O PASQUIM
BAR & PROSA
ANO 8 - Nº 03 - SÃO PAULO, MAIO DE 2023

FESTIVAL DE DADINHOS DE TAPIOCA

Tradicional 37,90

Dadinhos de tapioca com queijo coalho, assados ou fritos, servido com melaço de cana e geleia de pimenta

"Tapioca" dices with "coalho" cheese, baked or fried, served with molasses and pepper jam

Requeijão com carne seca 42,90

Dadinhos de tapioca com queijo coalho, assados ou fritos, com cobertura de requeijão e carne seca

"Tapioca" dices with "coalho" cheese, baked or fried, topped with cream cheese and dried meat

Requeijão com Pernil 42,90

Dadinhos de tapioca com queijo coalho, assados ou fritos, com cobertura de pernil

"Tapioca" dices with "coalho" cheese, baked or fried, topped with pulled pork and cream cheese

Dadinho de requeijão com carne seca

FESTIVAL DE PASTEL

(Nossas porções de pastel acompanham vinagrete ou maionese verde)

(Our pastries portions are served with vinaigrette or green mayo)

Pastel misto (carne e queijo) 39,90

Opcional: somente carne ou queijo

2 types of deep fried dough, filled with minced meat and with cheese. Optional: just meat or cheese

Pastel de costela com mandioca 39,90

Deep fried dough filled with rib and cassava

Pastel de pernil 39,90

Deep fried dough filled with pulled pork

Pastel Misto

PETISCOS
APPETIZERS

Chicken fingers **39,90**
Fried chicken fingers

Bolinho de feijoada **39,90**
Massa de feijoada com farinha de mandioca, recheada com couve e bacon
"Feijoada" dough, filled with cale and bacon

Bolinho de vaca atolada **39,90**
Massa de mandioca cozida com recheio de costela
Cooked cassava dough filled with shredded ribs

Bolinho mercadão **36,90**
Bolinho de arroz recheado com queijo e a tradicional mortadela do mercadão
Rice dough filled with cheese and the traditional mortadella from our central market

Pão de alho com queijo e bacon (2 un.) **36,90**
Pão português recheado com alho e coberto com uma deliciosa camada de queijo e bacon em pedacinhos
Portuguese bread filled with garlic and covered with a delicious layer of cheese and bacon

Mandioca crocante com carne seca **62,90**
Crispy cassava with dried meat

Batata frita rústica com páprica e alecrim **34,90**
French fries with paprika and rosemary

Coxinha de frango com requeijão **38,90**
Fried dough filled with chicken and cream cheese

Isca de peixe com molho tártaro **47,90**
Fried fish baits with tartar sauce

Bruschetta de queijo coalho com geleia de pimenta **39,90**
Coalho cheese bruschetta served with pepper jam

Filé aperitivo com cebola **69,90**
Iscas de filé acebolado com molho
Escolha entre as opções: mostarda ou gorgonzola

Strips of mignon with onion and sauce
Choose between mustard or gorgonzola sauce

Filé à parmegiana aperitivo (carne ou frango) **67,9o**

Filé empanado, molho de tomate e muçarela gratinada
Escolha entre as opções: mostarda ou gorgonzola
Parmigiana steak (meat or chicken), tomato souce and mozzarella gratin
Choose between mustard or gorgonzola sauce

Filé Pasquim **67,9o**

Milanesa de carne com queijo gratinado, cebola caramelizada e molho de melado
Breaded steak with gratin cheese, caramelized onions and molasses sauce

Bolinho de Feijoada

PASKIDS

KIDS MENU

Menu sugerido para crianças até 12 anos

Agora a criançada tem um menu feito especialmente para elas, aqui no Pasquim!

Isca de carne ou spaguetti ao sugo com fritas **28,9o**
Meat bait or Spaghetti with tomato sauce with french fries

Spaguetti ao sugo com filé de frango **24,9o**
Spaghetti with tomato sauce and chicken filet

FRIGIDEIRAS / BARBECUE

Frigideira de Espetos

Todas as nossas frigideiras acompanham farofa caseira, vinagrete e pão

All dishes served with homemade flour, bread and "vinagrete"

Frigideira de espetos **139,9o**

Picanha, queijo coalho, calabresa e frango.

"*Picanha*", "*coalho cheese*", *pork sausage and chicken*

Frigideira de picanha **159,9o**

500g de picanha fatiada na chapa, com mandioca e

batatas rústicas
500g of "picanha" sliced and baked, with cassava and fried potatoes

Frigideira de frango com queijo coalho **84,90**
Peito de frango com queijo coalho
Sliced chicken breast with "coalho" cheese

Frigideira de linguiça artesanal de Bragança recheada com provolone **69,90**
"Bragança" sausage filled with provolone cheese

ACOMPANHAMENTOS 49,90

SIDE DISHES
escolha 3 opções | choose 3 options

Arroz de brocólis
Broccoli rice

Batata chips
Potato chips

Farofa de ovos
Eggs farofa

Linguiça (2 unidades)
Smoked sausage (2 units)

Pão de alho com queijo e bacon
Garlic bread with cheese and bacon

Salada Juliana
Juliana's salad

PRATOS PRINCIPAIS
MAIN COURSE

Filé Oswaldo Aranha **58,90**
Filé mignon grelhado com alho frito por cima, arroz, farofa crocante e chips de batata
Grilled steak with fried garlic on top, rice, crispy farofa and potato chips

Filé à parmegiana (carne ou frango) **64,90**
Acompanha arroz e fritas
Parmigiana steak (meat or chicken), served with rice and fries

Picadinho da casa **58,90**
Picadinho de filé com arroz branco, couve, ovo frito, feijão preto, farofa de banana da terra e pastéis de queijo e carne
Chopped beef stew served with white rice, cale, fried egg, black beans, plantain farofa and cheese and meat pastries

Nhoque da fazenda **49,90**
Nhoque com ragu de linguiça
Gnocchi with sausage ragu

Peito de frango grelhado ou St. Peter **44,90**
Acompanha purê de mandioquinha e arrode de brócolis
Grilled chicken breast or St. Peter, served with cassava purée and broccoli rice

Hambúrguer vegano no prato **38,90**
Acompanha mix de folhas e batatas rústicas
Vegan burger on plate with a mix of lettuce and rustic potatoes

Salmão com purê de mandioquinha **62,90**
Salmão com crosta de castanhas e redução de aceto balsâmico
Salmon with chestnut crust and balsamic reduction, served with mashed "mandioquinha"

Salada Caesar **41,90**
Frango grelhado nas especiarias, alface-americana, tomate-cereja, molho caesar artesanal, parmesão, crouton e bacon crocante
Grilled chicken, iceberg lettuce, cherry tomatoes, homemade caesar sauce, parmesan, crouton and crispy bacon

SANDUíCHES / SANDWICHES

Choripán 39,90

Pão artesanal, linguiça e chimichurri, acompanha fritas

Homemade bread, sausage and chimichurri, served with french fries

Adicione queijo por R$ 2,90

Porta de estádio 38,90

Tradicional na saída dos jogos de futebol, nosso sanduíche de pernil desfiado com muçarela, acompanha fritas

Traditional sandwich on soccer matches, pulled pork with mozzarella, served with french fries

Hambúrguer da casa 36,90

Com muçarela derretida, alface, cebola caramelizada e tomate no pão de hambúrguer tradicional, acompanha maionese verde

Homemade burger with melted mozzarella, lettuce, caramelized onions and tomato, served with green mayo

Senhor Genin, a galinha desmiolada 36,90

Pão Português crocante sem miolo, peito de frango grelhado com queijo muçarela derretido, acompanha fritas

Crunchy portuguese bread, roasted chicken breast with mozzarella cheese, served with french fries

Feijoada

OUTRAS OPÇÕES DE REFEIÇÕES DURANTE A SEMANA

OTHER OPTIONS FOR DURING THE WEEK

FEIJOADA

Somente quartas, sábados e domingos

Completa p/ 2 pessoas **99,9o**

On wednesdays, saturdays and sundays we have "feijoada" at Pasquim that serves two people. Side dishes: cale, rice, orange slices, "torresmo" (fried pork belly) and banana

EXECUTIVO

De segunda a sexta.
Exceto feriados e vésperas de feriados
(consultar a disponibilidade)

Consulte nosso garçom para saber as opções do dia.

Individual executive dishes from monday to friday (except holidays). Ask our team about the options of the day.

CAFÉ / LICORES

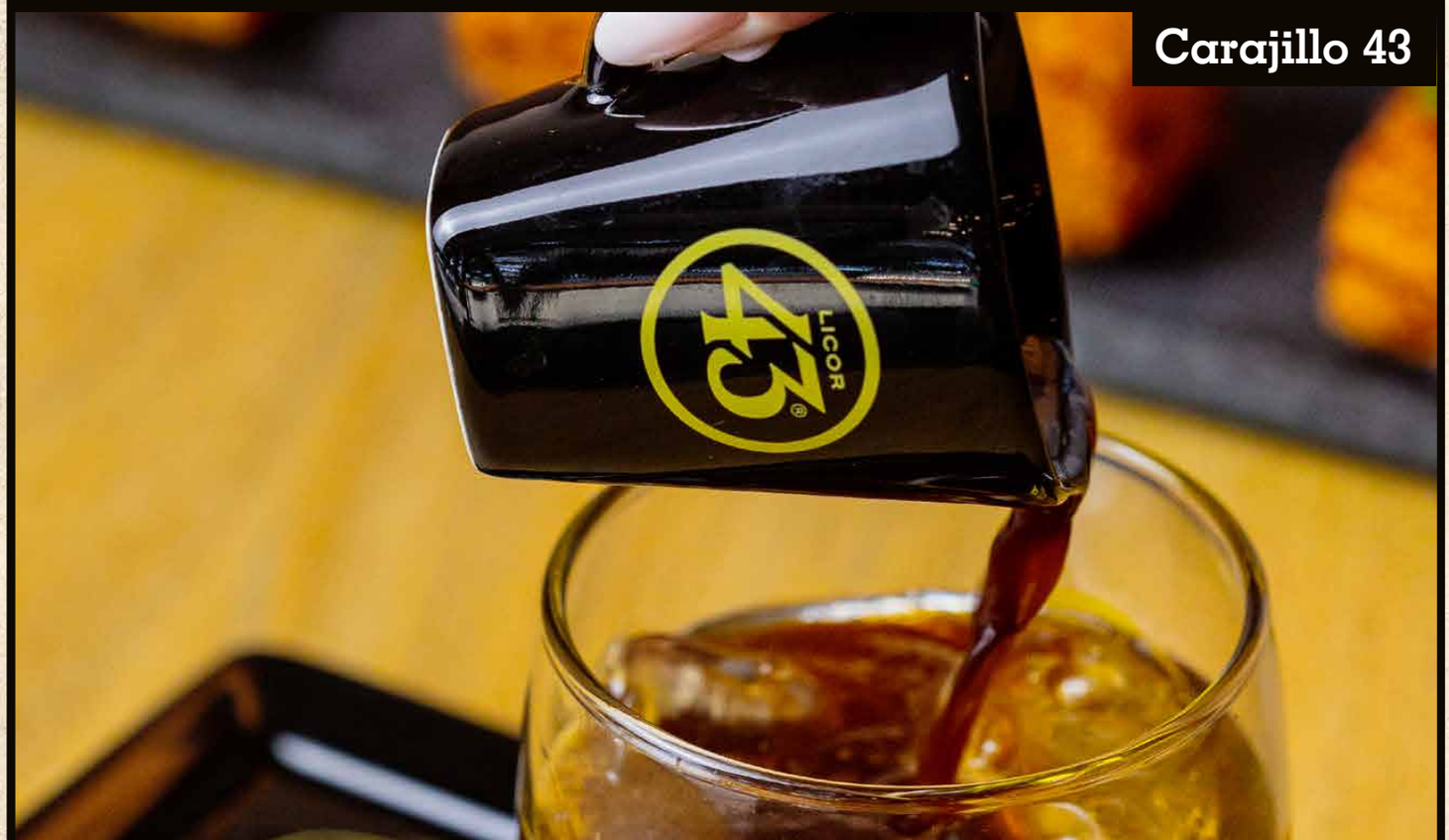
COFFEE / LICOURS

Café | *Coffee* NESPRESSO — **6,9o**

Licor 43 — **32,9o**

Mini Beer 43 — **24,9o**
Licor 43 com Chantilly | *Licor 43 with Chantilly*

Carajillo — **35,9o**
Licor 43 com café Nespresso
Licor 43 with Nespresso coffee



Carajillo 43

SOBREMESAS / DESSERT

Sundae **22,90**
Duas bolas de sorvete de creme com farofa doce e calda de chocolate
2 scoops of ice cream, with crumbles and chocolate syrup

Mini churros **25,90**
Cobertos por açúcar e canela. Acompanha doce de leite caseiro - 5 unidades
Mini churros covered in sugar and cinnamon. Top dip, "dulce de leche" - 5 units

Torta de nutella **29,90**
Com base de bolacha Passatempo e farofa crocante. Acompanha sorvete de creme e calda de chocolate
Nutella pie with vanilla ice cream and chocolate syrup

Brownie com sorvete **25,90**
Brownie quente com sorvete de creme e calda de caramelo
Brownie with ice cream and caramel syrup

Mini Churros

GIN TÔNICAS

GT

Nossas receitas de GIN TÔNICA são feitas para harmonizar o GIN com os botânicos e frutas adequadas. No caso de mudança, o valor será cobrado com base no GIN e não na receita.

Our GIN TONIC recipes are prepared to harmonize the GIN with the appropriate botanicals and fruits. In case of change, the amount will be charged based on the GIN value and not on the recipe.

João GINberto **37,90**
Gin, tônica Schweppes, carpaccio de pepino e alecrim
Gin, tonic Schweppes, cucumber carpaccio and rosemary

GonzaGINha **39,90**
Gin Tanqueray London Dry, tônica Schweppes, pimenta rosa, tangerina e buquê de hortelã
Gin Tanqueray London Dry, tonic Schweppes, pink pepper, tangerine and mint bouquet

DcháVan **37,90**
Gin infusionado com hibisco, chá de frutas silvestres, meia-lua de grapefruit, tônica Schweppes e buquê de hortelã
Gin infused with hibiscus, wild berries tea, slice of grapefruit, tonic Schweppes and mint bouquet

Vinicius de Morango **42,90**
Gin Tanqueray Ten, tônica Schweppes, morangos laminados, meia-lua de limão-siciliano e zest de grapefruit

Tanqueray Ten gin, tonic Schweppes, slices of strawberries and lemon and grapefruit zest

Nara Limão **42,90**
Gin Tanqueray Sevilla, tônica Schweppes, capim-limão e tangerina
Tanqueray Sevilla gin, tonic Schweppes, lemongrass and suco de tangerine

Noel Prosa **37,90**
Gin, tônica Schweppes, limão-siciliano e gengibre
Gin, tonic Schweppes, lemon and ginger

PixinGINha **37,90**
Gin, tônica Schweppes, folhas de hibisco e meia-lua de grapefruit
Gin, tonic Schweppes, hibiscus leaves and slice of grapefruit

Bebeu Gomes **37,90**
Gin Gordon's Pink, buquê de hortelã, tônica Schweppes e morango fresco
Gordon's Pink gin, mint bouquet, tonic Schweppes and fresh strawberry

GINicius de Moraes **39,90**
Gin Tanqueray London Dry, tônica Schweppes, suco de tangerina, geleia de damasco e buquê de manjericão
Tanqueray London Dry gin, tonic Schweppes, tangerine juice, apricot jam and basil bouquet

Tom MÉ **42,90**
Tanqueray Rangpur, gomo de limão-taiti, buquê de hortelã e tônica Schweppes
Tanqueray Rangpur, lime, mint bouquet and tonic Schweppes

GIN Tropicália **42,90**
Gin, energético Monster Mangoo Loko, mix cítrico e espuma de manga com maracujá
Gin, Monster Mangoo Loko energy drink, citrus mix and mango foam with passion fruit

DESTILADOS

SPIRITS

Ciroc Vodka (dose)	**36,9o**
Ketel One Vodka (dose)	**31,9o**
Campari (dose)	**28,9o**
Steinhaeger Importado *Imported Steinhaeger*	**27,9o**
Fireball (dose)	**26,9o**

Cinnamon Whisky

Fireball (garrafa | *bottle*) **299,9o**
Cinnamon Whisky

TEQUILAS

Jose Cuervo Especial **27,9o**
Gold e Silver (dose)

Jose Cuervo Especial Gold **349,oo**
(garrafa | *bottle*)

Jose Cuervo Especial Silver **349,oo**
(garrafa | *bottle*)

Jose Cuervo Tradicional **33,9o**
100% Agave (dose)

Jose Cuervo Tradicional **399,oo**
100% Agave (garrafa | *bottle*)

1800 Tequila Silver **38,9o**
100% Agave (dose)

1800 Tequila Reposado **42,9o**
100% Agave (dose)

1800 Tequila Añejo **45,9o**
100% Agave (dose)

CACHAÇAS

SHOTS OF CACHAÇAS

Ypioca 150	**21,9o**
Ypioca 160	**25,9o**
Busca Vida | *Cachaça with honey and lime*	**21,9o**
Ypioca 5 Chaves	**28,9o**

WHISKY

SCOTCH

Johnnie Walker Black Label (dose)	**34,9o**
Johnnie Walker Black Label (garrafa | *bottle*)	**448,oo**
Buchanan's (dose)	**34,9o**
Buchanan's (garrafa | *bottle*)	**448,oo**
Singleton 12 anos (dose)	**34,9o**

Johnnie Walker Gold Reserve 649,00
(garrafa | *bottle*)

BOURBON

Bulleit (dose) 36,90

Bulleit 419,00
(garrafa | *bottle*)

NÃO ALCOÓLICOS
NON ALCOHOLIC

Chá gelado | *Ice Tea* 9,90
Pêssego | Gengibre | Framboesa

Craft Soda 15,90
Kiwi & Maçã-verde | Morango & Grapefruit |
Pêssego com Tangerina
Xarope Monin, suco de limão-taiti e água com gás.

Água mineral (com ou sem gás) 7,90
Water (regular or sparkling)

Água de coco (caixa) 14,90
Coconut water (bottled)

Drinks sem álcool | *Non alcoholic drinks* **19,90**
Pink Lemonade | Mojito | Moscow Mule

Energético Redbull 269ml **17,90**
Redbull Energy drink

Suco natural | *Fresh juice* **9,00**

Suco de tomate | *Tomato juice* **15,90**

Refrigerante lata | *Soda can* **7,90**
Coca-cola | Coca-cola sem açúcar | Fanta Guaraná | Sprite | Sprite sem açúcar | Tônica Schweppes | Tônica Schweppes sem açúcar

CAIPIRINHAS

Vodka Smirnoff	**27,9o**
Vodka Ketel One	**31,9o**
Cachaça *Distilled beverage made from sugar cane*	**25,9o**
Cachaça especial | *Premium cachaça*	**31,9o**
Saquê | *Sake*	**27,9o**

CAIPIRÕES

(doses duplicadas | *double doses*)

Vodka Smirnoff	**38,9o**
Vodka Ketel One	**39,9o**
Cachaça *Distilled beverage made from sugar cane*	**36,9o**
Cachaça especial | *Premium cachaça*	**39,9o**
Saquê | *Sake*	**38,9o**

ESPECIAIS / SPECIALS

P/ CAIPIRINHAS E CAIPIRÕES (+ R$ 3,90)

Sig - Kiwi, limão-taiti, uva e hortelã
Kim, lime, grapes and mint

Gip Gip - Caju, limão-siciliano e maracujá
Cashew, lemon and passion fruit

Putz Grila - Tangerina, lichia e alecrim
Tangerine, lychee and rosemary

Duca - Abacaxi, calda de amora e lima
Pineapple, blackberry syrup and sweet lime

Mifu - Tangerina, manga, maracujá e alecrim
Tangerine, mango, passion fruit and rosemary

Top Top Top - Abacaxi, lichia, frutas vermelhas e maracujá
Pineapple, lychee, red berries and passion fruit

Caju do Sertão
Caju do Sertão is a typical fruit from the Brazilian northeast.

Jabuticaba
Jabuticaba is a black berry, originally from Brazil

3 Limões - taiti, siciliano e cravo
Three types of lemons (lemon, lime and red)

*Frutas da estação (sob consulta)
Seasonal fruits (check with the waitress to see what is available)

DRINKS CLÁSSICOS

Caju amigo **32,90**
Cachaça Ypioca com infusão cítrica, caju fresco, compota de caju, suco de limão-siciliano
Ypioca cachaça with citrus infusion, fresh cashew, cashew jam and lemon juice

Rabo de galo **39,90**
Ypioca 150 anos, Cinzano, Cynar 70, zest de limão-siciliano, Angostura Aromatic
Ypioca 150 years, Cinzano, Cynar 70, lemon zest, Angostura Aromatic

Johnnie Walker Blonde **29,90**
Johnnie Walker Blonde, refrigerante de limão e rodela de laranja
Johnnie Walker Blonde, lemon soda and orange slice

Negroni clássico **42,90**
Tanqueray London Dry Gin, Carpano Classico, Campari e Angostura Bitter, finalizado com zest de laranja
Tanqueray Londron Dry gin, Carpano Classico, Campari and Angostura Bitter, finished with an orange zest

Fitzgerald **42,90**
Nosso clássico favorito, com gin, limão-siciliano, xarope de açúcar e Angostura Bitter
Our favorite classic, with gin, lemon, sugar syrup and Angostura Bitter

Cuervo margarita **34,90**
Jose Cuervo Especial Silver, Cointreau e suco de limão
Jose Cuervo Special Silver, Cointreau and lime juice

Submarino **39,90**
Jose Cuervo Especial Gold e 400mL de chopp Amstel e borda de sal
A shot of Jose Cuervo Special Gold and 400ml of Amstel chopp, served with rim of salt in the glass

DRINKS AUTORAIS

HOUSE DRINKS

Moscow Mule do Bigode #GotMule **32,90**
Vodka, xarope de gengibre e suco de limão-taiti
Vodka, ginger syrup and lime juice

Trio Moscow Mule **34,90**
3 Mini Moscow Mule, cada um com uma espuma diferente para você experimentar: gengibre, manga com maracujá e frutas silvestres
3 Mini Moscow Mule, each one with a different foam for you to try: ginger, mango with passion fruit and wild berries

Ginterinha **37,90**
Gin, suco de limão-cravo e xarope de açúcar
Gin, red lemon juice and sugar syrup

Canelada **35,90**
Fireball, Limoncello e suco de limão-cravo
Fireball, Limoncello liqueur and red lemon juice

Marli **35,90**
Vodka, Jerez Tio Pepe e suco de grapefruit com um toque de geleia de frutas vermelhas
Vodka, Jerez Tio Pepe and grapefruit juice with a touch of red berries jam

Doooooois ou RUM? **39,90**
Rum infusionado com baunilha, xarope de capim-santo, maracujá, abacaxi e suco de limão-galego
Rum, lemongrass syrup, passion fruit and pineapple

Waldrink Soriano **35,90**

Cachaça Ypioca 160, Cointreau, flor de camomila, tangerina e clara de ovo
Cachaça Ypioca 160, Cointreau, chamomile flower, tangerine and egg white

Fernet Pascoal **35,9o**
Vodka, suco de limão-siciliano, xarope de açúcar e Fernet branca
Vodka, lemon juice, sugar syrup and Fernet blanc

Te amo...Te quiero...Tequila **35,9o**
Jose Cuervo Silver, espuma de frutas silvestres, suco de limão, hortelã e curaçao
Jose Cuervo Silver, wild fruits foam, lime juice, mint and curaçao

Negroni da casa **36,9o**
Dentro do nosso barril de carvalho descansamos nossa receita secreta de Negroni
Inside our oak barrel we rest our Negroni's secret recipe

SPRITZ_SE

SPRITZ YOURSELF

Grapefruit & Rose Spritz

Aperol Spritz **34,90**
Aperol, espumante, água com gás e fatia de laranja
Aperol, sparking wine and a slice of orange

Punt e Mes Tonic **34,90**
Carpano Punt e Mes, tônica Schweppes e meia-lua de laranja
Carpano Punt and Mes, tonic Schweppes and a slice of orange

Limoncello Spritz **34,90**
Limoncello, tônica Schweppes zero, meia-lua e
zest de limão-siciliano
Limoncello, tonic Schweppes zero, lemon slice and zest

Ketel One Botanical Spritz **29,90**
Grapefruit & Rose
Peach & Orange Blossom
Cucumber & Mint

Campari Tonic **32,90**
Campari, tônica Schweppes e laranja
Campari, tonic Schweppes and orange

Heineken
PREMIUM QUALITY LAGER BEER
HEINEKEN ORIGINAL
Heineken
TRADE
PURE MALT LAGER
UNIQUE RECIPE WITH HEINEKEN A-YEAST
Heineken
PREMIUM QUALITY LAGER BEER
HEINEKEN ORIGINAL

CERVEJAS

BEERS

Long neck Heineken	**12,9o**
Long neck Sol	**12,9o**
Long neck Heineken 0.0 (sem álcool | *no alcohol*)	**12,9o**
Long neck Amstel Ultra (sem glúten | *gluten free*)	**11,9o**
Long neck Eisenbahn	**11,9o**
Long neck Lagunitas	**24,9o**
Long neck Blue Moon	**39,9o**

CHOPP
DRAFT BEER

Chopp Heineken	**12,9o**
Chopp Amstel	**11,9o**

VINHOS / WINES

Consulte opções disponíveis com nossa equipe.
Check available options with our team.

ESPUMANTES
SPARKLES

Chandon Brut (garrafa | *bottle*)	**169,oo**

Chandon Passion Rosé (garrafa | *bottle*) **179,00**

Veuve Clicquot (garrafa | *bottle*) **699,00**

JARRAS / JUGS

Sangria | *Red Wine Sangria* **129,90**

Vinho tinto, conhaque, guaraná, maçã, abacaxi, laranja, morangos frescos, kiwi e uva Niágara

Red wine, brandy, "guaraná" soda, apple, pineapole, fresh strawberry, kiwi and Niágara grape

Clericot **129,90**

Espumante, licor de laranja, kiwi, tangerina, lichia, uva, morangos frescos, maçã-verde, abacaxi e soda limonada

Sparkling wine, orange liqueur, kiwi, tangerine, lychee, grape, fresh strawberry, green apple, pineapple and Sprite

Mojitão | *Big Mojito* **115,90**

Rum, hortelã, suco de limão, água com gás e xarope de açúcar

Rum, mint, lime juice, sparkling water and syrup