

PASTÉIS / PASTRIES

Carne <i>Deep fried dough filled with minced meat</i>	42,9o
Queijo <i>Deep fried dough filled with cheese</i>	42,9o
Frango com Catupiry® <i>Deep fried dough filled with minced chicken and Catupiry® cheese</i>	42,9o
Mortadela com queijo <i>Deep fried dough filled with mortadella and cheese</i>	45,9o
Bacalhau <i>Deep fried dough filled with cod</i>	56,9o
Camarão <i>Deep fried dough filled with shrimp</i>	59,9o



Bacalhau Gomes de Sá

PRATOS PRINCIPAIS MAIN COURSE

Bacalhau Gomes de Sá Bacalhau desfiado com azeite, cebola, batata, azeitona e ovo <i>Shredded cod with olive oil, onion, potato, olive and egg</i>	89,9o
Filé Oswaldo Aranha Filé mignon grelhado com alho frito por cima, arroz, farofa crocante e chips de batata <i>Grilled steak with fried garlic on top, rice, crispy "farofa" and potato chips</i>	86,9o
Filé à parmegiana (carne ou frango) Acompanha arroz e fritas <i>Parmigiana steak (meat or chicken), served with rice and fries</i>	84,9o
Picadinho da casa Picadinho de filé com arroz branco, couve, ovo frito, feijão-preto, farofa de banana-da-terra e pastéis de queijo e carne <i>Chopped beef stew served with white rice, kale, fried egg, black beans, plantain "farofa" served with cheese and meat pastries</i>	84,9o
Nhoque da fazenda Nhoque com ragu de linguiça <i>Gnocchi with sausage ragu</i>	69,9o
Peito de frango grelhado ou St. Peter Acompanha purê de mandioquinha e arroz de brócolis <i>Grilled chicken breast or St. Peter fish, served with cassava purée and broccoli rice</i>	64,9o
Salada Caesar Frango grelhado com especiarias, alface-americana, tomate-cereja, molho caesar artesanal, parmesão, crouton e bacon crocante <i>Grilled chicken with spices, iceberg lettuce, cherry tomatoes, homemade caesar sauce, parmesan, crouton and crispy bacon</i>	56,9o
Beringela à parmegiana Beringela gratianada com queijo e tomate Acompanha arroz e fritas <i>Eggplant au gratin with cheese and tomato sauce Served with rice and fries</i>	59,9o

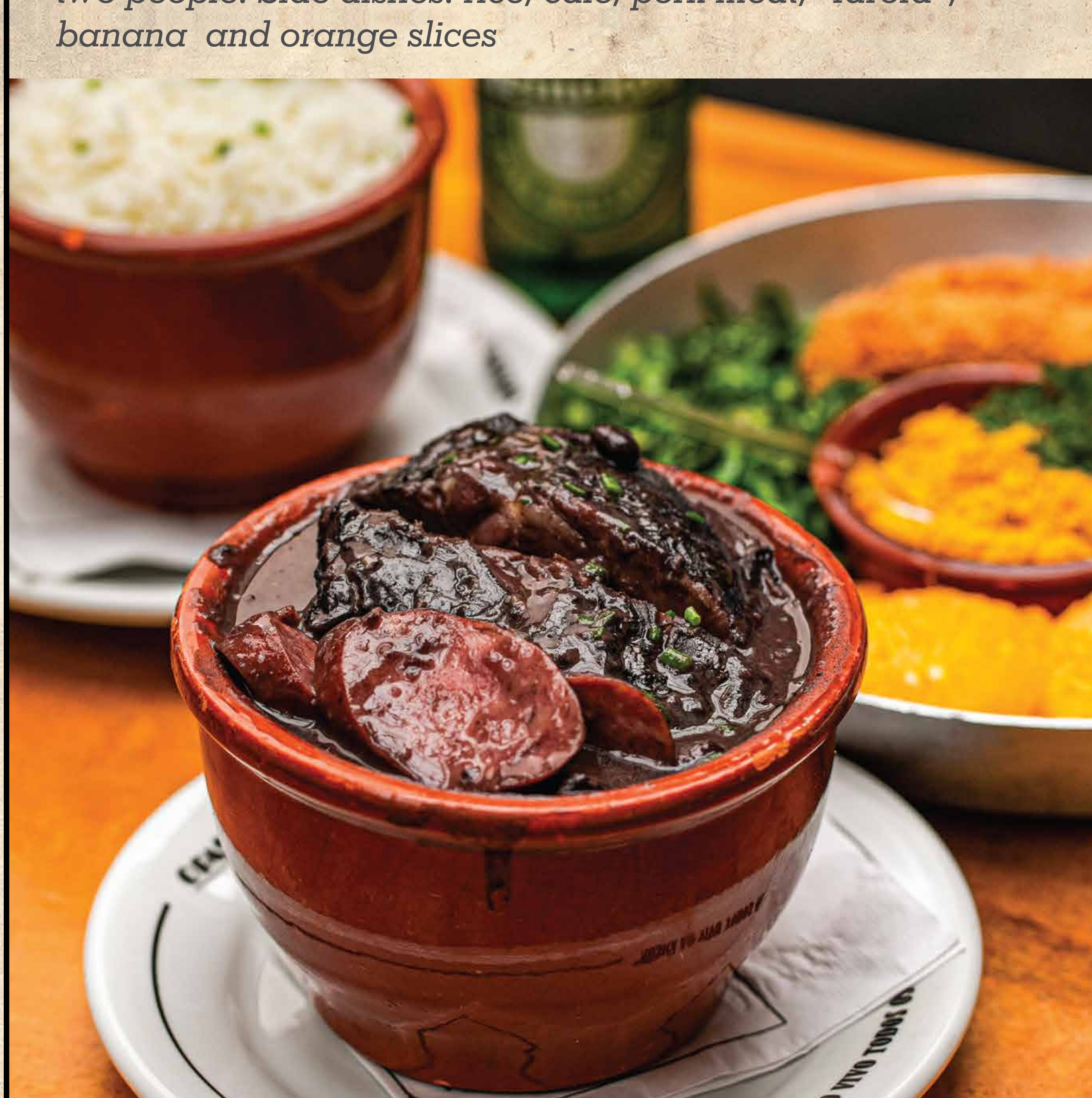


Picadinho da casa

FEIJOADA

TODOS OS DIAS

Completa p/ 2 pessoas	159,9o
Acompanhamentos: arroz, couve, carne de porco, farofa, banana e laranja <i>Everyday we have "feijoada" at Pasquim that serves two people. Side dishes: rice, kale, pork meat, "farofa", banana and orange slices</i>	



SOBREMESAS / DESSERTS

Sundae Duas bolas de sorvete de creme com farofa doce e calda de chocolate <i>2 scoops of vanilla ice cream served with crumbles and chocolate syrup</i>	22,9o
Mini churros (5 unidades) Cobertos com açúcar e canela Acompanha doce de leite caseiro <i>Mini churros covered in sugar and cinnamon Top dip, "dulce de leite"</i>	25,9o
Torta de nutella Com base de bolacha Passatempo e farofa crocante Acompanha sorvete de creme e calda de chocolate <i>Nutella pie with vanilla ice cream and chocolate syrup</i>	29,9o
Brownie com sorvete Brownie quente com sorvete de creme e calda de caramelo <i>Brownie with ice cream and caramel syrup</i>	25,9o

MOSCOW MULE

Moscow Mule do Bigode #GotMule 🍹 **32,90**

Escolha sua espuma

Tradicional | Manga c/ maracujá | Frutas silvestres
Vodka, xarope de gengibre e suco de limão-taiti

Choose your foam

Traditional | Mango with passion fruit | Wild berries fruits

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 fruits



MINI TRIO MOSCOW MULE

34,90

DRINKS AUTORAIS HOUSE DRINKS

Ginterinha 🍹 **37,90**

Gin, suco de limão-cravo e xarope de açúcar

Gin, red lime juice and sugar syrup

Canelada 🍹 **35,90**

Fireball, Limoncello e suco de limão-cravo

Fireball, Limoncello liqueur and red lime 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

Dooooois ou RUM? 🍹 **39,90**

Rum infusionado com baunilha, xarope de capim-santo, maracujá, abacaxi e suco de limão-galego

Rum infused with vanilla, lemongrass syrup, passion fruit, pineapple and red lime juice

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 🍹 **35,90**

Vodka, suco de limão-siciliano, xarope de açúcar e Fernet branca

Vodka, lemon juice, sugar syrup and Fernet blanc

Te amo...Te quero...Tequila 🍹 **35,90**

Jose Cuervo Silver, espuma de frutas silvestres, suco de limão, hortelã e curaço

Jose Cuervo Silver, wild fruits foam, lime juice, mint and curaço

Negroni da casa 🍹 **36,90**

Dentro do nosso barril de carvalho descansamos nossa receita secreta de Negroni

Inside our oak barrel we rest our Negroni's secret recipe

Cuervo Paloma 🍹 **35,90**

Jose Cuervo Silver, xarope de grapefruit, suco de limão e água com gás

Jose Cuervo Silver, grapefruit syrup, lime juice and sparkling water



CAIPIRINHAS

Vodka Smirnoff **27,90**

Vodka Ketel One **31,90**

Cachaça **25,90**

Distilled beverage made from sugar cane

Cachaça especial | Premium cachaça **31,90**

Saquê | Sake **27,90**

CAIPIRÕES

DOSES DUPLICADAS | *DOUBLE DOSES*

Vodka Smirnoff **38,90**

Vodka Ketel One **39,90**

Cachaça **36,90**

Distilled beverage made from sugar cane

Cachaça especial | Premium cachaça **39,90**

Saquê | Sake **38,90**

CONSULTE NOSSOS SABORES

CHECK OUR FLAVORS

ESPECIAIS / SPECIALS

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

Sig - Kiwi, limão-taiti, uva e hortelã

Kiwi, lime, grapes and mint

Gip Gip - Caju, limão-siciliano e maracujá

Fresh 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 (lime, lemon and red lime)

***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 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, 400ml de chope Amstel e borda de sal

A shot of Jose Cuervo Special Gold, 400ml of Amstel chopp, served with salted rim



GIN TÔNICAS / GT

João GINberto Gin, tônica FYS, carpaccio de pepino e alecrim <i>Gin, tonic FYS, cucumber carpaccio and rosemary</i>	37,9o
GonzaGINha Gin Tanqueray London Dry, tônica FYS, pimenta rosa, tangerina e buquê de hortelã <i>Gin Tanqueray London Dry, tonic FYS, pink pepper, tangerine and mint bouquet</i>	39,9o
DcháVan Gin infusionado com hibisco, chá de frutas silvestres, meia-lua de grapefruit, tônica FYS e buquê de hortelã <i>Gin infused with hibiscus, wild berries tea, half slice of grapefruit, tonic FYS and mint bouquet</i>	37,9o
Vinicius de Morango Gin Tanqueray Ten, tônica FYS, morangos laminados, meia-lua de limão-siciliano e zest de grapefruit <i>Tanqueray Ten gin, tonic FYS, sliced strawberries, half slice of lemon and grapefruit zest</i>	42,9o
Nara Limão Gin Tanqueray Sevilla, tônica FYS, capim-limão e suco de tangerina <i>Tanqueray Sevilla gin, tonic FYS, lemongrass and tangerine juice</i>	42,9o
Noel Prosa Gin, tônica FYS, limão-siciliano e gengibre <i>Gin, tonic FYS, lemon and ginger</i>	37,9o
PixinGINha Gin, tônica FYS, folhas de hibisco e meia-lua de grapefruit <i>Gin, tonic FYS, hibiscus leaves and half slice of grapefruit</i>	37,9o
Bebeu Gomes Gin Gordon's Pink, buquê de hortelã, tônica FYS e morango fresco <i>Gordon's Pink gin, mint bouquet, tonic FYS and fresh strawberry</i>	37,9o
GINicius de Moraes Gin Tanqueray London Dry, tônica FYS, suco de tangerina, geleia de damasco e buquê de manjeriço <i>Tanqueray London Dry gin, tonic FYS, tangerine juice, apricot jam and basil bouquet</i>	39,9o
Tom MÉ Tanqueray Rangpur, gomo de limão-taiti, buquê de hortelã e tônica FYS <i>Tanqueray Rangpur, lime, mint bouquet and tonic FYS</i>	42,9o
GIN Tropicália Gin, energético Monster Mangoo Loko, mix cítrico e espuma de manga com maracujá <i>Gin, Monster Mangoo Loko energy drink, citrus mix and mango with passion fruit foam</i>	42,9o

SPRITZ SE SPRITZ YOURSELF

Aperol Spritz Aperol, espumante, água com gás e fatia de laranja <i>Aperol, sparkling wine, sparkling water and an orange slice</i>	34,9o
Punt e Mes Tonic Carpano Punt e Mes, tônica FYS e meia-lua de laranja <i>Carpano Punt and Mes, tonic FYS and an orange slice</i>	34,9o
Limoncello Spritz Limoncello, tônica FYS zero, meia-lua e zest de limão-siciliano <i>Limoncello, tonic FYS zero, lemon slice and lime zest</i>	34,9o
Ketel One Botanical Spritz Grapefruit & Rose Peach & Orange Blossom Cucumber & Mint	29,9o
Campari Tonic Campari, tônica FYS e laranja <i>Campari, tonic FYS and orange</i>	32,9o

CERVEJAS

Long neck Heineken	16,9o
Long neck Heineken 0.0 (sem álcool <i>no alcohol</i>)	16,9o
Long neck Sol	14,9o
Long neck Amstel Ultra (sem glúten <i>gluten free</i>)	14,9o
Long neck Eisenbahn	14,9o
Long neck Lagunitas	29,9o
Long neck Blue Moon	39,9o

CHOPE DRAFT BEER

Chope Heineken	16,9o
Chope Amstel	15,9o



CAFÉ / LICORES

Café <i>Coffee</i> NESPRESSO	8,9o
Licor 43	32,9o
Mini Beer 43 Licor 43 com chantilly <i>Licor 43 with chantilly</i>	24,9o
Carajillo Licor 43 com café Nespresso <i>Licor 43 with Nespresso coffee</i>	37,9o

NÃO ALCOÓLICOS NON ALCOHOLIC

Água mineral (com ou sem gás) <i>Water (regular or sparkling)</i>	7,9o
Suco natural <i>Fresh juice</i>	9,0o
Refrigerante lata <i>Soda can</i> Coca-cola Coca-cola sem açúcar Fanta Guaraná Sprite Sprite sem açúcar Tônica FYS Tônica FYS sem açúcar	9,9o
Chá gelado <i>Ice Tea</i> Pêssego Gengibre Framboesa <i>Peach Ginger Raspberry</i>	9,9o
Água de coco (caixa) <i>Coconut water (bottled)</i>	14,9o
Suco de tomate <i>Tomato juice</i>	15,9o
Craft Soda Kiwi & Maça-verde Morango & Grapefruit Pêssego & Tangerina <i>Kiwi & Green apple Strawberry & Grapefruit Peach & Tangerine</i>	15,9o
Energético Redbull 269ml <i>Redbull Energy drink</i>	17,9o
Drinks sem álcool <i>Non alcoholic drinks</i> Pink Lemonade Mojito Moscow Mule	19,9o