

Combine o
melhor chopp
do **Brasil** com pratos,
porções e amigos
inesquecíveis.



Feijoada
aos sábados



Experimente nossa
tradicional **Feijoada**
do Portuga, disponível
no almoço de todos
os sábados.



À LA CARTE

FEIJOADA COMPLETA *somente no almoço de sábado*

R\$ 90 R\$ 130

Nossa amada feijoada com carne seca, bacon, calabresa e pé de porco com o tempero que só o Portuga tem! Acompanha arroz soltinho, couve fresca, vinagrete, farofa da casa e laranja docinha para finalizar seu almoço.

FEIJOADA ESPECIAL *somente no almoço de sábado*

R\$ 98 R\$ 140

A feijuca aportuguesada que você já ama, mas sem o pé de porco e com um pouco mais dos ingredientes tradicionais no feijão. Tudo muito bem temperado, do jeitinho que o Portuga gosta!

PICANHA À PAULISTA

R\$ 90 R\$ 130

Carne ao ponto, suculenta e com alho na medida certa, acompanhada com nossa já conhecida farofa da casa, vinagrete, batata corada e arroz feito na hora.

FILE NA MOSTARDA

R\$ 91 R\$ 130

Uma explosão deliciosa na boca! Medalhão de filé ao molho de mostarda, com champignon, batata sauté e arroz feito na hora para acompanhar.

FILE DO CHEF

R\$ 100 R\$ 145

Nosso medalhão de filé mignon é grelhado, farofa de shitake com parmesão, que são gratinados, garantindo o ponto ideal da carne. O prato acompanha purê de batatas com rúcula e arroz branco feito na hora.

FILE JACQUARD

R\$ 100 R\$ 145

O já amado filé mignon em uma versão ao molho de alecrim, acompanhado de saborosas batatas coradas, ervilhas, queijo brie e arroz branco feito na hora.

À PARMEGIANA

Filé à milanesa coberto com delicioso molho de tomate da casa, muçarela, parmesão e ervilhas. Acompanha batata frita e arroz.

Frango R\$ 73 R\$ 105

Filé Mignon R\$ 112 R\$ 160

À CUBANA

Filé à milanesa coberto com presunto e queijo derretido. Acompanha banana à milanesa, pêsego e figo fresquinhos. Com um toque de cereja e palmito de açaí, o prato tem um sabor adocicado suave. Inclui batatas fritas e arroz fresquinho feito na hora.

Frango R\$ 80 R\$ 115 • Filé Mignon R\$ 112 R\$ 160

PONTO DA CARNE

Qual é a sua preferência?



- MAL PASSADA
- AO PONTO PARA MAL PASSADA
- AO PONTO
- AO PONTO PARA BEM PASSADA
- BEM PASSADA

RABADA COM PURÊ E RÚCULA

R\$ 98

Prato com gostinho de “casa de mãe”, a nossa rabada inclui purê de batata, rúcula e arroz soltinho.

SAINT’PETER COM Crosta DE Amêndoas

R\$ 66 R\$ 95

Filés de tilápia com deliciosa crosta de amêndoas, acompanhados de um purê cítrico do Portuga, tomates confit e arroz branco.

PINTADO À BRASILEIRA

Com gosto de cada de vó, este lombo de pintado é cozido ao molho de tomate com cebola e tomates em cubinhos. Servido com arroz branco, pirão do Portuga e lembranças da infância.

Sem Camarão R\$ 67 R\$ 96 • Com Camarão R\$ 85 R\$ 122

PINTADO À BAIANA

Uma mistura arretada: lombo de pintado cozido no leite de coco, azeite de dendê e creme de leite acompanhado de arroz branco e o pirão do Portuga.

Sem Camarão R\$ 75 R\$ 105 • Com Camarão R\$ 92 R\$ 132

PINTADO A DORÊ

R\$ 67 R\$ 96

Suculento lombo de pintado finalizado à dorê, acompanhado de nossa tradicional batata sauté e arroz branco feito na hora.

PINTADO GRELHADO AO MOLHO DE CAMARÃO

R\$ 85 R\$ 120

O tradicional lombo de pintado chapeado e imerso em nosso delicioso molho de camarão com toques de parmesão e acompanhado de arroz branco.

LOMBO DE BACALHAU GRATINADO

R\$ 140

Lombo de bacalhau (gadus morhua) recheado com queijo gorgonzola, coberto com anéis de cebola, páprica e salsinha. Finalizado no forno com azeite. Acompanha pão ou arroz fresquinho.

BACALHAU GRELHADO

R\$ 150 R\$ 215

Lombo de bacalhau (gadus morhua) grelhado no azeite. Acompanha palmito de açaí, azeitonas pretas, deliciosas batatas coradas e arroz fresquinho.

BACALHAU NA CUMBUCA

R\$ 150 R\$ 215

Lombo de Bacalhau (gadus morhua) cozido no azeite com tomate, cebola, azeitonas pretas e aspargos fresquinhos. Finalizado com purê de batata gratinado e um ovo cozido, o prato acompanha arroz,

PENNE À PORTUGUESA

R\$ 91 R\$ 130

Cebola refogada no azeite, lascas de bacalhau (gadus morhua), tomates frescos em cubos e salsinha picada. Finalizado com alho frito e um toque de azeitona pretas.

PENNE À PARISIENSE

R\$ 50 R\$ 70

Diretamente do norte francês, este prato clássico é feito com massa tipo penne ao molho branco com presunto e ervilhas, finalizado com queijo parmesão ralado.

PENNE À MODA

R\$ 68 R\$ 96

Prato típico do Portuga, aqui você irá encantar-se! Nossa massa tipo penne com deliciosas tiras de filé em um delicioso molho cremoso acompanhado de shitake, shoyo, azeitonas pretas e salsinha para finalizar.

PORÇÕES

FILÉ AO MOLHO GORGONZOLA

Filé em aperitivo chapeado e coberto com molho de gorgonzola cremoso. Acompanha deliciosas batatas fritas e pão fresquinho.

FILÉ MIGNON R\$ 110

FILÉ DE FRANGO R\$ 70

CARNE ACEBOLADA

Escolha fritas ou mandioca para acompanhar.

FILÉ MIGNON R\$ 66 R\$ 95

ANCHO R\$ 60 R\$ 85

CARNE SECA R\$ 63 R\$ 90

PICANHA MATURADA R\$ 77 R\$ 110

TÁBUA DE CARNES

Tábua de carnes contendo ancho, picanha, linguiça e mandioca. Acompanha pão.

R\$ 155

TULIPAS CROCANTES

Empanadas na hora, crocantes e sequinhas, acompanhadas de molho sour cream.

R\$ 44 R\$ 63

FRANGO A PASSARINHO

Delicioso frango crocante acompanhado de molho tártaro.

R\$ 54 R\$ 76

PANCETA

Pré-cozida com tempero especial e frita. Acompanha mandioca frita e geleia de pimenta.

R\$ 59

ESCONDIDINHO DE COSTELA

Acompanha pão.

R\$ 67

DOBRADINHA

Acompanha pão.

R\$ 60

CAMARÃO AO ALHO E ÓLEO

R\$ 90



TÁBUA DE CARNES

LINGUIÇA APIMENTADA DA CASA

Acompanha mandioca frita.

R\$ 60

ISCA DE TILÁPIA

Acompanha molho tártaro.

R\$ 44 R\$ 62

ISCA DE TILÁPIA COM PANKO E GERGELIM

Acompanha molho sour cream

R\$ 53 R\$ 75

POLENTA FRITA

R\$ 34

MANDIOCA FRITA

R\$ 34

DADINHO DE QUEIJO COALHO

Acompanha mel.

R\$ 48

FRITAS

SIMPLES R\$ 36

COM SOUR CREAM E
CARNE SECA DESFIADA R\$ 46

COM CREME DE
QUEIJO E BACON R\$ 46

TIRA GOSTO

AMENDOIM CAVALO R\$ 12

AMENDOIM JAPONÊS R\$ 12

AMENDOIM TORRADO R\$ 12

MILHO ESPANHOL R\$ 12



FRITAS COM SOUR CREAM
E CARNE SECA DESFIADA



MISTO DE FRIOS

BOLINHOS

PASTEIZINHOS Acompanha vinagrete

CAMARÃO C/ CATUPIRY R\$ 70 QUEIJO R\$ 57 CARNE R\$ 60

BOLINHO DE BACALHAU

Acompanha geleia de pimenta.

R\$ 71

KIBE RECHEADO COM CATUPIRY

Acompanha molho sour cream.

R\$ 61

CROQUETE DE LINGUIÇA APIMENTADA

Acompanha molho sour cream.

R\$ 60

ANJINHO DE QUEIJO

Acompanha mel.

R\$ 70

BOLINHO DE CARNE

Acompanha molho sour cream.

R\$ 61

BOLINHO DE FEIJOADA

Acompanha vinagrete.

R\$ 61

BOLINHO DE MANDIOCA COM CARNE SECA

Acompanha geleia de pimenta.

R\$ 60

BOLINHO DE ABÓBORA COM CARNE SECA

Acompanha geleia de pimenta.

R\$ 60

COXINHA DE MANDIOCA COM QUEIJO

Acompanha geleia de pimenta.

R\$ 53

LANCHES

X FILÉ

R\$ 35

Delicioso pão francês com nosso tradicional filé mignon ao ponto, alface, tomate e muçarela para finalizar.

X PICANHA

R\$ 35

Com picanha suculenta ao ponto, pão francês crocante, alface, tomate e muçarela para finalizar.

X FRANGO

R\$ 28

Delicioso pão francês com filé de frango, alface, tomate e muçarela para finalizar.

BOLINHO DE BACALHAU



FRIOS

AZEITONA VERDE	R\$ 21	AZEITONA ROXA	R\$ 25
SALAME	R\$ 30	QUEIJO MUÇARELA	R\$ 30
QUEIJO GORGONZOLA	R\$ 35	QUEIJO PARMESÃO	R\$ 42
Acompanha pão.			
MISTO DE FRIOS			R\$ 65
com salame, palmito, presunto, azeitonas verdes, muçarela e gorgonzola.			
MISTO DE QUEIJOS			R\$ 52
muçarela, parmesão e gorgonzola			
SALADA DE CARPACCIO			R\$ 69
Ao molho de alcaparras, alface, parmesão e croutons.			
SALADA DE BACALHAU			R\$ 72
Bacalhau desfiado (<i>gadus morhua</i>) com cebola refogada no azeite, salsinha, batatas, azeitona verde e roxa acompanhado de pão.			
SALADA DE PALMITO DE AÇAÍ			R\$ 62
Com alface e tomate.			
SALADA DE FOLHAS COM BRIE			R\$ 52
Combinação refrescante de queijo brie, damasco, nozes, alface, rúcula e finalizada com molho balsâmico.			

SOBREMESAS

PETIT GÂTEAU	R\$ 30	SORVETE DE CREME	R\$ 12
Com um delicioso sorvete de creme e crumble de amêndoas.		Duas bolas de sorvete de creme ou Ninho Trufado com Nutella.	
BROWNIE	R\$ 32		
Com um delicioso sorvete de creme e crumble de amêndoas.			



PETIT GÂTEAU

O melhor chopp do Brasil está aqui!



Qual o seu tipo de chopp preferido?

Chopp Direto

- Só o creme

Chopp Padrão

- 3 dedos de colarinho



Chopp Meio Direto

- 80% de colarinho

Chopp Curto

- 2 dedos de colarinho



Quer saber como ganhar 10 choppes?

No **Clube do Chopp** é assim: você compra uma cota com **50 vales-chopp**, onde cada marcador vale um chopp.

Cada chopp fica 20% mais barato.

Faça parte do nosso Clube!

R\$ 480



Se beber, não dirija (LEI ESTADUAL N° 15.428/2014).



Proibida a venda de bebidas alcoólicas para menores de 18 anos.

BEBIDAS

✳️ CHOPP ✳️

BRAHMA CLARO 350ML	R\$ 12	BRAHMA BLACK 420ML	R\$ 16
HEINEKEN 300ML	R\$ 13,50	<small>CONSULTE A DISPONIBILIDADE</small>	
		CHOPP COM GROSELHA 350ML	R\$ 13

✳️ CERVEJAS ✳️

AMSTEL	R\$ 13	SERRAMALTE [PURO MALTE]	R\$ 15
ANTARCTICA	R\$ 13	BUDWEISER	R\$ 15
BRAHMA	R\$ 13	SPATEN [PURO MALTE]	R\$ 15
SKOL	R\$ 13	STELLA ARTOIS [PURO MALTE]	R\$ 16
ORIGINAL	R\$ 15	HEINEKEN [PURO MALTE]	R\$ 18

✳️ LONGNECKS ✳️

CORONA	R\$ 13	CORONA ZERO	R\$ 13
HEINEKEN	R\$ 13	HEINEKEN ZERO	R\$ 13
BUDWEISER	R\$ 12	SKOL BEATS	R\$ 16
SPATEN	R\$ 12	SKOL BEATS RED MIX	R\$ 16
STELLA ARTOIS	R\$ 12	SMIRNOFF ICE	R\$ 16
STELLA ARTOIS <small>PURE GOLD (SEM GLÚTEN)</small>	R\$ 12		

✳️ DIVERSOS ✳️

REFRIGERANTE (lata)	R\$ 6	ÁGUA MINERAL (sem gás)	R\$ 5
Coca-cola, Pepsi Black, Schweppes Citrus, Guaraná Antarctica, Soda, Sukita e Tônica		ÁGUA MINERAL (com gás)	R\$ 6
COPO COM LIMÃO E GELO	R\$ 1,50	H2OH! (tradicional, limoneto e citrus)	R\$ 8
GELO DE COCO	R\$ 9	REDBULL	R\$ 16
CAFÉ (L'OR RISTRETO INTENSIDADE 11)	R\$ 7	<small>(Tradicional, Sugar Free ou Sugar Free Frutas Vermelhas)</small>	
		REDBULL SABORES	R\$ 17
		<small>(Tropical, Melancia, Açai, Pêssego com Morango)</small>	



SUCOS



COPO (300ml)	R\$ 10
JARRA (750ml)	R\$ 25
<ul style="list-style-type: none">• Abacaxi• Abacaxi com Hortelã• Acerola• Amora• Caju• Goiaba	<ul style="list-style-type: none">• Laranja (natural)• Limão (natural)• Manga• Maracujá• Morango• Tamarindo

SODA ITALIANA



SABORES:	R\$ 15
<ul style="list-style-type: none">• Framboesa• Limão Siciliano• Melancia• Cranberry• Curaçau blue• Frutas vermelhas	<ul style="list-style-type: none">• Maçã verde• Maracujá• Morango• Pêssego• Pink Lemonade

DESTILADOS

VODKA

	dose	garrafa
ABSOLUT	R\$ 22	R\$ 220
SMIRNOFF	R\$ 17	R\$ 170

CONHAQUE

DOMECQ	R\$ 15	COM MEL E LIMÃO	R\$ 17
DREHER	R\$ 12	COM MEL E LIMÃO	R\$ 14

GIN

	dose	garrafa
TANQUERAY	R\$ 24	R\$ 220

BITTER

CAMPARI	R\$ 20	R\$ 160
----------------	--------	---------

WHISKY

BALLANTINES FINEST	dose · R\$ 20	garrafa · R\$ 200
BUCHANAN'S 12 ANOS	dose · R\$ 30	garrafa · R\$ 300
CHIVAS REGAL 12 ANOS	dose · R\$ 29	garrafa · R\$ 290
JACK DANIELS	dose · R\$ 29	garrafa · R\$ 290
JACK DANIELS APPLE	dose · R\$ 29	garrafa · R\$ 290
JOHNNIE WALKER RED LABEL	dose · R\$ 22	garrafa · R\$ 220
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	dose · R\$ 30	garrafa · R\$ 300
OLD PARR	dose · R\$ 29	garrafa · R\$ 290

CACHAÇA

SELETA	R\$ 14	ARTESANAL	
BOAZINHA	R\$ 14	· Coquinho · Bananinha	R\$ 10
VELHO BARREIRO	R\$ 8		

DIVERSOS

ABSINTO (consultar disponibilidade)	R\$ 20	TEQUILA (José Cuervo ouro/prata)	R\$ 25
STEINHAEGER BECOSA	R\$ 17	LICOR 43 (Tradicional/Horchata)	R\$ 26
JAGERMEISTER	R\$ 22	AMARULA	R\$ 22
RUM BACARDI (ouro/prata)	R\$ 15	BALLENA	R\$ 26

DRINKS & COQUETEIS

CLÁSSICOS

MARGARITA R\$ 35

Para uma vida mais alegre: acrescente uma dose caprichada de Tequila com triple sec e limão para completar.

NEGRONI R\$ 28

Sabor amargo e intenso: gin na medida, Vermouth Rosso e Campari.

BRAMBLE R\$ 30

Não quer arriscar no pedido? Aposte em um drink primaveril com Gin, amora e limão para finalizar. Clássico, simples e delicioso.

MOSCOW MULE R\$ 28

Para os amantes do aroma forte, particular e marcante do gengibre: vodka na medida, suco de limão e xarope de gengibre finalizados com espuma cítrica de gengibre.

COSMOPOLITAN R\$ 28

Acrescentando sabor frutado em sua noite, temos Vodka, xarope de cranberry, Triple Sec e limão para finalizar. Sinta-se em New York City hoje.

MOJITO R\$ 25

Rum, hortelã, limão, açúcar, água gaseificada.

CARAJILLO



NEGRONI

CARAJILLO R\$ 38

Aquela dose de Licor 43 com o sabor único do café expresso defumado com canela em pó.

SEX ON THE BEACH R\$ 28

Hora da Vodca! Deliciosa mistura com suco de laranja, licor de pêssego, xarope de cranberry e, claro, vodca na medida certa para adoçar seu paladar.

APEROL SPRITZ R\$ 30

Para tornar sua noite inesquecível: Espumante Brut, água com gás e uma dose caprichada de Aperol.

PIÑA COLADA R\$ 30

Cremoso, com sabor na medida: rum carta branca, Malibu de coco, um toque de abacaxi e purê de coco.

CAIPIRINHA R\$ 22 CAIPIROSKA SMIRNOFF R\$ 24 CAIPIROSKA ABSOLUT R\$ 26 SAQUERINHA R\$ 24

Frutas: limão, morango, amora, siciliano, framboesa, kiwi, abacaxi, melancia, uva.

SEM ÁLCOOL / MOCKTAILS

ATÔMICA R\$ 20

Uma bomba docinha chegando na sua mesa! Combinação maravilhosa de melancia, maracujá, xarope de açúcar e água com gás.

MANDARINA CLUB R\$ 22

Cítrico e doce na medida certa! Este drink é feito com tangerina, calda de pêssego, tanjal, suco de abacaxi e refrigerante de limão.

DELÍRIO TROPICAL R\$ 22

Tangerina, soda limonada e PowerAde Azul.

KIWI CITRUS R\$ 22

Limão, kiwi, açúcar demerara, xarope de kiwi e água gaseificada.

FRESH MATTE R\$ 20

Limão siciliano, xarope de frutas vermelhas, chá mate e água gaseificada.



LISBOA

✦ DA CASA ✦

LISBOA

R\$ 42

Para quem ama misturar sabores: dose caprichada de Gin com xarope de pêssego, limão siciliano, tônica, espuma cremosa de maracujá e creme de pitaya.

MAGALI

R\$ 40

Para os apaixonados pelo sabor doce, suave e refrescante da melancia: gin, suco de limão, xarope de melancia e RedBull Melancia

COZUMEL

R\$ 21

Borda fina de sal, limão, água com gás e sua cerveja preferida (Becks, Stella Artois, Corona, Heineken, Spaten ou Budweiser)

RAINHA DO BRASIL

R\$ 28

Cachaça, hortelã, catuaba, suco de tangerina e xarope de açúcar

GINGER MARACUJACK

R\$ 35

Jack Daniel's, maracujá, xarope de gengibre, triple sec e espuma de capim limão.

SUMMER FRESH

R\$ 40

Vodka, mix de xarope de gengibre com pêssego, limonada, redbull tropical e espuma cítrica de manga

BATIDAS DO PORTUGA

R\$ 38

Todas são preparadas com vodka, amarula, sorvete de creme e chantilly com o sabor a sua escolha: Limão | Morango | Maracujá | Pêssego | Ovomaltine

✦ GIN TÔNICA ✦

TRADICIONAL

R\$ 30

Gin, limão siciliano, tônica e alecrim. O tradicional também pode ser incrível!

RED BERRY

R\$ 37

Gin, chá de frutas vermelhas, morango fruta, xarope de morango, suco de limão e tônica. Esse drink agrada até os paladares mais exigentes

SUNRISE

R\$ 40

Para quem gosta de ousar sem perder a tradição: Gin, maracujá, manjerição e xarope frutas vermelhas finalizados com espuma cítrica de siciliano

G&T PURPLE RAIN

R\$ 40

Gin, purê de jaboticaba, limão siciliano, manjerição e água tônica.



GIN TÔNICA SUNRISE

COMBOS



VODKA ABSOLUT
+ 4 REDBULL
R\$ 280



VODKA SMIRNOFF
+ 4 REDBULL
R\$ 220



**JOHNNIE WALKER
RED LABEL**
+ 3 REDBULL
+ 2 GELO DE COCO
R\$ 260



**JOHNNIE WALKER
BLACK LABEL**
+ 3 REDBULL
+ 2 GELO DE COCO
R\$ 360



**WHISKY
JACK DANIELS**
+ 3 REDBULL
+ 2 GELO DE COCO
R\$ 340



**WHISKY JACK
DANIELS APPLE**
+ 3 REDBULL
+ 2 GELO DE COCO
R\$ 340



**BALLANTINES
8 ANOS**
+ 3 REDBULL
+ 2 GELO DE COCO
R\$ 240



**BUCHANAN'S
12 ANOS**
+ 3 REDBULL
+ 2 GELO DE COCO
R\$ 360



CHIVAS 12 ANOS
+ 3 REDBULL
+ 2 GELO DE COCO
R\$ 340



**OLD PARR
12 ANOS**
+ 3 REDBULL
+ 2 GELO DE COCO
R\$ 340



GIN TANQUERAY
+ 4 REDBULL
R\$ 280



GIN TANQUERAY
+ 4 TÔNICAS
R\$ 260

CARTA DE VINHOS



Vinho Tinto Periquita

R\$ 120



Castelão, Trincadeira, Aragonez



13%



16 a 18°C



Vinho Tinto Concha y Toro Reservado

R\$ 70



Cabernet Sauvignon



12,5%



16 a 18°C



Vinho Tinto Concha y Toro Reservado

R\$ 70



Malbec



12,5%



16 a 18°C



Vinho Tinto Mioranza

Garrafa
R\$ 60



Americana



10,4%



16 a 18°C

Taça
R\$ 18



Vinho Tinto Quinta dos Bons Ventos

R\$ 90



Camarate, Castelão, Graciano, Touriga Nacional



13%



16 a 18°C



Vinho Tinto Concha y Toro Reservado

R\$ 70



Carmènère



12,5%



16 a 18°C



Vinho Tinto Concha y Toro Reservado

R\$ 70



Merlot



12,5%



16 a 18°C



Vinho Tinto Miolo Reserva

R\$ 90



Cabernet Sauvignon



13,5%



16 a 18°C



Vinho Rosé Periquita

R\$ 120



Touriga Nacional, Castelão, Aragonez



13%



10 a 12°C



Vinho Rosé Miolo Seleção

R\$ 40



Cabernet Sauvignon e Tempranillo



11,5%



6 a 8°C



Espumante Rosé Chandon Passion

R\$ 160



Moscato Canelli, Malvasia de Cândia, Pinot Noir



11,7%



7°C



Espumante Rosé Casa Perini Moscotel

R\$ 80



Assemblage



7,5%



4 a 6°C



Vinho Branco Periquita

R\$ 120



Verdejo, Viosinho, Viognier e Sauvignon Blanc



12,5%



10 a 12°C



Miolo Reserva Pinot Grigio

R\$ 90



Pinot Grigio



12,5%



10 a 12°C



Vinho Branco Kaballah Selec. Especial

R\$ 100



Sauvignon Blanc



13%



8°C

✦ ROLHA ✦

VINHO R\$ 40

OUTRAS R\$ 70