

Bem-vindo ao Caqui Bistrô.

Desde 2015, o cenário perfeito para celebrações que combinam gastronomia e boas memórias. Nosso menu é uma jornada sensorial que une tradição e criatividade, desafiando o paladar em cada prato. Aqui, valorizamos o artesanal: dos pães aos molhos, tudo é feito com dedicação e ingredientes frescos, oferecendo uma experiência única e autêntica. Aprecie sabores surpreendentes, concebidos para encantar tanto o gosto quanto a alma. No Caqui Bistrô, cada refeição é uma celebração. Bom apetite!



NOVEMBRO 2024

## PETISCOS PARA COMPARTILHAR

Belisque enquanto espera seus amigos chegarem; compartilhe antes de um prato principal; esqueça da vida beliscando quando quiser passar uma noite leve sem jantar. Acompanhado de um bom vinho ou de uma cerveja gelada, é claro.

**BOLINHAS DE QUEIJO BRIE EMPANADO \$53**  
Servidas com geléia de abacaxi e pimenta

**DADINHO DE TAPIOGA COM QUEIJO GOALHO \$47**  
c/ farofa de castanha de cajú e goiabada picante

**CROQUETE DE PRESUNTO ARTESANAL \$52**  
Servido com maionese de limão e parmesão ralado

**HAPPY HOUR**  
Das 18h às 19h30,  
todos os petiscos  
com 50% de desconto



**TÁBUA DE FRIOS \$80**

perfeita para compartilhar em 4 pessoas e harmonizar com seu vinho favorito

Queijo brie, queijo scarmozza defumada, gorgonzola envolto em castanha de cajú, pancetta artesanal, parmesão, presunto artesanal, frutas secas, chutney de tomate, geléia de abacaxi com pimenta e pickles da casa.

**BRUSQUETAS \$47**

servidas quentinhas, com pão de fermentação natural. 3 unidades cortadas em 3 partes.

**Italiana:** presunto artesanal, mussarela de búfala, pesto, manjericão e tomate confit

**Queijo coalho e mel em infusão de pimenta do reino**

**Cogumelos assados e mussarela**

"Peça nossos drinks criativos e refrescantes ou os clássicos que nunca saem de moda. Para refrescar os dias quentes indico o Ginger Lime ou o Mogi. Caipirinha sempre cai bem também..."

Veronica Siqueira, gerente do Caqui Bistrô



## MENU COMPLETO

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

O preço indicado como Prato Avulso inclui somente o prato principal

### ENTRADAS

#### BÃO DE CUPIM

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

#### PANELINHA DE COGUMELOS GRATINADOS

Com molho branco e mussarela. Servido com fatia de pão Caqui.

#### ABOBRINHA EMPANADA E AIOLI DE GERGELIM

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

vai te surpreender

#### SALADA VERÃO COM QUEIJO GOALHO DOURADO

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

# PRINCIPAIS

## FISH AND CHIPS

Tilápia crocante, fritas da casa e molho tártaro.  
Menu Completo \$131 Prato Avulso \$81

## RISOTO DE CAMARÃO E LIMÃO SICILIANO

Com brotos de rúcula e crocante de alho  
Menu Completo \$170 Prato Avulso \$121

## RISOTO DE ISCA DE BOMBOM DE ALCATRA

Cogumelos assados e manteiga de funghi  
Menu Completo \$129 Prato Avulso \$80

## BABY BEEF COM RISOTO DE VINHO

e cebola crocante (troque por salada)  
Menu Completo \$129 Prato Avulso \$80

## CUPIM BOURGUIGNON

Cubos de cupim braseados no vinho tinto.  
Servido com bacon, cogumelos e purê de batatas.  
Menu Completo \$131 Prato Avulso \$82

## ENTRECÔTE 1952 COM FRITAS

Suculento e macio filé de 250g finalizado  
com manteiga, alho e alecrim.  
Servido c/ nossas fritas da casa (troque por salada)  
Menu Completo \$152 Prato Avulso \$103

## ENTRECÔTE 1952 COM RISOTO 4 QUEIJOS

Menu Completo \$161 Prato Avulso \$121  
Mussarela, parmesão, gorgonzola, scarmoza

Consulte nossa carta de vinhos com rótulos  
de qualidade e 5 opções de vinho em taça



## WOK ORIENTAL DE FRUTOS DO MAR

Macarrão crocante, camarão, lula, óleo de gergelim,  
shoyu, limão, amendoim, acelga e broto de coentro  
(com ou sem pimenta)  
Menu Completo \$180 Prato Avulso \$121

## POLVO DOURADO E RISOTO DE LIMÃO

E panceta crocante. Polvo cozido lentamente  
e dourado na frigideira com páprica doce.  
Menu Completo \$187 Prato Avulso \$138

## para quem gosta de pimenta

### FETTUCCINE VOLCANO

Massa fresca, molho de tomate apimentado,  
linguiças frescas e curadas.  
Servido com muita cebola crocante por cima.  
Menu Completo \$130 Prato Avulso \$81

## RISOTO DE ASPARGOS GRELHADOS

Manteiga de limão,  
crocante de ervas e broto de rúcula  
Menu Completo \$131 Prato Avulso \$81

## PATO CONFIT COM RISOTO DE TOSCANA

Confitado na própria gordura perfumada com especiarias.  
Servido com couve e laranja.  
Menu Completo \$152 Prato Avulso \$103

## CORDEIRO ASSADO COM RAVIOLI DE QUEIJO

Parte baixa do pernil assado lentamente.  
Servido com ravioli artesanal e molho do assado.  
Menu Completo \$139 Prato Avulso \$90

## FRANGO CROCANTE E MACARRÃO THAI

Frango estilo oriental super crocante. Servido com massa  
temperada com amendoim, shoyu, limão, gergelim e  
temperos orientais.  
Menu Completo \$148 Prato Avulso \$98

O favorito do chef Rafael Barreto

## ENTRECÔTE 1952 COM MANTEIGA DE TRUFA

5g de trufa negra melanosporum Monte Carlo Selection  
com certificação do Principado de Mônaco.

Servido com purê de batatas.

Menu Completo \$205 Prato Avulso \$156

sugestão de vinho: Poggio Il Castellare Brunello di Montalcino



Único prato com trufas frescas na região.  
Experimente um dos sabores mais refinados da gastronomia.

## SOBREMESAS \$35

Absolutamente tudo preparado aqui. Até o sorvete.

### PERA AO VINHO

Pêra cozida no vinho tinto, servida geladinha com creme inglês, crumble cítrico, iogurte artesanal e chips de pêra.



um cálice de vinho do Porto é a pedida certa

### BRIGADEIRO, BANANA E MAIS BRIGADEIRO

Desde 2015, uma criação deliciosa e misteriosa. Um "bolo" (será?) de brigadeiro coberto com banana brulée e calda de quente de brigadeiro.

### O PUDIM

O pudim de leite condensado mais cremoso, suntuoso, aveludado, sedoso e macio da face da Terra.

### BANOFFEE

Doce de leite, banana, creme de nata e farofa amanteigada.

### BOLO GELADO DE COCO

O bolo gelado de festa de aniversário foi atualizado. Servido com sorvete artesanal de abacaxi, outras texturas de abacaxi e coco caramelizado.

### TORTA DE CHOCOLATE E CALDA DE WHISKY

Crèmeux de chocolate com textura incrivelmente suntuosa. Servida com creme inglês e whiskie, para melhorar ainda mais, adicional de sorvete de whiskie \$10

## CAFÉS E OUTROS MOTIVOS PARA CONTINUAR A BOA CONVERSA

### CAFÉ ESPRESSO ILLY \$8

Tradicional ou Descafeinado

### INFUSÃO DA CASA \$8

Hibisco, limão, canela, laranja e camomila

### VINHO DO PORTO

Cálice 50mL \$24  
Garrafa \$184

### LICOR LIMONCELO CARAVELLA

Cálice 50mL \$28  
Garrafa \$230

### Posso te contar um segredo?

Temos uma SALA RESERVADA para até 15 pessoas. Não cobramos taxa de reserva e você pode fazer reuniões, festinhas, confraternizações, pedidos de casamento (não há mínimo de pessoas para reservar!).



Menu desenvolvido com muito carinho por chef Fábio Watanabe e chef Rafael Barreto..



# BEBIDAS

## CLERICOTS E SANGRIAS

Vinho tinto, branco ou rosé com frutas, água com gás, caldas da casa e muito gelo

JARRA INTEIRA **úÿÿ**

MEIA JARRA **úÿÿ**

## WHISKEYS

IRISH JAMESON **úÿÿ**

JOHNNIE WALKER GOLD LABEL **úÿÿ**

## DRINKS

### LEVES

#### APEROL SPRITZ \$40

Prosecco, Aperol, água com gás e gelo

#### MIMOSA \$35

Espumante e suco de laranja.

#### GINGER LIME \$26

Cachaça Salinas, extrato artesanal de limão e gengibre e muito gelo.

#### MOGI \$39

Vodka Stolichnaya, extrato artesanal de hibisco e limão e gelo.

Originais da casa

### MODERADOS

#### NEGRONI \$42

Gin, Vermute e Campari.

#### CAIPIRINHA \$40

Limão ou morango.

Peça de cachaça Salinas ou vodka Stolichnaya

### ENCORPADOS

#### MANHATTAN \$40

Bourbon, vermute tinto, bitter artesanal e gelo.

#### RUSTY NAIL \$42

Whiskey Jameson, Drambuie, laranja e gelo.

## CERVEJA

HEINEKEN 330mL \$14

BALDE COM 6 \$78

## NÃO-ALCOÓLICOS

REFRIGERANTES

\$9

ÁGUA COM GÁS PRATA

\$7

REFRIGERANTE ARTESANAL

\$9

SUCO NATURAL

\$10

ginger ale, cherry Coke, maracujá, morango, laranja ou limão

laranja ou abacaxi

H2O

\$10

CLERICOT SEM ÁLCOOL - JARRA

\$57

# CARTA DE VINHOS

A principal preocupação da Equipe Caqui Bistrô é o bem-estar de todos nossos amigos-clientes, por isso estamos sempre nos modernizando. A presente Carta traz os vinhos que mais foram saboreados e a inclusão de outros rótulos, sempre buscando a satisfação de todos. Vinhos do Velho e Novo Mundo estão presentes, e com certeza irão agradar o gosto refinado de todos, a preço justo com a boa qualidade. Que Baco e Dionísio, os deuses do vinho, proporcione a todos nós uma bebida que seja motivos de alegrias e esperanças. Que cada gole nos faça viajar na bela imaginação de cada um. Aproveitem com moderação e felicidade!

Jeferson Moreira de Carvalho - sommelier curador da carta

## TAÇAS E PICHETS

	TAÇA 150mL	PICHET 450mL
ESPUMANTE CASA PERINI PROSECCO - Brasil	\$24	
BRANCO OLARIA - Portugal	\$25	\$63
BRANCO MIOLO SELEÇÃO - Brasil	\$25	\$63
ROSÉ PIPA - Portugal	\$25	\$63
TINTO OLARIA - Portugal	\$25	\$63
TINTO FAZENDA VELHA - Portugal	\$21	\$63

COMBO 2 TAÇAS (tinto, branco ou rosé) + 1 cálice vinho do Porto \$61

## BRANCOS

### CASAL GARCIA \$129

Trajadura  
Portugal - Vinho Verde  
perfeito com o Polvo Dourado

### CORBELLI \$129

Pinot Grigio  
Itália - Emilia Romagna  
acompanha o risoto de aspargos

### RENDEZ VOUS \$155

Sauvignon Blanc  
França - Languedoc-Roussillon  
vai bem com o Fish and Chips

### EMILIANA ADOBE RESERVA \$129

Sauvignon Blanc  
Chile - Valle Central  
perfeito para equilibrar os sabores intensos da nossa Wok Oriental de Frutos do Mar. O preferido da Verônica.

### EMILIANA ADOBE RESERVA \$129

Chardonnay  
Chile - Valle Central  
a textura aveludada deste vinho acompanha bem o risoto de camarão e limão siciliano

## ROSÉS

### PARIS GOULART \$134

Malbec  
Argentina - Mendoza

### EMILIANA ADOBE RESERVA \$129

Assemblage  
Chile - Valle Central

### RENDEZ-VOUS \$155

Cinsault  
Languedoc-Roussillon

Os rosês são fáceis de beber e muito versáteis. Acompanham pratos de frutos do mar, queijos, saladas e risotos leves. Acompanham, principalmente, quem está com calor e quer se refrescar!

## ESPUMANTES

“A gente deveria beber champanhe em todas as refeições,  
começando pelo café da manhã”  
Paul Bocuse

**CASA PERINI \$105**  
Moscatel  
Brasil - Vale Trentino

harmoniza bem  
com nossas  
sobremesas.

**CHANDON BRUT \$153**  
Assemblage  
Brasil - Garibaldi

com Bolinhas de Queijo Brie?  
Você merece.

**CHANDON ROSÉ \$162**  
Assemblage  
Brasil - Garibaldi

um ótimo contraste  
c/ a Tábua de Frios.

**CASA PERINI BRUT \$108**  
Brasil - Vale Trentino

uma delícia acompanhando  
o Fish and Chips

Especial para uma  
grande comemoração

**CHAMPAGNE VEUVE CLICQUOT BRUT \$510**  
Assemblage  
França - Champagne

## TINTOS

### NOVO MUNDO

#### ARGENTINA

**LUIGI BOSCA \$129**  
Malbec  
Mendoza

O Malbec combina com carnes devido aos taninos suaves que equilibram a gordura, e ao seu corpo encorpado, que complementa o sabor intenso. Suas notas de frutas negras e especiarias realçam os sabores defumados da carne, enquanto a acidez moderada limpa o paladar, criando uma harmonização agradável.

**CATENA \$244**  
Malbec  
Mendoza

**GOULART \$206**  
GRAND RESERVA  
Malbec  
Mendoza

**DV CATENA \$329**  
Malbec  
Mendoza

perfeito com o  
Cordeiro Assado.

#### CHILE

Camenère é a uva emblemática do Chile,  
harmonizando bem com carnes bovinas e cordeiro

**MONTES ALPHA \$278**  
Carmenère  
Valle del Conchagua

**CASAS DEL BOSQUE RESERVA \$129**  
Carmenère  
Valle del Rapel

Cabernet Sauvignon chileno harmoniza  
com pratos de cogumelos e carnes vermelhas.

**COUSINO MACUL DON LUIS \$109**  
Cabernet Sauvignon  
Valle del Maipo

**EMILIANA ADOBE RESERVA \$129**  
Cabernet Sauvignon  
Valle Central

#### URUGUAI

**GARZÓN ESTATE \$220**  
Tannat  
Maldonado

o Tannat adiciona  
um toque extra de  
complexidade ao  
Cupim Bourguignon

**DON PASCUAL RESERVE \$137**  
Tannat  
Canelones

# VELHO MUNDO

## ESPAÑA

**PATA NEGRA ORO \$110**

Tempranillo  
Valdepeñas

**MARQUES DE LA  
CONCORDIA \$214**

Tempranillo  
Rioja

O Tempranillo produz vinhos de corpo médio a encorpado, com taninos suaves e acidez moderada. Seus sabores predominantes incluem frutas vermelhas e negras como cereja e ameixa, além de notas de especiarias e, quando envelhecido em carvalho (como os dois vinhos da carta), tabaco e baunilha.

É versátil, ideal para harmonizar com carnes grelhadas, queijos curados e pratos de caça, como o nosso Pato Confit

## ITÁLIA

**LUCARELLI \$176**

Primitivo  
Puglia

**PRIMITIVO DI MANDURIA MAGMA \$281**

Primitivo  
Puglia

Os potentes Primitivos desta carta realçam a suculência e intensidade dos entrecôtes com sua fruta madura.

As notas de especiarias valorizam pratos picantes como o Fettuccine Volcano.

**CORBELLI Chianti \$124**

Assemblage  
Toscana

O leve perfil terroso realça os pratos com cogumelo.

As notas frutadas e a acidez combinam com a Brusqueta Italiana.

**VILLA ANTINORI \$300**

Assamblage  
Toscana

Com taninos suaves e aveludados, esse grande vinho é uma pedida certa com pratos de carnes como o nosso Entrecôte com risoto de 4 queijos

**POGGIO IL CASTELLARE  
BRUNELLO DI MONTALCINO \$337**

Sangiovese  
Toscana

Um dos vinhos mais prestigiados da Itália, conhecido por ser bem encorpado, taninos firmes e alta acidez, características que o tornam potente e elegante.

A intensidade deste vinho complementa o Baby Beef com Risoto de Vinho tinto

**BONARDI BAROLO \$283**

Nebbiolo  
Piemonte

Um vinho excepcional, com aromas intensos e final longo e persistente.

Ideal para ocasiões especiais, combina perfeitamente com nossos pratos de carne vermelha.

O preferido do chef Fábio Watanabe,

## FRANÇA

**SAMORENS ASSEMBLAGE \$135**

Cotês-Du-Rhone

Ótima opção para acompanhar nossos entrecôtes ou o cordeiro assado

**CHATEL-BUIS \$200**

Pinot Noir  
Bourgogne

A uva preferida do chef Rafael Barreto. Combina com Brusqueta de Cogumelos e também com as Bolinhas de queijo Brie

**CHATÉAU BIBIAN CRU BOURGEOIS \$140**

Assemblage  
Bordeaux

Um elegante vinho que vai bem com pratos bem estruturados como o Pato Confit e o Cordeiro Assado

## PORTUGAL

**EA CARTUXA \$124**

Assemblage  
Alentejo

De perfil frutado e fácil de beber, esse versátil vinho combina com muitos pratos. Em especial com nossos pratos com risoto.

**CHAMINÉ \$199**

Assemblage  
Alentejo

De taninos macios e corpo médio. Com acidez equilibrada que contrasta bem com o Pato Confit. O preferido do Bruno.

**FLOR DO TUA RESERVE \$186**

Assemblage  
Trás-os-Montes

O vinho português perfeito para acompanhar entrecôtes.

**PORTA 6 \$102**

Assemblage  
Lisboa

Elegante e de corpo médio, harmoniza com assados complexos como o Cordeiro Assado com Ravióli de queijo