



Jiminy.

O CLÁSSICO DA GRELHA

MENU



Entradas

Couvert <i>(opcional por pessoa)</i> <i>(Pão de queijo, pão de polvilho, baguete, manteiga, creme de queijo, tomate concassé e tapenade de azeitonas)</i>	R\$ 15,00
Presunto Cru Ibérico Pata Negra 36 meses <i>(porção 60g)</i>	R\$ 115,00
Carpaccio de Filet Mignon <i>(com parmesão)</i>	R\$ 35,00
Carpaccio de Polvo	R\$ 32,00
Cocktail de Camarão	R\$ 92,00
Casquinha de Sirí	R\$ 24,00
Tartar de Atum com Abacate	R\$ 42,00
Salmão do Chef	R\$ 35,00
Chips de Linguiça	R\$ 18,00
Coxinhas Villeroy <i>(porção 6 unidades)</i>	R\$ 18,00
Costelinha Suína Grelhada	R\$ 28,00

Saladas

Caesar Salad <i>(alface romana, queijo parmesão e croutons)</i>	R\$ 26,00
Juliana <i>(alface americana, rúcula, tomate, palmito, cenoura, batata palha e bacon)</i>	R\$ 28,00
Caprese <i>(tomate, mussarela de búfala, molho pesto e pinolis)</i>	R\$ 28,00
Tomate com Cebola Roxa	R\$ 24,00
Dois Palmitos <i>(pupunha desfiado e palmeira real)</i>	R\$ 28,00

Feijoada Dinho's

(por pessoa)

Aos sábados *(almoço)*

Tradicional <i>(carne seca, lombo, rabo, pé, orelha, língua, costelinha, paio e linguiça portuguesa)</i>	R\$ 76,00
Light <i>(carne seca, lombo, costelinha, paio e linguiça portuguesa)</i>	R\$ 76,00

Ambas acompanham:

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.

Feijoada Completa para Viagem	R\$ 180,00
-------------------------------	------------



Grelhados

Wagyu Dinho's

Bife Ancho (<i>marmoreios 3 e 4</i>)	R\$ 150,00
Bife de Chorizo (<i>marmoreios 3 e 4</i>)	R\$ 140,00

Super Steak (2 a 3 pessoas)

T Bone (<i>estilo peter luger</i>)	R\$ 385,00
--------------------------------------	------------

Heroes

Bife Ancho	R\$ 130,00
Bife Portenho	R\$ 110,00

Picanhas

Fatiada (<i>fininha ou com 1cm</i>)	R\$ 128,00
Bife de Tira (<i>criação Dinho's</i>)	R\$ 138,00
Bombom	R\$ 125,00
Tirinha	R\$ 110,00

Carnes Leves

Fraldinha	R\$ 115,00
Filet Mignon (<i>a carne mais macia em cortes altos</i>)	R\$ 110,00
Frango de Leite (<i>desossado</i>)	R\$ 65,00
Cordeiro (<i>carré grelhado somente no sal</i>)	R\$ 148,00
Steak Vegano (<i>acompanha arroz com brócolis</i>)	R\$ 82,00

Guarnições

Palmito Pupunha Assado	R\$ 32,00
Farofa de Ovos (<i>farinha de mandioca com ovos mexidos na manteiga</i>)	R\$ 24,00
Farofa Rica (<i>farinha de milho, ovos, bacon, presunto, azeitonas e cheiro verde</i>)	R\$ 26,00
Arroz Branco	R\$ 22,00
Arroz Biro-Biro	R\$ 26,00
Legumes Grelhados	R\$ 27,00
Banana À Milanesa	R\$ 18,00
Batata Palito	R\$ 25,00
Batata Soufflé	R\$ 28,00

Menu Infantil

Crianças até 6 anos

Arroz, Feijão e Batatas Fritas	R\$ 42,00
Espaguete ao Molho Sugo ou Molho de Queijos	R\$ 42,00
<i>(Todos os pratos acompanham filet mignon bovino ou filet de frango grelhados)</i>	

Sobremesa inclusa:

Pudim de leite ou sorvete com calda de chocolate



NOSSA COZINHA

Peixes e Crustáceos

Camarões

Camarão à Grega (*camarões empanados, intercalados com queijo muçarela, arroz à grega e batata palha*) R\$ 138,00

Grelhado (*com arroz puxado no alho*) R\$ 128,00

Ao Catupiry (*com arroz no próprio molho*) R\$ 128,00

Lagostas

Grelhada (*com risoto de açafrão e manteiga de alho*) R\$ 160,00

Newburg (*com arroz branco*) R\$ 160,00

Thermidor (*com arroz no próprio molho*) R\$ 160,00

Peixes

Pescada Amarela (*ao molho de laranja e legumes no vapor*) R\$ 120,00

Salmão Grelhado (*ao molho de manga e risoto de palmito*) R\$ 120,00

Linguado à Belle Meunière (*com purê de batatas e brócolis*) R\$ 120,00

Atum Grelhado (*com purê de mandioquinha*) R\$ 128,00

Bacalhau Porto Imperial (*com batatas, brócolis, cebola e azeitonas*) R\$ 148,00

Carnes

Tornedor (*filet mignon*) R\$ 120,00
(*madeira com arroz no próprio molho*)

Estrogonofe de Filet R\$ 114,00
(*com arroz e batata palha*)

Picadinho R\$ 125,00
(*com arroz, farofa, banana à milanesa, bacon, ovo pochê e batata frita*)

Ossobuco (*serve 4 pessoas*) R\$ 320,00
(*com arroz branco e polenta mole gratinada ao gorgonzola*)



Sobremesas

Pudim de Leite	R\$ 14,00
Mousse de Chocolate	R\$ 15,00
Creme de Papaya	R\$ 15,00
Quindim	R\$ 9,00
Creme Brulé	R\$ 18,00
Morangos com Zabaione	R\$ 18,00
Profiteroles <i>(recheado com sorvete, calda de chocolate e amêndoas)</i>	R\$ 20,00
Chocolamour <i>(sorvete, calda de chocolate, farofa e chantily)</i>	R\$ 25,00
Corbeille de Frutas <i>(serve 2 pessoas)</i>	R\$ 28,00
Torta do Dia <i>(fatia)</i>	R\$ 15,00

Menu Executivo

250g de proteína + 1 salada + 2 guarnições

R\$ 88,00

De segunda à sexta (almoço)

Saladas

- Caesar Salad *(alface romana, queijo parmesão e croutons)*
- Juliana *(alface, rúcula, tomate, cenoura, palmito, bacon e batata palha)*

Grelhados

- Filet mignon
- Chorizo *(contra filé)*
- Fraldinha
- Salmão

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, pimentão e tomate)*



Peça diretamente pelo nosso aplicativo
11 3284 - 5333





Leve para casa as carnes Dinho's, embaladas a vácuo,
já porcionadas para você fazer o seu churrasco.



O CLÁSSICO DA GRELHA



 dinhos.com.br  11.3016.5333  11.98360.8257

Alameda Santos, 45 - Paraíso - São Paulo - 01419-000

   /restaurantedinhos