

## Água e refrigerantes

Água mineral Prata (310 ml)	R\$ 8,90
Água mineral Prata com gás (310 ml)	R\$ 8,90
Água norueguesa Voss (330 ml)	R\$ 18,50
Água norueguesa Voss com gás (375 ml)	R\$ 28,80
Água de coco (330 ml)	R\$ 14,50
Refrigerante (lata) – Coca-Cola, Guaraná, Soda, Fanta Laranja, Schweppes Citrus ou Tônica	R\$ 9,20
H2OH!	R\$ 9,80

## Cervejas

Coyotero Lager (long neck) – leve, com baixo amargor	R\$ 16
Coyotero Dusky Session (lata) – Session IPA leve e refrescante	R\$ 19

## Vinho branco

Altos del Plata Chardonnay (taça ou garrafa) – Argentina	R\$ 30 / R\$ 82
Terrazas Reserva Torrontés – Argentina	R\$ 122

## Vinho tinto

Terrazas Reserva Malbec (taça ou garrafa) – Argentina	R\$ 38 / R\$ 136
Terrazas de Los Andes Grand Cabernet Sauvignon – Argentina	R\$ 330
Criado em Roble Blend Tannat / Syrah / Merlot – Uruguai	R\$ 205

## Vinhos orgânicos

Gaia Malbec – Argentina	R\$ 210
Cuma Cabernet Sauvignon – Argentina	R\$ 132

## Vinho rosé

Esprit Ciel (taça, garrafa ou magnum 1,5l) – França	R\$ 42 / R\$ 145 / R\$ 285
---	----------------------------

## Espumantes

Chandon Excellence Brut (taça ou garrafa)	R\$ 42 / R\$ 152
Baby Chandon Brut (187ml)	R\$ 38
Baby Chandon Rosé (187ml)	R\$ 42

## Saladas

Caesar com frango – <i>alface romana, queijo parmesão, croutons, molho caesar (sem anchovas) e peito de frango grelhado em tiras</i>	R\$ 38
Caprese – <i>tomates assados com ervas frescas, muçarela de búfala, molho pesto de manjericão e pinolis</i>	R\$ 37
Juliana – <i>alface americana, rúcula, tomate, palmito, cenoura, molho mostarda, batata palha e bacon</i>	R\$ 35
Dois palmitos – <i>alface americana, pupunha in natura desfiado e palmeira real em tolete</i>	R\$ 36
Beterraba assada com queijo de cabra – <i>com redução de aceto balsâmico, pistache e mix de folhas</i>	R\$ 38

## Pratos individuais (acompanham salada Juliana ou mix de folhas)

Quiche Lorraine	R\$ 38
Quiche de queijo e alho poró	R\$ 38
Torta de frango	R\$ 38
Risoto de aspargos com chips de presunto cru	R\$ 62
Risoto de shitake	R\$ 58
Lasanha vegana – <i>lâminas de palmito pupunha, intercalados com shitake, tomate concassé e azeitonas pretas</i>	R\$ 55

## Pratos do dia

<b>SEGUNDA</b> – Pescada amarela à belle meunière com arroz branco e purê de batatas	R\$ 84
<b>TERÇA</b> – Filé ao molho mostarda com arroz e fritas	R\$ 94
<b>QUARTA</b> – Picadinho Dinho's com arroz, farofa, banana à milanesa, bacon, ovo e batatas fritas	R\$ 78
<b>QUINTA</b> – Fraldinha grelhada com rigatone ao molho de queijos	R\$ 82
<b>SEXTA</b> – Salmão grelhado com risoto de abobrinha e açafrão	R\$ 84
<b>TODOS OS DIAS</b> – Sopa de cebola (gratinada)	R\$ 32

## Doces

Seleção de petit fours variados	R\$ 25
Brownie com sorvete	R\$ 22
Crème brûlée	R\$ 23
Doce da vitrine (unidade)	R\$ 15

## Sorvetes da casa

Baunilha, chocolate belga, pistache ou especial do dia (1 bola ou 2 bolas)	R\$ 15 / R\$ 21
Taça kids – <i>com cobertura de chocolate, farofa e chantily</i>	R\$ 25

## PRATOS & SOBREMESAS

## Matinais

Salada de frutas com granola, iogurte e mel	R\$ 25
Queijo quente – <i>queijo muçarela, com tomate e orégano no pão de miga</i>	R\$ 19
Misto quente – <i>queijo muçarela, com presunto magro, com tomate e orégano no pão de miga</i>	R\$ 22
Bolo de laranja	R\$ 10
Bolo de cenoura com cobertura de chocolate	R\$ 10

## Salgados

Pão de queijo (unidade ou cesta com 6 unidades)	R\$ 3,50 / R\$20,50
Pão de queijo com azeitonas (unidade ou cesta com 6 unidades)	R\$ 3,80 / R\$22
Coxinhas Villeroy (6 unidades)	R\$ 18
Bolinhos de ossobuco (6 unidades)	R\$ 16
Pasteis de vatapá (6 unidades)	R\$ 28

## Especiais

Cocktail de camarão	R\$ 98
Casquinha de siri	R\$ 38
Presunto cru ibérico serrano ( <i>porção 60g, com pan y tomata</i> )	R\$ 65
Tartar de atum com abacate – <i>com molho oriental e crispys de alho poró</i>	R\$ 55
Steak tartar com batatas soufflé	R\$ 85
Carpaccio de filet	R\$ 42
Carpaccio de polvo	R\$ 52
Salmão do Chef – <i>maçaricado, com geleia de figo, molho shoyu, gergelim e nori</i>	R\$ 45
Choux de salmão gravlaks com sour cream	R\$ 42
Mini hamburguer (4 unidades) – <i>no mini pão de leite, com maionese de wasabi</i>	R\$ 36

## Cafés clássicos



Espresso – <i>café com origem do serrado mineiro, encorpado com notas amadeiradas de nozes e cacau</i>	R\$ 7
Espresso descafeinado – <i>com aroma suave, sabor levemente adocicado e baixa acidez</i>	R\$ 7
Espresso com chantily – <i>a doçura do chantily para harmonizar com o sabor intenso e marcante de um café mineiro</i>	R\$ 9
Espresso duplo – <i>dose dupla de espresso feito com o café do serrado mineiro</i>	R\$ 9
Macchiato – <i>receita clássica italiana: uma dose de café espresso com espuma de leite</i>	R\$ 8
Macchiato vegano – <i>uma dose de café espresso com espuma de leite vegetal</i>	R\$ 8
Latte – <i>o tradicional café com leite, feito com espresso e leite muito cremoso na xícara grande</i>	R\$ 9
Latte vegano – <i>nessa versão, servimos nosso café espresso com leite vegetal</i>	R\$ 9
Cappuccino especial 3 Corações – <i>equilíbrio delicioso de sabores com café, leite, canela e cacau</i>	R\$ 9
Cappuccino especial vegano – <i>leite vegetal, espresso, cacau e uma pitada de canela em pó</i>	R\$ 9

## Bebidas quentes especiais

Mocha Coffee – <i>deliciosa calda de chocolate com leite muito cremoso e uma dose de espresso mineiro</i>	R\$ 9,50
Chocolate cremoso – <i>o chocolate quente 3 Corações é queimoso como os chocolates suíços, perfeito para os dias mais frios</i>	R\$ 9,50
Chá de cidreira – <i>o clássico chá possui notas aromáticas e refrescantes</i>	R\$ 8
Chá verde – <i>traz o frescor do limão unido à potência do gengibre</i>	R\$ 8
Chá de hortelã – <i>chá natural, preparado e servido na chaleira</i>	R\$ 10

## Métodos

Filtrado V60 com café orgânico 3 Corações – <i>cultivo controlado e totalmente livre de agrotóxicos. Se diferencia pelo propósito de difundir boas práticas em toda a produção. Este café possui aroma de caramelo, notas de nozes e cacau.</i>	R\$ 9
---	-------

## Sucos

Laranja, limão, melancia, abacaxi, maracujá ou manga	R\$ 15
Especiais: Abacaxi com hortelã, limonada suíça, morango, mamão com laranja ou tangerina (sazonal)	R\$ 17



@restaurantedinhos

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

[www.dinhosjardins.com.br](http://www.dinhosjardins.com.br)

### 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 alcólicas para menores de 18 anos.

**SE BEBER NÃO DIRIJA.**

Os preços e pratos estão sujeitos a alterações sem prévio aviso.

EMPÓRIO DINHO'S