

# *Patriarca Bar*



*Arte Samba e Alegria*



# Combos da Casa

SERVIDOS EM  
BALDES COM GELO

## Gim + Energéticos



531-Gin Tanqueray +  
4 Red Bull Tropical  
R\$ 488



530-Gin Gordons +  
4 Red Bull Tropical  
R\$ 369

## Gim + Tônicas



533-Gin Tanqueray +  
4 Tônicas  
R\$ 420



532-Gin Gordons +  
4 Tônicas  
R\$ 348

## Vodka + Energéticos



535-Smirnoff +  
4 Red Bull  
R\$ 348



536-Importada +  
4 Red Bull  
R\$ 446



437-Círoc +  
4 Red Bull  
R\$ 560

## Whisky + Energéticos



539-Red Label +  
4 Red Bull  
R\$ 460

541-Black Label +  
4 Red Bull  
R\$ 540



# Carta de Vinhos

JOANA *Fredering*  
SABORES & SENTIDOS

### 629-Alfredo Roca Fincas Pinot Noir 2023

(Argentina) 100% Pinot Noir  
Corpo leve, frutado e macio. Notas de frutas vermelhas frescas como morango e framboesa. Amadurece por 8 meses em barrica de carvalho. Graduação alcoólica 13,5%.

R\$ 165



### 630-Andeluna Raíces Malbec 2021

(Argentina) 100% Malbec  
Médio corpo, com taninos maduros e acidez equilibrada. Notas de ameixa fresca, amoras e um toque de violeta e especiarias doces. Sem estagio em carvalho. Graduação alcoólica 13,5%.

R\$ 160



### 631-Petirrojo Cabernet Sauvignon 2021

(Chile) 100% Cabernet Sauvignon  
Médio corpo, com taninos sedosos e firmes e final de boca redondo. Notas de frutas vermelhas maduras, especiarias e toques defumados e tostados. 30% do vinho estagia em barricas de carvalho entre 4 a 6 meses. Graduação alcoólica 13,5%.

R\$ 156



### 632-Petirrojo Cabernet Sauvignon 2021

(Chile) 100% Cabernet Sauvignon 375ml  
Médio corpo, com taninos sedosos e firmes e final de boca redondo. Notas de frutas vermelhas maduras, especiarias e toques defumados e tostados. 30% do vinho estagia em barricas de carvalho entre 4 a 6 meses. Graduação alcoólica 13,5%.

R\$ 105



### 633-Petirrojo Reserva Chardonnay 2022

(Chile) 100% Chardonnay.  
Leve, seco com bom equilíbrio e final de boca agradável e redondo. Notas de pera, maçãs e um leve abacaxi. Sem estágio em carvalho. Graduação alcoólica 13,5%.

R\$ 156



### 634-Fishing Monkey Torrontes 2022

(Chile) 100% Torrontes  
Vinho leve e frutado. Notas de frutas tropicais frescas e floral. Sem estágio em carvalho. Graduação alcoólica 12,5%.

R\$ 185



### 635-Alfredo Roca Rose 2022

(Argentina) 100% Merlot  
Leve, fresco e frutado. Toques de morango, cereja e cassis. Sem estágio em carvalho. Graduação alcoólica 13,5%.

R\$ 138



### 636-Espumante Amitié Brut

(Brasil) Chardonnay e Malvasia  
Espumante fino, leve e elegante. Notas de frutas tropicais e um toque floral. Método Charmat. Graduação alcoólica 12,5%.

R\$ 138



### 637-Veuve Ambal Cuvée Rosé

(Espanha) 100% Tempranillo  
Espumante fácil e fresco elaborado por uma das mais respeitadas Maison da Borgogne. Notas de morangos frescos que se mesclam a rosas e toques de pêssegos. Método Charmat. Graduação alcoólica 11,5%.

R\$ 188



# Chopp

03-**Chopp Claro Brahma**  
Pilsen 300ml - 5% Vol.  
R\$ 12,<sup>99</sup>



# Cervejas

600ml

35-**Lançamento Corona** R\$ 24  
550-**Becks** R\$ 20,<sup>90</sup>  
11-**Original** R\$ 19,<sup>90</sup>  
14-**Serra Malte** R\$ 19,<sup>90</sup>  
372-**Spaten** R\$ 19,<sup>90</sup>



# Long Necks

865-**Corona** R\$ 17,<sup>80</sup>  
565-**Becks** R\$ 16,<sup>80</sup>  
34-**Stella Artois** R\$ 15,<sup>80</sup>  
29-**Budweiser** R\$ 14,<sup>50</sup>  
137-**Budweiser Zero** R\$ 14,<sup>50</sup>  
51-**Malzbier Brahma** R\$ 14  
36-**Lançamento Corona Cero** R\$ 17,<sup>80</sup>  
503-**Beats Senses** R\$ 17,<sup>50</sup>  
67-**Mike's** R\$ 17,<sup>50</sup>

# Whiskies

730-**JW Red Label** (Dose) R\$ 28  
731-**JW Black Label** (Dose) R\$ 30  
732-**JW Red Label** (Garrafa) R\$ 299  
733-**JW Black Label** (Garrafa) R\$ 420  
1014-**JW Gold Label** (Garrafa) R\$ 780

# Tennessee Whiskey

66-**Jack Daniel's Old 7** (Dose) R\$ 28  
335-**Jack Daniel's Old 7** (Garrafa) R\$ 380

# Tequilas

147-**Gold** R\$ 28  
148-**Silver** R\$ 28

# Cachaças

926-**Cachaça Bananinha** R\$ 16  
927-**Cachaça Coquinho** R\$ 16  
173-**Seleta** (Salinas/MG) R\$ 16

# Sucos

101-**Laranja** R\$ 13  
102-**Limão** R\$ 13  
103-**Maracujá** R\$ 14  
104-**Abacaxi** R\$ 14  
105-**Abacaxi c/hortelã** R\$ 14  
502-**Tomate** R\$ 19

# Artesanais

800-**Salve Jorge** R\$ 22,<sup>80</sup>  
Pilsen Puro Malte 600ml - 4,6 % Vol.  
856-**Salve Jorge** R\$ 23,<sup>80</sup>  
Weiss 600ml - 6,7% Vol.  
802-**Salve Jorge** R\$ 23,<sup>80</sup>  
IPA 600ml - 6,3% Vol.  
874-**Colorado Ribeirão Lager** R\$ 25  
Lager 600ml - 4,5% Vol.  
859-**Colorado Appia** R\$ 25  
Honey Wheat Ale 600ml - 5,5% Vol.  
861-**Colorado Indica** R\$ 25  
IPA 600ml - 7% Vol.

# Vodkas

1025-**Nacional** (Dose) R\$ 18  
1017-**Importada** Dose R\$ 22

# Refrigerantes

411-**Guaraná Antarctica** R\$ 10  
412-**Guaraná Antarctica Diet** R\$ 10  
413-**Pepsi** R\$ 10  
414-**Pepsi Zero** R\$ 10  
417-**Soda** R\$ 10  
418-**Soda Diet** R\$ 10  
420-**Tônica** R\$ 10  
421-**Tônica Diet** R\$ 10  
424-**H2O Limão** R\$ 11  
422-**Água Mineral** R\$ 7  
423-**Água Mineral c/gás** R\$ 7  
89-**Água de Coco** R\$ 15,<sup>80</sup>

# Energéticos

70-**Red Bull** R\$ 21  
1011-**Red Bull Tropical** R\$ 21  
501-**Red Bull Melancia** R\$ 21



# Drinks especiais

Gin R\$ 44

Gin Importado R\$ 47

875-**GT Tradicional** - Gin, tônica, hortelã e fatias de morango

1040-**Opcão Importado**

1020-**GT Mirtilo** - Gin, tônica, amora, anis e mirtilo | 1047-**Opcão Importado**

1021-**GT Tangerina** - Gin, tônica, tangerina e mel | 1042-**Opcão Importado**

438-**GT Super Mule** - Gin, espuma de gengibre, tônica, limão tahiti e gelo | 459-**Opcão Importado**



Mirtilo

Tradicional

Super Mule



884-**Cosmopolitan** - Vodka, Cointreau, suco de limão tahiti, Monin cranberry e twist de R\$ 42



611-**Dark Margarita** - Tequila Gold, Cointreau, limão e mirtilo R\$ 42



610-**Aperol Spritz** - Aperol, água com gás, espumante e laranja R\$ 44

618-**Mai Tai** - Rum Bacardi, abacaxi, limão, Monin amêndoas e Cointreau R\$ 42



888-**Moscow Mule** R\$ 42  
Vodka Importada, Monin de gengibre, suco de limão e Angostura bitter



SEM ÁLCOOL

620-**Berry Ice Tea**  
Chá preto com limão, framboesa e hortelã R\$ 32

619-**Dark Lemonade**  
Purê de mirtilo, suco de limão, água sem gás e manjeriço R\$ 32

SEM ÁLCOOL



## Cocktails R\$ 42

155-**Mojito** - Rum branco, hortelã, açúcar, limão e Club Soda

505-**Bloody Mary** - Vodka, suco de tomate, molho de pimenta, suco de limão siciliano e molho Inglês.

354-**Carajillo** 43 - Café expresso e Licor 43

612-**Negroni** - Gin, Campari, Punte Mes e laranja

803-**Margarita Black** - Tequila Gold, limão, gelo e borda crustada com sal

157-**Sunrise** - Tequila Gold, suco de laranja e grandine



## Clericot

480-Refreshante jarra de espumante, abacaxi, morango, kiwi, tangerina, laranja, gelo e açúcar R\$ 136



Todas as caipirinhas  
acompanham picolé caseiro

# Caipirinhas

Cachaça R\$ 36

Cachaça Especial R\$ 39,<sup>80</sup>

Vodka Nacional R\$ 39,<sup>80</sup>

Saquê R\$ 44

Vodka Importada R\$ 46

CaipiSoda (sem álcool) R\$ 32



Especial da Casa  
Dedo de Moça

## Especial da Casa Dedo de Moça

(tangerina, pimenta dedo de moça,

manjeriço, gelo e açúcar)

219-Cachaça Especial

439-Vodka Nacional

585-CaipiSoda (sem álcool)

## Clássica

Acompanha picolé de limão

(limão tahiti, açúcar, gelo e cachaça)

205-Cachaça

150-Cachaça Especial

206-Vodka Nacional

180-Saquê

207-Vodka Importada

573-CaipiSoda (sem álcool)



## Frutas Vermelhas

Acompanha picolé de morango

(morango, framboesa, amora, açúcar e gelo)

189-Cachaça

220-Cachaça Especial

190-Vodka Nacional

191-Saquê

192-Vodka Importada

574-CaipiSoda (sem álcool)

## Tangerina

Acompanha picolé de tangerina

(tangerina, hortelã, gengibre, açúcar e gelo)

193-Cachaça

221-Cachaça Especial

194-Vodka Nacional

195-Saquê

196-Vodka Importada

575-CaipiSoda (sem álcool)



## Cajú Especial

Acompanha picolé de abacaxi

(cajú, lúcia, abacaxi, açúcar e gelo)

185-Cachaça

222-Cachaça Especial

186-Vodka Nacional

187-Saquê

188-Vodka Importada

587-CaipiSoda (sem álcool)

## Kiwi

Acompanha picolé de limão

(kiwi, hortelã, açúcar e gelo)

212-Cachaça

223-Cachaça Especial

213-Vodka Nacional

214-Saquê

215-Vodka Importada

579-CaipiSoda (sem álcool)



## Importados R\$ 34

136-Steinhager Schlichte

1049-Gin Importado

## Drinks Doses

129-Malibu R\$ 25

130-Campari R\$ 25

131-Cognac Napoleon R\$ 26

132-Gin Nacional R\$ 26

134-Martini R\$ 25

331-Jagermeister R\$ 34

135-Steinhager (nacional) R\$ 25

1026-Licor Baileys R\$ 30

138-Licor 43 R\$ 34

139-Rum Bacardi Ouro R\$ 26

140-Rum Bacardi Prata R\$ 26





# Traditional Burgers

ACOMPANHAM  
FRITAS



242-**X-Burger** - Hamburguer grelhado blend especial e queijo derretido. Acompanha maionese de alho, catchup e fritas. R\$ 39,<sup>80</sup>

243-**X-Bacon** - Hamburguer grelhado blend especial, queijo derretido e fatias de bacon. Acompanha maionese de alho, catchup e fritas. R\$ 44,<sup>80</sup>

244-**X-Salada** - Hamburguer grelhado blend especial, queijo derretido, alface e finas fatias de tomate. Acompanha maionese de alho, catchup e fritas. R\$ 44,<sup>80</sup>

## Porções na Chapa

serve de 2 a 3 pessoas



231-**Chapa de Costela**  
Acompanha salada de rúcula, farofa, vinagrete e mandioca frita especial

R\$ 188

290-**Chapa de Picanha**  
Acompanha cebola especial da casa, farofa, vinagrete e pães

R\$ 198



## Guarnições

Sugestão para seu almoço.

295-**Arroz** R\$ 19  
296-**Feijão Preto** R\$ 19

297-**Farofa** R\$ 9  
298-**Vinagrete** R\$ 9

## Salada

251-**Salada da Casa**  
Mix de folhas verdes, cebola, tomate cereja, croutons, molho balsâmico e mel. R\$ 36

## Pratos da Casa

**Feijoada Completa**  
(Sábados e Domingos das 12h as 16h)

482-**Individual** R\$ 78  
483-**2 a 3 pessoas** R\$ 156



### Escondidinho Caseiro

Carne seca desfiada e acebolada, servida com creme de mandioca e gratinada com mussarela. Acompanha arroz.

318-**2 Pessoas** R\$ 144,



### Parmegiana

Delicioso filet mignon empanado, molho ao sugo, mussarela gratinada. Acompanha arroz e fritas.

448- **2 Pessoas** R\$ 152

449- **Individual** R\$ 78

## Sobremesas

380-**Sorvete de Creme**  
Taça de sorvete de creme (2 bolas e calda de frutas vermelhas) R\$ 16

370-**Pudim de leite condensado**  
Servido com calda de caramelo R\$ 18

756-**Sorvete de Chocolate**  
Taça de sorvete de chocolate (2 bolas e calda de caramelo) R\$ 18

371-**Petit Gâteau**  
Servido com sorvete de creme, calda de chocolate e castanhas crocantes R\$ 24

## Café Espresso

391-**Café Espresso** R\$ 7,<sup>50</sup>



**CORN  
FLAKES**

# Porções da Casa

servem até 2 pessoas



294-**Batata Frita**  
Acompanha molho da casa R\$ 35,<sup>80</sup>

843-**Mandioca frita especial**  
Cremosa e crocante,  
salpicada com parmesão R\$ 36,<sup>80</sup>



313-**Iscas de galetto empanadas  
com Corn Flakes**  
Acompanha creme de alho da casa R\$ 62

784-**Iscas de Peixes**  
Empanadas com Corn Flakes,  
bem temperada com ervas finas,  
acompanha molho tártaro R\$ 72



845-**Dadinho de tapioca**  
Servido com parmesão e geleia  
de pimenta levemente picante R\$ 44

## Pastel da Vila

acompanha vinagrete



314-**Misto**  
(carne e  
queijo)

315-**Carne**

316-**Queijo**

R\$ 48

8 unidades



720-**Bolinhos de São Jorge**  
Bolinhos de batata temperada, recheio  
de calabresa flambada na cachaça.  
Acompanha geleia de pimenta. R\$ 49,<sup>50</sup>

518-**Croquete de Pernil**  
(Acompanha molho de pimenta) R\$ 49,<sup>50</sup>

708-**Bolinho de Bacalhau**  
(Acompanha molho de pimenta) R\$ 56

726-**Bolinho de Abóbora  
com Carne Seca**  
(Acompanha molho de pimenta) R\$ 49,<sup>50</sup>

896-**Bolinho de Costela**  
(Acompanha molho de pimenta) R\$ 49,<sup>50</sup>

305-**Provolone Crocante**  
Bolinha empanada crocante  
com provolone e queijo minas R\$ 49,<sup>50</sup>



300-**Calabresa acebolada**  
Flambada na cachaça. Acompanha  
vinagrete, molho picante e pães R\$ 54



899-**Torresminho da Dona Zica**  
Fritos e Crocantes,  
Acompanham fatias de Limão R\$ 38,<sup>80</sup>



325-**Hamburguinho grelhado  
Blend Especial**  
Acompanha vinagrete, farofa e pães R\$ 66



160-**Costela no bafo desfiada**  
Puxada na manteiga com cebolas  
caramelizadas (Acompanha  
mandioca cremosa e pães) R\$ 68,<sup>80</sup>



303-**Isca de filet mignon  
ao molho madeira**  
Acompanha creme  
de alho da casa e pães R\$ 74



728-**Bolinho artesanal de feijoada**  
Acompanha molho de pimenta  
(Receita original do Mestre Ray Costa) R\$ 52

301-**Coxinha de Galetto**  
(Acompanha creme de alho) R\$ 46

320-**Frango a Passarinho**  
Crocante e bem temperado.  
Acompanha pedacinhos de alho,  
limão fatiado e creme de alho R\$ 59,<sup>80</sup>

306-**Caldinho de Feijão**  
Bem quentinho, servido  
com torradas temperadas R\$ 19,<sup>80</sup>







**Cobramos Couvert Artístico**

**Lei Água da Casa (nº17.453/2020)**

Água filtrada gratuita para os nossos clientes.

**Formas de Pagamento**

Não aceitamos cheques.

Aceitamos os seguintes cartões: Visa • Visa Electron • Amex •  
Master Card • Maestro • Rede Shop

Não nos responsabilizamos pelo sistema fora do ar ou problemas com o cartão de crédito. Por favor, previna-se com outra forma de pagamento.

O álcool causa dependência e, em excesso provoca males à saúde.  
Proibido a venda de bebidas alcoólicas para menores de 18 anos.