo do Fernet com Coca Cola e limão



DRINKS SEM ÁLCOOL

CALMIN -----R\$ 25

Xarope artesanal de maracujá com especiarias, limão, xarope de açúcar, extrato de gengibre e água com gás

PROZZA -----R\$ 25

Shrub de açai com laranja bahia, limão e suco de cranberry

AVOADO -----R\$ 22

Mexerica ponkan, shrub de caju e água tônica

CAFÉ TONIC -----R\$ 25

Cold brew, tônica, laranja.

SHOTS

BOLINHO DA VOVO -----R\$ 29

Shot secreto do Chef Marcos Lee China. Acompanha fatia de limão polvilhada com açúcar confeiteiro

XEPADINHO -----R\$ 19

Um shot intenso e encorpado feito de licor de café, licor de laranja e whiskey

CARIBENHO -----R\$ 19

Shot leve e refrescante feito de Malibu, vodka e extrato de maracujá



PEÇA TAMBÉM OS DRINKS CLÁSSICOS



R\$30

- Caipirinha de limão
- Daiquiri
- Jambu Mule
- Macunaíma
- Mojito
- Moscow Mule
- Rabo de Galo

R\$35

- Amaretto Sour
- Aperol Spritz
- Basil Smash
- Bloody Mary
- Caipirinha de Caju e limão
- Caipiroska limão
- Espresso Martini

- Fernet Cola
- Fitzgerald
- Gin Tônica
- Margarita
- Pisco Sour
- South Side

R\$40

- Boulevardier
- Cosmopolitan
- Dry Martini
- Mark Twain
- Negroni
- Old Fashioned
- Whisky Sour

SE FOR TIRAR FOTO DOS
DRINK MARCA NÓIS: @XEPABA

XEPA BREJAS

EISENBAHN



Taxa de serviço de 13%. Opcional ao consumidor

EISENBAHN (PILSEN) 600ml	R\$ 18
EISENBAHN (SESSION IPA) LONG NECK	R\$ 12
EISENBAHN (WEIZENBIER) LONG NECK	R\$ 12
EISENBAHN (PALE ALE) LONG NECK	R\$ 12
EISENBAHN (PILSEN) - LONG NECK	R\$ 12
EISENBAHN (AMERICAN ALE) - LONG NECK	R\$ 12
HEINEKEN (LAGER) - LONG NECK	R\$ 12
HEINEKEN ZERO (LAGER) - LONG NECK	R\$ 12
HEINEKEN (LAGER) 600ML	R\$ 20
SOL (LAGER) - LONG NECK	R\$ 12
BLUE MOON (BELGIAN STYLE WHEAT ALE)	R\$ 22
LAGUNITAS (INDIA PALE ALE)	R\$ 21



SOFT DRINKS

ÁGUA (natural ou gaseificada)	R\$ 6
REFRIGERANTES Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta Guaraná, Sprite, Fanta Guaraná Zero, Schweppes Citrus	R\$ 7
CHÁ DA CASA Pergunte o sabor do dia aos nossos atendentes	R\$ 12



CAFÉZIM
NESPRESSO
R\$8,90
Ristretto • Atento • Decaf

XEPA STORE
BRUSINHA XEPINHA COLLAB **KOROVA** R\$ 90
BONÉ XEPINHA R\$ 70

CONSULTE NOSSA EQUIPE A DISPONIBILIDADE DE CERTOS RÓTULOS.
BEBIDAS ALCOÓLICAS APENAS PARA MAIORES DE 18 ANOS. BEBA COM MODERAÇÃO.

DISPONÍVEL MEDIANTE ESTOQUE

XEPA VINHOS



TINTO

Sol do Chile Carmenere	R\$ 99
Sol do Chile Cabernet Sauvignon	R\$ 99
Sol do Chile Syrah	R\$ 99
Sol do Chile Merlot	R\$ 99
Merlisco	R\$ 192
Caberisco	R\$ 192
Rosso Beneventano	R\$ 120
Primitivo di Manduria	R\$ 255
Defuk	R\$ 180
Errante Malbec	R\$ 110
Errante Bonarda	R\$ 110
Errante Canernet Sauvignon	R\$ 110
Finca del Rey Tempranillo	R\$ 99
Bacala Tinto	R\$ 119

BRANCO / ROSE

Sol do Chile Branco	R\$ 99
Sol do Chile Rose	R\$ 99
Bianco Beneventano	R\$ 120
Errante Branco	R\$ 105
Finca del Rey Verdejo	R\$ 99
Bacala Branco	R\$ 119