DESDE 1960

DINHO'S

JARDINS

ENTRADAS

Couvert *(opcional por pessoa)* pão de queijo, pão de polvilho, baguete, manteiga, creme de queijo, tomate concassé e tapenade de azeitonas	R$ 35
Carpaccio de Filet *	R$ 95
Cocktail de Camarão	R$ 205
Casquinha de Siri	R$ 65
Carpaccio de Salmão * *com azeite, alcaparras, zest de limão sicliano e crispys de alho poró*	R$ 102
Steak Tartar com batatas soufflé *	R$ 135
Salmão do Chef * *maçaricado, com geléia de figo, molho shoyu, gergelim e nori*	R$ 96
Chips de Linguiça	R$ 62
Coxinhas Villeroy *(porção 6 unidades)*	R$ 42
Pastéis de Vatapá *(porção 6 unidades)* recheio cremoso à base de camarões, com leve toque de azeite de dendê e gengibre	R$ 52
Bolinhos de Ossobuco *(6 unidades)*	R$ 38
Costelinha Suína Grelhada *(porção 6 unidades)*	R$ 82
Choripán *(2 unidades | 1 unidade)*	R$ 85 | 45

** Estes itens são crus ou mal cozidos ou podem conter ingredientes crus ou mal cozidos. O consumo de carnes, aves, pescados, mariscos, frutos do mar ou ovos crus ou mal cozidos pode aumentar o risco de Doenças de Transmissão Hídrica e Alimentar (DTHA)*

SALADAS

1 pax | 2 pax

Caesar Salad — R$ 61 | 97

alface romana, queijo parmesão, croutons, molho de mostarda

Caesar Salad com Frango orgânico — R$ 93

alface romana, queijo parmesão, croutons, molho de mostarda e frango orgânico em tiras grelhado

Juliana — R$ 65 | 97

alface americana, rúcula, tomate, palmito, cenoura, molho de mostarda, batata palha e bacon

Caprese — R$ 93

tomate, mussarela de búfala, molho pesto de manjericão e pinolis

Tomate com Cebola Roxa — R$ 61

tomates sem pele, finas fatias de cebola roxa, vinagre de vinho tinto da casa e azeite

Dois Palmitos — R$ 65

pupunha in natura desfiado e palmeira real em tolete

Salada Dinho — R$ 81 | 97

carpaccio de carne*, folhas, tomate caqui, palmito, mussarela de búfala, molho de ervas com vinagre balsâmico e parmesão

CARNES

GRELHADOS

SUPER STEAK *(2 a 3 pessoas)*

T Bone *(estilo PETER LUGER)* – R$ 695

Prime Rib – R$ 690

HEROES *(350g in natura)*

Bife Ancho – R$ 225

Bife de Chorizo – R$ 198

MOLHOS & EXTRAS – R$ 24

beárnaise
peter luger (prato quente com manteiga clarificada)
mostarda

ORIGEM

Todos os nossos cortes bovinos são elaborados com Angus certificado e raças britânicas cuidadosamente selecionadas.

PICANHAS

Fatiada *(com 1cm ou fininha)* – R$ 310

Bife de Tira – R$ 350
criação original DINHO'S

Bombom – R$ 310

CARNES LEVES

Fraldinha – R$ 255

Filet Mignon – R$ 180

Frango Desossado orgânico – R$ 115

Cordeiro – R$ 355
carré grelhado somente no sal, acompanha risoto de açafrão ou legumes grelhados

Lombo suíno – R$ 105

COZINHA

TORNEDOR *(filet mignon)* – R$ 210

Béarnaise com batata soufflé
Poivre com macas assadas
Molho mostarda com batatas fritas
Molho madeira e shitake com arroz no próprio molho

ESTROGONOFE FILET – R$ 265

com arroz e batata palha *(serve 2)*

ESTROGONOFE FRANGO – R$ 175

com arroz e batata palha *(serve 2)*

OSSOBUCO – R$ 165

com risotto de açafrão

ENTRECÔTE POIVRE – R$ 220

entrecôte au poivre com batatas fritas

FILET À PARMEGIANA – R$ 280

com arroz e batatas fritas (serve 2)

PEIXES E CRUSTÁCEOS

• GRELHADOS

SALMÃO – R$ 210
ao molho de manga e risotto de palmito pupunha

CAMARÃO – R$ 260
com arroz puxado no alho

• COZINHA

CAMARÕES

Camarão à Grega – R$ 315
camarões empanados, intercalados com queijo mussarela, arroz à grega e batata palha

Ao Catupiry – R$ 305
gratinado, com arroz no prórpio molho

Estrogonofe de Camarão – R$ 305
com arroz branco e batata palha

PEIXES

Linguado à Belle Meunière – R$ 235
com purê de batata, brócolis e cenoura

Bacalhau Porto Imperial – R$ 315
confitado no azeite e assado com batatas, brócolis, cebola e azeitonas

---

VEGANO

Steak Vegano – R$ 125
à base de champignons, grão de bico, batata e quinoa, acompanha arroz com brócolis e molho chimichurri

Lasanha Vegana – R$ 105
lâminas de palmito pupunha, intercalados com shitake, tomate concassé e azeitonas pretas

MASSAS E RISOTOS

Rigatoni ao molho de queijos (gratinado) ou ao molho de tomates frescos – R$ 95
Risoto de abobrinha e açafrão – R$ 96
Risoto de shitake – R$ 98
Risoto de camarão – R$ 210

GUARNIÇÕES

Arroz Biro-Biro – R$ 53

Arroz Branco – R$ 41

Arroz Carreteiro – R$ 59

Banana à Milanesa – R$ 43

Cebola assada – R$ 43

Creme de Espinafre – R$ 52

Creme de Milho – R$ 52

Farofa de Ovos – R$ 48
farinha de mandioca com ovos mexidos na manteiga

Farofa Rica – R$ 50
farinha de milho, ovos, bacon, presunto, azeitonas e cheiro verde

Farofa de ovo com banana – R$ 50

Legumes Grelhados – R$ 55

Purê de mandioquinha – R$ 53

Palmito Pupunha Assado – R$ 88

Panachê de Legumes – R$ 52

Polenta Frita – R$ 43

BATATAS

Palito *(ondulada)* – R$ 45

Souffle – R$ 82

Assada – R$ 45
com alho confitado, azeite e alecrim ou molho de maionese e bacon

Portuguesa *(cortada em rodelas)* – R$ 44

Nervosa – R$ 44
com parmesão e orégano

Francesa – R$ 44

Rústica frita – R$ 44

Bolinha ao gratin – R$ 54

MENU INFANTIL *(Crianças até 6 anos)*

Escolha um Grelhado, Guarnição e Sobremesa – R$ 105
(Filet mignon bovino ou filet de frango grelhados)

- *Arroz, feijão e batatas fritas ou Espaguete ao molho sugo ou molho de queijos*
- *Pudim de leite ou Sorvete com calda de chocolate*

FEIJOADA DINHO'S

À LA CARTE (de domingo à sexta)

R$ 186 (*)
por pessoa

♦ Tradicional

carne seca, lombo, rabo, pé, orelha, língua, costelinha, paio e linguiça portuguesa

♦ Light

carne seca, lombo, costelinha, paio e linguiça portuguesa

(*) ACOMPANHAMENTOS (para ambas)

Arroz, feijão preto, mandioca frita, abacaxi assado, banana à milanesa, torresmo, bacon em tiras frito, couve refogada, linguiça toscana, costelinha grelhada, bisteca, farofa campanha e laranja.

BUFFET (aos sábados, inclui salada)

R$ 192 (*)
por pessoa

separado por tipos de carnes

FEIJOADA COMPLETA PARA VIAGEM

para 2 pessoas — R$ 368

Feijão com as carnes (light ou tradicional) aprox 1.1 kg, Feijão preto (sem carnes), arroz branco, couve refogada, farofa, laranja, mandioca frita, torresmo, bacon em tiras frito, banana à milanesa e abacaxi (2 un de cada), linguiça toscana, costelinha e bisteca (2 un de cada) e molho de pimenta.

TAXA DE SERVIÇO NÃO OBRIGATÓRIA

FORMAS DE PAGAMENTO:

Aceitamos todos os cartões de crédito e débito.
Não aceitamos cheques e não aceitamos vale refeição

Não servimos bebidas alcóolicas para menores de 18 anos
SE BEBER NÃO DIRIJA

Os preços e pratos estão sujeitos à alterações sem prévio aviso

DINHO'S

Rua Professor Azevedo Amaral, 70 | +55 11 3016-5333 | +55 11 91520-5468

@restaurantedinhos

MENU EXECUTIVO

(de segunda à sexta no almoço)

Grelhado 250g • salada • duas guarnições • sobremesa – R$ 192

SALADAS

Caesar Salad
alface romana, molho de mostarda,
queijo parmesão e croutons

Juliana
alface, rúcula, tomate, cenoura, palmito,
molho mostarda, bacon e batata palha

GRELHADOS

Filet Mignon
Chorizo
Fraldinha
Filé de frango
Salmão
Steak vegano

GUARNIÇÕES

Arroz Branco

Arroz Biro-biro
arroz com bacon, ovos mexidos, batata palha
e cebolinha verde

Feijão

Farofa de ovos
farinha de mandioca com ovos mexidos na
manteiga

Batatas fritas

Legumes grelhados
abobrinha, cebola, berinjela, cenoura,
pimentão e tomate

SOBREMESAS

Pudim de leite

Quindim

Sorvete

Fruta da estação

**Mousse de chocolate com
calda de frutas vermelhas**