



Menu



 **caqui**
Fábio Watanabe BISTRÔ



Entrada

Pratos

Menu completo

O preço indicado no prato principal como Menu Completo inclui entrada, prato principal e sobremesa

Escolha sua entrada

◆ Bao de **Cupim**

Pãezinhos no vapor recheados de cupim, picles de pepino, picles de cenoura, gergelim branco, maionese de limão e broto de coentro

◆ Salada Verão com **Queijo Coalho dourado**

Com folhas super frescas de Mogi: radicchio, frisée, rúcula, molho cremoso e surpresa crocante

◆ Abobrinha empanada e **Aioli de Gergelim**

Grão de bico e quinoa crocantes, hortelã e brotinhos de coentro

◆ Panelinha de **cogumelos gratinados**

Com molho branco e muçarela e servido com fatia de pão Caqui

Prato Principal

◆ Risoto de Isca de **Bombom de Alcatra**

cogumelos assados e manteiga de funghi

\$ 129 no Menu Completo e **\$ 80** prato avulso

◆ Fettuccine **Volcano**

Massa fresca, molho de tomate apimentado com linguças e muita cebola crocante por cima

\$ 130 no Menu Completo e **\$ 81** prato avulso

◆ Baby Beef com **Risoto de vinho**

tinto e cebola crocante (troque por salada se preferir)

\$ 129 no Menu Completo e **\$ 80** prato avulso



Pratos

◆ Risoto de
Aspargos verdes

Manteiga de limão, aspargos grelhados e brotos de rúcula

\$ 131 no Menu Completo e **\$ 81** prato avulso

◆ Pato **Confit**

Coxa de pato confitada na própria gordura, laranja e especiarias. Servido com risoto de linguiça Toscana, acelga e laranja

\$ 152 no Menu Completo e **\$ 103** prato avulso

◆ Wok Oriental de **frutos do mar**

Macarrão crocante, camarão, botão de lula, óleo de gergelim, shoyu, amendoim, limão, acelga e broto de coentro (com ou sem pimenta)

\$ 180 no Menu Completo e **\$ 121** prato avulso

◆ Risoto de Camarão
ao limão siciliano

com brotos de rúcula e crocante de alho

\$ 170 no Menu Completo e **\$ 121** prato avulso

◆ **Polvo dourado** com risoto

De limão e panceta crocante

\$ 187 no Menu Completo e **\$ 138** prato avulso

◆ Fish and **Chips**

Linguado crocante, fritas da casa e molho tártaro

\$ 131 no Menu Completo e **\$ 82** prato avulso

◆ Entrecôte 1953 **com fritas**

Suculento e muito macio filé de 250g finalizado com alecrim, manteiga, tomilho e alho, servido com nossa batata frita da casa (troque por salada se preferir)

\$ 152 no Menu Completo e **\$ 103** prato avulso

Pratos

◆ Entrecôte com manteiga de **trufa negra**

5g de trufa melanosporum Monte Carlo Selection com certificação do Principado de Mônaco. Batatas duchesses ao parmesão e molho demi glace

\$ 205 no Menu Completo e **\$ 156** prato avulso

◆ Entrecôte 1953
com risoto 4 queijos

Suculento e muito macio filé de 250g finalizado com alecrim, manteiga, tomilho e alho, servido risoto 4 queijos

\$ 161 no Menu Completo e **\$ 121** prato avulso

◆ Cupim **bourguignon**

Cubos de cupim braseados no vinho tinto servido com bacon, cogumelos e purê de batata

\$ 131 o Menu Completo e **\$ 82** prato avulso

◆ Stinco de **cordeiro**

Parte baixa do pernil assado e servido com placa de ravioli com queijo e molho do assado

\$ 139 o Menu Completo e **\$ 90** prato avulso

◆ Frango crocante e **macarrão Thai**

Frango estilo oriental super crocante. Servido com massa temperada com amendoim, shoyu, limão, gergelim e temperos orientais.

\$ 148 o Menu Completo e **\$ 98** prato avulso

Sobremesas

Sobremesas

- ◆ **Brigadeiro, Banana** e mais Brigadeiro a sobremesa mais famosa do Caqui Bistrô, com banana burlée e calda quente de brigadeiro

Prato do Menu Completo e **\$ 35** prato avulso

- ◆ **Banoffee**
farofa amanteigada, doce de leite feito no Caqui 12hrs, banana e creme de nata

Prato do Menu Completo e **\$ 35** prato avulso

- ◆ **Pêra ao Vinho**
Creme inglês, crumble cítrico, iogurte e chips de pêra

Prato do Menu Completo e **\$ 35** prato avulso

- ◆ Bolo gelado de coco com **Sorvete de abacaxi**
O clássico dos aniversários reinventado por nós. Servido com mais texturas de abacaxi.

Prato do Menu Completo e **\$ 35** prato avulso

- ◆ **O Pudim**
O pudim de leite condensado mais cremoso, untuoso, aveludado, sedoso e macio da face da Terra.

Prato do Menu Completo e **\$ 35** prato avulso

- ◆ **Torta de chocolate**
Crèmeux de chocolate com textura incrivelmente suntuosa.
Servida com calda de baunilha

Prato do Menu Completo e **\$ 35** prato avulso



Petiscos

Petiscos

◆ Brusquetas

Italiana \$ 47

Cogumelos \$ 47

Queijo coalho \$ 47

Friturinhas

◆ Croquete Clássico de Presunto artesanal \$ 49

servidos com maionese de limão e parmesão ralado

◆ Queijo Brie Empanado \$ 50

servido com geleia artesanal de abacaxi e pimenta

◆ Tábua de frios e Queijos \$ 80

Queijo brie, queijo scarmoza defumada, gorgonzola envolto em castanha de caju, pancetta artesanal, parmesão Rar, presunto royal artesanal, frutas secas chutney de tomate, geleia de abacaxi e picles da casa



Todo almoço de Sábado
O Menu Kids fica por nossa conta

MENU KIDS

0 a 6 - Grátis | 7 a 10 - 50% do Valor | 11 a 13 - Valor Integral

entradas **\$19**

Saladinha de Alface,
Mussarela de Búfala e Presunto

Croqueta de Frango
bolinho de frango cremoso



sobremesas **\$13**

Brigadeiro



principal **\$27**

Isca de Carne
com batata frita

Isca de Carne
com polenta cremosa

Fettucine ao Sugo
Risoto com Isca de Carne



Fotos Pratos

Um Show de Sabores

Veja algumas **fotos** dos nossos **pratos** e depois siga para o cardápio de bebidas!

Paillard com Risoto



Brusquetas de Bufala e 4 queijos



Quatro Queijos e Suas Harmonias



Fotos
Pratos

Panelinha de cogumelos
gratinado



Romeu e Julieta
aos olhos do Caqui



Brigadeiro, Banana e Mais Brigadeiro



Banoffe





Drinks

Drinks

◆ **Manhattan** \$ 40

Bourbon, vermute tinto e bitter artesanal produzido aqui na casa e gelo
O clássico com toque artesanal da casa

◆ **Mogi** \$ 39

Vodca Stolichnaya, extrato artesanal de hibisco e limão produzidos aqui e gelo
Homenagem à nossa cidade
sabor cítrico do hibisco

◆ **Rusty Nail** \$ 42

Whiskey Jameson, Drambuie e laranja e gelo

Sucesso desde 1930

Peça com gelo ou puro

◆ **Ginger Lime** \$ 26

Cachaça Salinas, extrato artesanal de limão e gengibre produzido aqui e muito gelo

Autoria Caqui

peça com gelo ou puro

Drinks

- ◆ **Spritz** **\$ 40**
Prosecco, Aperol, Água com Gás e gelo
O clássico com toque artesanal da casa
-

- ◆ **Caipirinha** **\$ 40**
Caipirinha de limão ou morango.
Peça de cachaça salinas ou vodka stolichnaya
-

- ◆ **Negroni** **\$ 42**
Gin, Vermute e Campari
Para abrir o apetite ou digestão
-

- ◆ **Mimosa** **\$ 35**
Espumante e Suco de Laranja
Mais refrescante Impossível
-

Vinho Taça e Pichet

◆ Combo de Três Taças

2 Taças (Branco, Tinto ou Rosé 150ml) +
1 Taça (Vinho do Porto 50 ml) **\$ 61**

◆ Uma Taça

	150 ml	450 ml
Fazenda Velha (Portugal)...	\$ 21	\$ 63
Tinto		
Pipa (Português)	\$ 25	\$ 63
Rosé		
Olaria (Portugal)	\$ 25	\$ 63
Branco e Tinto		
Miolo Seleção (Brasil)	\$ 25	\$ 63
Branco		
Casa Perini Prosecco	\$ 24	
Brut (Brasil) Espumante		

Vinhos

Vinho Branco

Paris Goulart Fresh
Torrantes 750ml..... **\$134**

Renduz Vous Sauvignon
Blanc 750ml..... **\$155**

Emiliana Adobe Reserva
Sauvignon Blanc 750ml..... **\$129**
(Chile)

Emiliana Adobe Reserva
Chardonnay 750ml **\$129**
(Chile)

Corbelli Pinot Grigio
750ml (Itália) **\$129**

Casal Garcia Branco
750ml (Portugal)..... **\$110**



Vinhos

Vinho Rose

Paris Goulart Malbec Rosé 750ml (Argentina)	\$134
Emiliana Adobe Reserva Rosé 750ml (Chile).....	\$129
Casal Garcia 750ml (Portugal)	\$110

Espumante

Chandon Brasil Brut 750ml (Brasil)	\$153
Chandon Brasil Brut Rosé 750ml (Brasil).....	\$162
Casa Perini Brut 750ml (Brasil).....	\$108
Casa Perini Moscatel 750ml (Brasil)	\$105

Argentina



Luigi Bosca Finca la Linda Malbec 750ml	\$129
Finca el Portillo Malbec 750ml	\$139
Goulart Winemarkers Reserve Malbec 750ml.....	\$176
Goulart Winemarkers Gran Reserve Malbec 750ml.....	\$206
Catena Malbec 750ml	\$244
D.V. Catena Malbec-Malbec 750ml	\$329

Brasil



Miolo Reserva Cabernet Sauvignon 750ml	\$114
Rar Collezione Merlot 750ml...	\$119
Rar Collezione Pinot Noir 750ml	\$119
Rar Riserva de Familia Cabernet Sauvignon /	\$185
Merlot 750ml	



Vinhos

Chile



Veo Grande Reserva Carménère 750ml.....	\$129
Cousino Macul Don Luis Merlot	\$109
Emiliana Adobe Reserva Cabernet Sauvignon 750ml.....	\$129
Casas del Bosque Reserva Carménère 750ml	\$129
Casas del Bosque Reserva Pinot Noir 750ml	\$129
Casas del Bosque Gran Reserva Carignan 750ml.....	\$182
Casas del Bosque Gran Reserva Cabernet Sauvignon..... 750ml	\$182
Montes Alpha Carménère	\$278 750ml
Montes Alpha Cabernet	\$278 Sauvignon 750ml

Espanha



Pata Negra Oro Tempranillo	\$110 750ml
Marques de la Concordia	\$214 Reserva 750
Marques de Riscal Rioja Reserva 750ml.....	\$339

Itália



Corbelli Chianti 750ml	\$124
Corbelli Primitivo di Puglia 750ml	\$188
Luccarelli Primitiva Puglia 750ml.....	\$176
Magma Primitivo di Manduria 750ml	\$281
Villa Antinori Tinto 750ml	\$300

Portugal



Esporão Pé 750ml.....	\$95
Cartuxa EA 750ml.....	\$124
Chamine 750ml.....	\$199
Flor do Tua Reserva 750ml.....	\$186
Flor do Tua Superior 17- 750ml.....	\$392

Uruguai



Garzon Estate Tannat de Corte 750ml	\$167
Garzon Reserva Tannat 750ml	\$220
Don Pascual Reserve Tannat 750ml	\$137

Clericor e Sangria

Jarra de vinho tinto, branco ou rosé com frutas

- ◆ Jarra Inteira | **\$88**
- ◆ Meia Jarra | **\$61**

Drinks e Whiskeys

Asperol Spritz.....	\$ 40
Whiskey Irish Jameson (dose).....	\$ 30
Whiskey Johnnie Walker Gold..... Label (dose)	\$ 42
Caipirinha de Cachaça Salinas de Minas	\$ 40
Caipirinha de Morango	\$ 40
Negroni.....	\$ 42
Mimosa (espumante)	\$ 35
Gin Tônica	\$ 40

Cerveja

Heineken 330 ml	\$ 14
-----------------------	--------------

Não alcoólicos

Água prata com gás.....	\$ 7
Refrigerantes (Coca-Cola, Coca Zero, Guaraná e Guaraná Zero).....	\$ 9
H2OH (Limão e Citrus)	\$10

Refrigerantes artesanais do Caqui

Laranja, Limão, Morango, Maracujá ou Ginger Ale (gengibre e limão).....	\$ 9
Cherry Coke do Caqui	\$ 9
Suco Natural (laranja, e abacaxi).....	\$ 10
Clericot sem Álcool Jarra Inteira.....	\$ 57



Esperamos que sua experiência
gastronômica seja incrível

Equipe

