



Entradas | Appetizers

Camarão ao Curry R\$72 Shrimp Curry
Linguiça Artesanal e Aipim Frito R\$54 Homemade Sausage and Fried Manioc
Pastel de Queijo ou Palmito R\$29 Pastry Cheese or Palm Heart
Ceviche de Peixe do Dia com Torradas R\$52 Fish Ceviche with Toast
Panceta de Porco com Chimichurri R\$56 Pork Panceta with Chimichurri
Atum Selado com Gergelim, Purê e Pérolas de Shoyu R\$62 Seared Tuna with Sesame, Puree and Soy Sauce Pearls
Sopa do Dia R\$50 Soup of The Day

Informamos que nossas cozinhas são compartilhadas e não possuímos uma área de manipulação para alimentos livres de alergênicos, por isso, as opções disponíveis no Menu podem conter traços de alergênicos como: Glúten. (Trigo, centeio, cevada, aveia e suas estirpes hibridizadas); Crustáceos; Ovos; Peixes; Amendoim; Soja; Leite; Castanhas (Amêndoa, avelã, castanha de caju, castanha do pará, macadâmia, nozes, pecan pistache, pinoli)


Please be advised that our kitchens are shared and we do not have a handling area for allergen-free foods, so the options available on the Menu may contain traces of these allergens such as: Gluten (wheat, rye, barley, oats and their hybridized strains); Crustaceans; Eggs; Fish; Peanuts; Soy; Milk; Nuts (Almond, hazelnut, cashew nut, Brazil nut, macadamia, walnut, pecan, pistachio, pinoli)

Saladas | Salads

Salada Caesar R\$52

Caesar Salad

Folhas verdes, croutons, bacon crocante, molho caesar e queijo parmesão
Green salad, croutons, crispy bacon, caesar sauce and parmesan cheese

Salada Abelardo  R\$49

Abelardo Salad

Mix de folhas, laminas de cenoura, pepino, rabanete, compota de cebola roxa e redução de balsâmico
Green salad, carrot slices, cucumber, radish, red onion jam and balsamic

Burrata gratinada R\$64

Burrata au gratin

Burrata gratinada, rúcula, tomates assados, pesto de manjerição e torradas
Burrata gratin, arugula, roasted tomatoes, basil pesto and toast

Salada de Frango R\$62

Chicken Salad

Salada de frango com lemon pepper crocante e tomates assados
Chicken salad with crispy lemon pepper and roasted tomatoes

Adicionais para sua salada | Additional To Your Salad

Peito de FrangoR\$20

Chicken Breast

CamarãoR\$35

Shrimp

 Vegetariano | Vegetarian  Vegano | Vegan

Informamos que nossas cozinhas são compartilhadas e não possuímos uma área de manipulação para alimentos livres de alergênicos, por isso, as opções disponíveis no Menu podem conter traços de alergênicos como: Glúten. (Trigo, centeio, cevada, aveia e suas estirpes hibridizadas); Crustáceos; Ovos; Peixes; Amendoim; Soja; Leite; Castanhas (Amêndoa, avelã, castanha de caju, castanha do pará, macadâmia, nozes, pecan pistache, pinoli)

Please be advised that our kitchens are shared and we do not have a handling area for allergen-free foods, so the options available on the Menu may contain traces of these allergens such as: Gluten (wheat, rye, barley, oats and their hybridized strains); Crustaceans; Eggs; Fish; Peanuts; Soy; Milk; Nuts (Almond, hazelnut, cashew nut, Brazil nut, macadamia, walnut, pecan, pistachio, pinoli)

Sandwiches | Sandwiches

Barra BurgerR\$72


200g Blend de Picanha e Costela no Pão Brioche, Cebola Caramelizada, Bacon Crocante, Queijo Cheddar, Picles e Maionese Defumada
200g Sirloin Steak and Rib Blend Buguer, Brioche Bun, Caramelized Onion, Crispy Bacon, Cheddar Cheese, Pickles, Smoked Mayonnaise

Club Sandwich R\$70

Nosso Club Sanduíche com Peito de Peru, Queijo, Alface, Bacon, Ovo e Maionese no Pão de Forma
Our Club Sandwich with Turkey, Cheese, Letucce, Bacon, Egg and Mayonnaise

Steak Abelardo R\$72

150g de Tornado de Filé Mignon, brioche, Alface Romana, Presunto, Queijo Brie, Picles com Molho de Mostarda Dijon e Mel
150g Filet Mignon, brioche, Romaine Lettuce, Ham, Brie Cheese, Pickles with Dijon Mustard & honey

Veggie Burguer  R\$66

Burger de soja, Maionese de Ervas, Queijo, Tomate, Alface E Picles De Pepino
Soya burger, Herbs Mayonnaise, Cheese, Tomato, Lettuce And Cucumber Pickles

Misto Quente R\$45

Ham and Cheese Sandwich

Escolha 1 acompanhamento | Choose 1 side dish

Batata Rústica / Rustic Potato.....

Batata Fritas / French Fries.....

Folhas Verdes / Green Salad.....

 Vegetariano | Vegetarian  Vegano | Vegan

Informamos que nossas cozinhas são compartilhadas e não possuímos uma área de manipulação para alimentos livres de alergênicos, por isso, as opções disponíveis no Menu podem conter traços de alergênicos como: Glúten. (Trigo, centeio, cevada, aveia e suas estirpes hibridizadas); Crustáceos; Ovos; Peixes; Amendoim; Soja; Leite; Castanhas (Amêndoa, avelã, castanha de caju, castanha do pará, macadâmia, nozes, pecan pistache, pinoli)

Please be advised that our kitchens are shared and we do not have a handling area for allergen-free foods, so the options available on the Menu may contain traces of these allergens such as: Gluten (wheat, rye, barley, oats and their hybridized strains); Crustaceans; Eggs; Fish; Peanuts; Soy; Milk; Nuts (Almond, hazelnut, cashew nut, Brazil nut, macadamia, walnut, pecan, pistachio, pinoli)

Pizzas

Pizzas de fermentação natural de 48 horas com molho de tomate pelati
48 hour natural fermentation pizzas with pelati tomato sauce

Pepperoni R\$79
Pepperoni

Quatro Queijos R\$78
Four Cheese
Queijos brie, muçarela, gouda e gorgonzola.
Brie, mozzarella, gouda and gorgonzola cheeses

Frango com Catupiry R\$78
Chicken with cream cheese

Marguerita R\$75
Margherita


 Vegetariano | Vegetarian  Vegano | Vegan

Informamos que nossas cozinhas são compartilhadas e não possuímos uma área de manipulação para alimentos livres de alergênicos, por isso, as opções disponíveis no Menu podem conter traços de alergênicos como: Glúten. (Trigo, centeio, cevada, aveia e suas estirpes hibridizadas); Crustáceos; Ovos; Peixes; Amendoim; Soja; Leite; Castanhas (Amêndoa, avelã, castanha de caju, castanha do pará, macadâmia, nozes, pecan pistache, pinoli)


Please be advised that our kitchens are shared and we do not have a handling area for allergen-free foods, so the options available on the Menu may contain traces of these allergens such as: Gluten (wheat, rye, barley, oats and their hybridized strains); Crustaceans; Eggs; Fish; Peanuts; Soy; Milk; Nuts (Almond, hazelnut, cashew nut, Brazil nut, macadamia, walnut, pecan, pistachio, pinoli)

Massas | Pastas

Ravioli artesanal com Mussarela de Búfala, Tomate Pelati e Manjericão fresco  R\$82
Handmade ravioli with buffalo mozzarella, tomato pelati and fresh basil

Nhoque Sorrentina Gratinado  R\$78
Gnocchi Sorrentina Gratin
Nhoque de batata com molho de tomate gratinado, mussarela de búfala e parmesão ralado
Potato gnocchi with tomato sauce au gratin, buffalo mozzarella and grated parmesan

Penne Alla Norma com Berinjela, Ricota e Manjericão  R\$58
Penne Alla Norma with Eggplant, Ricotta and Basil
Massa grano duro com caponata de berinjela, ricota e manjericão fresco
Grano duro pasta with eggplant caponata, ricotta and fresh basil

Penne ao Pesto  R\$55
Penne with Pesto Sauce

Espaguete Carbonara R\$78
Spaghetti Carbonara
Espaguete grano duro com molho carbonara e farofa de bacon crocante
Spaghetti grano duro with carbonara sauce and crispy bacon

Espaguete com Frutos do Mar, Calamari, Polvo, Camarão e Mexilão R\$99
Spaghetti with Seafood, Calamari, Octopus, Shrimp and Mussels

Fettuccine Al Limone com Camarão R\$106
Fettuccine Al Limone with Shrimp

 Vegetariano | Vegetarian  Vegano | Vegan

Informamos que nossas cozinhas são compartilhadas e não possuímos uma área de manipulação para alimentos livres de alergênicos, por isso, as opções disponíveis no Menu podem conter traços de alergênicos como: Glúten. (Trigo, centeio, cevada, aveia e suas estirpes hibridizadas); Crustáceos; Ovos; Peixes; Amendoim; Soja; Leite; Castanhas (Amêndoa, avelã, castanha de caju, castanha do pará, macadâmia, nozes, pecan pistache, pinoli)

Please be advised that our kitchens are shared and we do not have a handling area for allergen-free foods, so the options available on the Menu may contain traces of these allergens such as: Gluten (wheat, rye, barley, oats and their hybridized strains); Crustaceans; Eggs; Fish; Peanuts; Soy; Milk; Nuts (Almond, hazelnut, cashew nut, Brazil nut, macadamia, walnut, pecan, pistachio, pinoli)

Grelhados & Principais | Grilled & Main

Tornedor de Filé Mignon com Fettuccine ao Funghi R\$115
Filet Mignon with Fettuccine in Funghi Sauce

Bife a Parmegiana com Fritas R\$102
Beef Parmigiana with French Fries
Crispy breaded beef with tomatoes sauce and cheese

Entrecote com Batata Rústica e Chimichurri R\$92
Entrecote with Rustic Potatoes and Chimichurri

Sobrecoxa com Musseline de Batata e Molho de Ervas R\$89
Chicken thighs with Potato Mousseline and Herb Sauce
Sobrecoxa, tomate seco, rúcula, brie, mousseline de batata e molho de ervas
Chicken thighs, dried tomato, arugula, brie, potato mousseline and herb sauce

Carré de Cordeiro com Purê de Baroa, Cogumelo Paris e Molho Roti R\$109
Rack of Lamb with Baroa puree, Paris Mushrooms and Roti Sauce

Salmão com Risoto de Limão Siciliano e Fonduta de Parmesão R\$117
Salmon with Lemon Risotto and Parmesan Fonduta

Peixe do Dia com Legumes Grelhado R\$89
Fish of the Day with Grilled Vegetables

Kids

Filé Mignon R\$58
Filet Mignon
Filé mignon, arroz, feijão, batata frita e farofa
Filet mignon, rice, beans, french fries and brazilian farofa


Peito de Frango R\$58
Chicken Breast
Peito de frango, arroz, feijão, batata frita e farofa
Chicken breast, rice, beans, french fries and brazilian farofa

Espaguete ao molho de tomate pelati R\$55
Spaghetti in tomato sauce

Informamos que nossas cozinhas são compartilhadas e não possuímos uma área de manipulação para alimentos livres de alergênicos, por isso, as opções disponíveis no Menu podem conter traços de alergênicos como: Glúten. (Trigo, centeio, cevada, aveia e suas estirpes hibridizadas); Crustáceos; Ovos; Peixes; Amendoim; Soja; Leite; Castanhas (Amêndoa, avelã, castanha de caju, castanha do pará, macadâmia, nozes, pecan pistache, pinoli)

Please be advised that our kitchens are shared and we do not have a handling area for allergen-free foods, so the options available on the Menu may contain traces of these allergens such as: Gluten (wheat, rye, barley, oats and their hybridized strains); Crustaceans; Eggs; Fish; Peanuts; Soy; Milk; Nuts (Almond, hazelnut, cashew nut, Brazil nut, macadamia, walnut, pecan, pistachio, pinoli)

Sobremesas | Desserts

Brownie trufado com castanha de caju e sorvete de creme	R\$35
Truffled brownie with cashew nuts and cream ice cream	
Tiramisù	R\$42
Frutas fatiadas da estação 	R\$35
Sliced fruits	
Pudim de Leite	R\$35
Pudding	
Cheesecake de frutas vermelhas silvestres	R\$38
Red fruits cheesecake	

 Vegetariano | Vegetarian  Vegano | Vegan

Informamos que nossas cozinhas são compartilhadas e não possuímos uma área de manipulação para alimentos livres de alergênicos, por isso, as opções disponíveis no Menu podem conter traços de alergênicos como: Glúten. (Trigo, centeio, cevada, aveia e suas estirpes hibridizadas); Crustáceos; Ovos; Peixes; Amendoim; Soja; Leite; Castanhas (Amêndoa, avelã, castanha de caju, castanha do pará, macadâmia, nozes, pecan pistache, pinoli)

Please be advised that our kitchens are shared and we do not have a handling area for allergen-free foods, so the options available on the Menu may contain traces of these allergens such as: Gluten (wheat, rye, barley, oats and their hybridized strains); Crustaceans; Eggs; Fish; Peanuts; Soy; Milk; Nuts (Almond, hazelnut, cashew nut, Brazil nut, macadamia, walnut, pecan, pistachio, pinoli)

Será acrescido a todos os valores 10% referente à taxa de serviço / A 10% service charge will be added to all of the prices above. É proibida a venda, oferta, entrega e permissão de consumo de bebida alcoólica, ainda que gratuitamente, aos menores de 18 (dezoito) anos. Lei 6153 de 05 de janeiro de 2012 e artigo 243 da Lei Federal 8069 de 13 de julho de 1990.

It is prohibited to sell, offer, delivery and permission alcohol consumption, even for free, to people under eighteen (18) years old. Law 6153 of 05 January 2012 and Article 243 of Federal Law 8069 of July 13, 1990.

“Se beber, não dirija” | “If you drink, do not drive”

Nossa cozinha e suas dependências estão franqueadas à sua visitação.

Our kitchen and its dependencies are opened to your visitation.

Fiscalização Sanitária do Município do Rio de Janeiro – TEL 2503-2280

Procon - Tel: 151. Rua da Ajuda, 5 / Subsolo - Centro - Rio de Janeiro - RJ