

DESDE 1960

DINHO'S

— JARDINS —



SUGESTÕES DO CHEF

Carpaccio de Porqueta	R\$ 45
Vieiras grelhadas com Salada verde	R\$ 98
Escalope de Foie Gras Grelhado, com geléia de figo e balsâmico	R\$ 105
Entrecote au poivre com fritas	R\$ 145
Filet Rossini com maçãs assadas	R\$ 165

ENTRADAS

Couvert <i>(opcional por pessoa)</i>	R\$ 29
pão de queijo, pão de polvilho, pão preto, baguete, manteiga, creme de queijo, tomate concassé e tapenade de azeitonas	
Presunto Cru Ibérico Serrano <i>(porção 60g, com pan y tomata)</i>	R\$ 72
Carpaccio de Filet	R\$ 52
Carpaccio de Polvo	R\$ 62
Cocktail de Camarão	R\$ 105
Casquinha de Siri	R\$ 42
Tartar de Atum com Abacate <i>(com molho oriental e crispys de alho poró)</i>	R\$ 61
Steak Tartar com Batatas Souflé	R\$ 98
Salmão do Chef <i>(maçaricado, com geleia de figo, molho shoyo, gergelim e nori)</i>	R\$ 55
Choux de Salmão Gravlaks com Sour Cream	R\$ 52
Chips de Linguiça	R\$ 26
Coxinhas Villeroy <i>(porção 6 unidades)</i>	R\$ 22
Pastéis de Vatapá <i>(porção 6 unidades)</i>	R\$ 32
recheio cremoso à base de camarões, com leve toque de azeite de dendê e gengibre	
Bolinhos de Ossobuco <i>(6 unidades)</i>	R\$ 20
Costelinha Suína Grelhada <i>(porção 6 unidades)</i>	R\$ 62
Mini Hambúrguer <i>(4 unidades)</i> no mini pão de leite, com maionese de wasabi	R\$ 42
Choripán	R\$ 42

SALADAS

Caesar Salad

R\$ 38 | R\$ 57

alface romana, queijo parmesão, croutons e molho de mostarda

Caesar Salad com Frango Orgânico

R\$ 55

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

Juliana

R\$ 42 | R\$ 63

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

Caprese

R\$ 45

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

Tomate com Cebola Roxa

R\$ 38

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

Dois Palmitos

R\$ 42

pupunha in natura desfiado e palmeira real em tolete

Beterraba assada com Queijo de Cabra

R\$ 45

com redução de aceto balsâmico, pistache e mix de folhas

FEIJOADA DINHO'S *(almoço)*

À LA CARTE *(de domingo à sexta)*

R\$ 125 (*)
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)*

R\$ 145
por pessoa

FEIJOADA COMPLETA PARA VIAGEM

◆ para 4 pessoas

R\$ 285

(Acompanha - arroz, feijão preto, mandioca frita, abacaxi assado, banana à milanesa, torresmo, bacon em tiras frito, couve refogada, linguiça toscana, costelinha grelhada, bisteca, farofa e laranja)

◆ para 2 pessoas

R\$ 225

(carnes e feijão, juntos na mesma embalagem)

(Acompanha - arroz, mandioca frita, banana à milanesa, torresmo, bacon em tiras frito, couve refogada, linguiça toscana, bisteca, farofa e laranja)

GRELHADOS

♦ CARNES

WAGYU DINHO'S

Bife Ancho (*marmoreios 3 e 4*)

Bife de Chorizo (*marmoreios 3 e 4*)

Seleção Especial – preço sob consulta

SUPER STEAK (*2 a 3 pessoas*)

T Bone (*estilo PETER LUGER*) – R\$ 410

Prime Rib – R\$ 460

HEROES

Bife Ancho – R\$ 130

Bife Portenho – R\$ 120

PICANHAS

Fatiada (*com 1cm ou fininha*) – R\$ 152

Bife de Tira (*criação DINHO'S*) – R\$ 168

Bombom – R\$ 152

Tirinha – R\$ 145

CARNES LEVES

Fraldinha – R\$ 135

Filet Mignon – R\$ 125

Franco Desossado (orgânico) – R\$ 72

Cordeiro – R\$ 165

carré grelhado somente no sal, acompanha
espaguete de legumes

♦ PEIXES

LAGOSTA – R\$ 295
com risoto de limão siciliano e manteiga dourada

CAMARÃO GIGANTE – R\$ 220
com risoto de aspargos

SALMÃO – R\$ 130
ao molho de manga e risoto de palmito pupunha

PEIXE DO DIA – *preço sob consulta*
com legumes grelhados

SURF AND TURF

cauda de lagosta e filet
mignon grelhados com molhos
de gengibre e espinafre à
bernaise

R\$ 350

GUARNIÇÕES

Arroz Biro-Biro – R\$ 33

Arroz Branco – R\$ 26

Banana à Milanesa – R\$ 26

Creme de Espinafre – R\$ 34

Creme de Milho – R\$ 32

Farofa de Ovos – R\$ 28

farinha de mandioca com ovos mexidos
na manteiga

Farofa Rica – R\$ 32

farinha de milho, ovos, bacon, presunto,
azeitonas e cheiro verde

Legumes Grelhados – R\$ 35

Palmito Pupunha Assado – R\$ 55

Panachê de Legumes – R\$ 36

Polenta Frita – R\$ 28

Rigatoni ao Molho de Queijos

(gratinado) – R\$ 52

BATATAS

Palito *(ondulada)* – R\$ 30

Soufflé – R\$ 52

Assada – R\$ 27

com alho confitado, azeite e alecrim ou
molho de maionese e bacon

Portuguesa *(cortada em rodela)* – R\$ 27

Nervosa – R\$ 27

com parmesão e orégano

Francesa – R\$ 27

Lyonnaise – R\$ 27

sauté com cebolas salteadas

Bolinhas au gratin – R\$ 27

MENU INFANTIL *(Crianças até 6 anos)*

Escolha um prato principal + uma sobremesa – R\$ 65

(todos os pratos acompanham 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

NOSSA COZINHA

♦ PEIXES E CRUSTÁCEOS

CAMARÕES

Camarão à Grega – R\$ 152
camarões empanados, intercalados com queijo muçarela, arroz à grega e batata palha

Ao Catupiry – R\$ 158
com arroz no próprio molho

Estrogonofe de Camarão – R\$ 175
com arroz branco e batata palha

PEIXES

Pescada Amarela – R\$ 128
ao molho de laranja e legumes no vapor

Linguado à Belle Meunière – R\$ 132
com purê de batatas e brócolis

Bacalhau Porto Imperial – R\$ 158
confitado no azeite e assado com batatas, brócolis, cebola e azeitonas

LAGOSTAS

Newburg – R\$ 295
ao molho rosé e arroz branco

Thermidor – R\$ 295
flambada e gratinada, com arroz no próprio molho à base e creme de leite, leite de coco e um leve toque de azeite de dendê

VEGANO

Steak Vegano – R\$ 82
à base de champignons, grão de bico, batata e quinoa, acompanha arroz com brócolis e molho chimichurri

Lasanha Vegana – R\$ 72
lâminas de palmito pupunha, intercalados com shitake, tomate concassé e azeitonas pretas

♦ CARNES

TORNEDOR (*filet mignon*) – R\$ 135
Béarnaise com batata soufflé
Poivre com maçãs assadas
Molho mostarda com batatas fritas
Madeira com arroz no próprio molho

ESTROGONOFE – R\$ 168
com arroz e batata palha

FILET À PARMEGIANA – R\$ 145
com arroz e batatas fritas

PICADINHO – R\$ 148
com arroz, farofa, banana à milanesa, bacon, ovo poché e batatas fritas

OSSOBUCO (*porção individual*) – R\$ 105
com risoto de açafrão

OSSOBUCO (*serve 4 pessoas*) – R\$ 345
com arroz branco e polenta mole gratinada ao gorgonzola, servido somente aos domingos.

MENU EXECUTIVO

(de segunda à sexta no almoço)

250g de proteína + 1 salada + 2 guarnições + 1 sobremesa – R\$ 135

♦ 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

Contra filé

Fraldinha

Filé de frango

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, beringela, cenoura, pimentão e tomate

♦ SOBREMESAS

Pudim de leite

Quindim

Sorvete da casa

Fruta da estação

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 a alterações sem prévio aviso.

DINHO'S

Rua Prof. Azevedo Amaral, 70 | +55 11 3016-5333 | +55 11 98360-8257

www.dinhosjardins.com.br    @restaurantedinhos