Bem-vindo ao Caqui Bistrô.
Desde 2015, o cenário perfeito para celebrações que combinam gastronomia e boas memórias. Nosso menu é uma jornada sensorial que une tradição e criatividade, desafiando o paladar em cada prato. Aqui, valorizamos o artesanal: dos pães aos molhos, tudo é feito com dedicação e ingredientes frescos, oferecendo uma experiência única e autêntica. Aprecie sabores surpreendentes, concebidos para encantar tanto o gosto quanto a alma.
No Caqui Bistrô, cada refeição é uma celebração.Bom apetite!

Menu

caqui
Fábio Watanabe BISTRÔ

JUNHO 2025

PETISCOS PARA COMPARTILHAR

Belisque enquanto espera seus amigos chegarem; compartilhe antes de um prato principal; esqueça da vida beliscando quando quiser passar uma noite leve sem jantar. Acompanhado de um bom vinho ou de uma cerveja gelada, é claro.

BOLINHAS DE QUEIJO BRIE EMPANADO $53
Servidas com geléia de abacaxi e pimenta

DADINHO DE TAPIOCA COM QUEIJO COALHO $47
c/ farofa de castanha de cajú e goiabada picante

CROQUETE DE PRESUNTO ARTESANAL $52
Servido com maionese de limão e parmesão ralado

HAPPY HOUR
Das 18h às 19h30, todos os petiscos com 50% de desconto

TÁBUA DE FRIOS $80
perfeita para compartilhar em 4 pessoas e harmonizar com seu vinho favorito

Queijo brie, queijo scarmozza defumada, gorgonzola envolto em castanha de cajú, pancetta artesanal, parmesão, presunto artesanal, frutas secas, chutney de tomate, geléia de abacaxi com pimenta e picles da casa.

BRUSQUETAS $47
servidas quentinhas, com pão de fermentação natural. 3 unidades cortadas em 3 partes.

Italiana: presunto artesanal, mussarela de búfala, pesto, manjericão e tomate confit

Cogumelos assados e mussarela

"Peça nossos drinks criativos e refrescantes ou os clássicos que nunca saem de moda. Para refrescar os dias quentes indico o Ginger Lime ou o Mogi. Caipirinha sempre cai bem também..."

MENU COMPLETO

O preço indicado no Menu Completo inclui entrada, prato principal e sobremesa
O preço indicado como Prato Avulso inclui somente o prato principal

ENTRADAS

BAO DE CUPIM
Pãezinhos no vapor recheados de cupim, picles de pepino e cenoura, gergelim, maionese de limão e broto de coentro

MOELA NA MANTEIGA
Moela na manteiga, alho e salsinha servida com massa folhada e salada de salsinha e picles de cebola roxa

PANELINHA DE COGUMELOS GRATINADOS
Com molho branco e mussarela. Servido com fatia de pão Caqui.

SALADA DE BETERRABA
Salada de beterraba assada no sal grosso, molho de tahine, crocante de nozes e couve tostada

PRINCIPAIS

Consulte nossa carta de vinhos com rótulos de qualidade e 5 opções de vinho em taça

FISH AND CHIPS
Tilápia crocante, fritas da casa e molho tártaro.
Menu Completo $131 Prato Avulso $81

RISOTO DE CAMARÃO E LIMÃO SICILIANO
Com brotos de rúcula e crocante de alho
Menu Completo $170 Prato Avulso $121

RISOTO DE ISCA DE BOMBOM DE ALCATRA
Cogumelos assados e manteiga de funghi
Menu Completo $129 Prato Avulso $80

BABY BEEF COM RISOTO DE VINHO
e cebola crocante (troque por salada)
Menu Completo $129 Prato Avulso $80

CUPIM BOURGUIGNON
Cubos de cupim braseados no vinho tinto.
Servido com bacon, cogumelos e purê de batatas.
Menu Completo $131 Prato Avulso $82

ENTRECÔTE 1952 COM FRITAS
Suculento e macio filé de 250g finalizado
com manteiga, alho e alecrim.
Servido c/ nossas fritas da casa (troque por salada)
Menu Completo $152 Prato Avulso $103

ENTRECÔTE 1952 COM RISOTO 4 QUEIJOS
Menu Completo $161 Prato Avulso $121
Mussarela, parmesão, gorgonzola, scarmoza

WELLINGTON DE CARNE BRASEADA
Wellington de carne braseada com crocante de
panceta, cogumelos e molho demi glace
e vegetais assados
Menu Completo $161 Prato Avulso $121

WOK ORIENTAL DE FRUTOS DO MAR
Macarrão crocante, camarão, lula, óleo de gergelim,
shoyu, limão, amendoim, acelga e broto de coentro
(com ou sem pimenta)
Menu Completo $180 Prato Avulso $121

POLVO DOURADO E RISOTO DE LIMÃO
E panceta crocante. Polvo cozido lentamente
e dourado na frigideira com páprica doce.
Menu Completo $187 Prato Avulso $138

para quem gosta de pimenta

RISOTO DE ASPARGOS GRELHADOS
Manteiga de limão,
crocante de ervas e broto de rúcula
Menu Completo $131 Prato Avulso $81

MAGRET DE PATO
Magret de Pato mal Passado, caldo do cozimento com
legumes assados, molho de vinho tinto e uva passa.
Menu Completo $152 Prato Avulso $103

RABADA DESOSSADA
molho refrescante de agrião, polenta cremosa
e milho tostado , vegetais dourados e crocante de milho
Menu Completo $140 Prato Avulso $89

PALETA DE CORDEIRO
Paleta de cordeiro dessossada com lasanha
de espinafre selado e chimichurri de hortelã
Menu Completo $147 Prato Avulso $89

O favorito do chef Rafael Barreto

ENTRECÔTE 1952 COM MANTEIGA DE TRUFA
5g de trufa negra melanosporum Monte Carlo Selection
com certificação do Principado de Mônaco.
Servido com purê de batatas.
Menu Completo $205 Prato Avulso $156
sugestão de vinho: Poggio Il Castellare Brunello di Montalcino

Único prato com trufas frescas na região.
Experimente um dos sabores mais refinados da gastronomia.

SOBREMESAS $35

Absolutamente tudo preparado aqui. Até o sorvete.

CHEESECAKE BASQUE DE BANANA
Cheesecake Basque de banana caramelizada, sorvete artesanal de doce de leite e farofa crocante

BRIGADEIRO, BANANA E MAIS BRIGADEIRO
Desde 2015, uma criação deliciosa e misteriosa. Um “bolo” (será?) de brigadeiro coberto com banana brulée e calda de quente de brigadeiro.

BAKED S’MORES
sorvete de creme defumado, bolo de chocolate, marshmallow tostado e calda de brigadeiro

BANOFFEE
Doce de leite, banana, creme de nata e farofa amanteigada.

PUDIM DE MILHO E SEUS AMILHOS
Pudim de milho e seus amilhos, crocante de fubá, mousse de curau e telha de milho

BOLO DE CENOURA
Com nozes e especiarias. Sorvete de cenoura. Frosting de cream cheese e caldinha açucarada de chocolate

TUDO CHOCOLATE
Brownie de chocolate, shortbread de chocolate, mousse de chocolate, sorvete de chocolate e creme inglês

CAFÉS E OUTROS MOTIVOS PARA CONTINUAR A BOA CONVERSA

CAFÉ ESPRESSO ILLY $8
Tradicional ou Descafeinado

INFUSÃO DA CASA $8
Hibisco, limão, canela, laranja e camomila

VINHO DO PORTO
Cálice 50mL $24
Garrafa $184

LICOR LIMONCELO CARAVELLA
Cálice 50mL $28
Garrafa $230

Posso te contar um segredo?

Temos uma SALA RESERVADA para até 15 pessoas. Não cobramos taxa de reserva e você pode fazer reuniões, festinhas, confraternizações, pedidos de casamento (não há mínimo de pessoas para reservar!).

Menu desenvolvido com muito carinho por chef Fábio Watanabe e chef Rafael Barreto..

BEBIDAS

CLERICOTS E SANGRIAS

Vinho tinto, branco ou rosé com frutas, água com gás, caldas da casa e muito gelo

JARRA INTEIRA **$88**

MEIA JARRA **$61**

WHISKEYS

IRISH JAMESON **$30**

JOHNNIE WALKER GOLD LABEL **$42**

DRINKS

LEVES

APEROL SPRITZ $40
Prosecco, Aperol, água com gás e gelo

MIMOSA $35
Espumante e suco de laranja.

GINGER LIME $26
Cachaça Salinas, extrato artesanal de limão e gengibre e muito gelo.

MODERADOS

NEGRONI $42
Gin, Vermute e Campari.

CAIPIRINHA $40
Limão ou morango.
Peça de cachaça Salinas ou vodka Stolichnaya

ENCORPADOS

MANHATTAN $40
Bourbon, vermute tinto, bitter artesanal e gelo.

RUSTY NAIL $42
Whiskey Jameson, Drambuie, laranja e gelo.

Originais da casa

MOGI $39
Vodka Stolichnaya, extrato artesanal de hibisco e limão e gelo.

CAQUI $35
Gin Tanqueray, lichia, limão, framboesa, água com gás, gelo e outros segredinhos!

CERVEJA

HEINEKEN 330mL $14

BALDE COM 6 $78

NÃO-ALCOÓLICOS

REFRIGERANTES $9

REFRIGERANTE ARTESANAL $9
ginger ale, cherry Coke, maracujá, morango, laranja ou limão

H2O $10

ÁGUA COM GÁS PRATA $7

SUCO NATURAL $10
laranja ou abacaxi

CLERICOT SEM ÁLCOOL - JARRA $57

CARTA DE VINHOS

A principal preocupação da Equipe Caqui Bistrô é o bem-estar de todos nossos amigos-clientes, por isso estamos sempre nos modernizando.A presente Carta traz os vinhos que mais foram saboreados e a inclusão de outros rótulos, sempre buscando a satisfação de todos. Vinhos do Velho e Novo Mundo estão presentes, e com certeza irão agradar o gosto refinado de todos, a preço justo com a boa qualidade.Que Baco e Dionisio, os deuses do vinho, proporcione a todos nós uma bebida que seja motivos de alegrias e esperanças. Que cada gole nos faça viajar na bela imaginação de cada um. Aproveitem com moderação e felicidade!

Jeferson Moreira de Carvalho - sommelier curador da carta

TAÇAS E PICHETS

		TAÇA 150mL	PICHET 450mL
ESPUMANTE	CASA PERINI PROSECCO - Brasil	$24	
BRANCO	OLARIA - Portugal	$25	$63
BRANCO	MIOLO SELEÇÃO - Brasil	$25	$63
ROSÉ	PIPA - Portugal	$25	$63
TINTO	OLARIA - Portugal	$25	$63
TINTO	FAZENDA VELHA - Portugal	$21	$63

COMBO 2 TAÇAS (tinto, branco ou rosé) + 1 cálice vinho do Porto $61

BRANCOS

CASAL GARCIA $129
Trajadura
Portugal - Vinho Verde
perfeito com o Polvo Dourado

CORBELLI $129
Pinot Grigio
Itália - Emilia Romagna
acompanha o risoto de aspargos

RENDEZ VOUS $155
Sauvignon Blanc
França - Languedoc-Roussillon
vai bem com o Fish and Chips

EMILIANA ADOBE RESERVA $129
Sauvignon Blanc
Chile - Valle Central
perfeito para equilibrar os sabores intensos da nossa Wok Oriental de Frutos do Mar. O preferido da Verônica.

EMILIANA ADOBE RESERVA $129
Chardonnay
Chile - Valle Central
a textura aveludada deste vinho acompanha bem o risoto de camarão e limão siciliano

ROSÉS

PARIS GOULART $134
Malbec
Argentina - Mendoza

EMILIANA ADOBE RESERVA $129
Assemblage
Chile - Valle Central

RENDEZ-VOUS $155
Cinsault
Languedoc-Roussillon

Os rosês são fáceis de beber e muito versáteis. Acompanham pratos de frutos do mar,queijos, saladas e risotos leves. Acompanham, principalmente, quem está com calor e quer se refrescar!

ESPUMANTES

"A gente deveria beber champanhe em todas as refeições,
começando pelo café da manhã"
Paul Bocuse

CASA PERINI $105
Moscatel
Brasil - Vale Trentino

harmoniza bem com nossas sobremesas.

CHANDON BRUT $153
Assemblage
Brasil - Garibaldi

com Bolinhas de Queijo Brie? Você merece.

CHANDON ROSÉ $162
Assemblage
Brasil - Garibaldi

um ótimo contraste c/ a Tábua de Frios.

CASA PERINI BRUT $108
Brasil - Vale Trentino

uma delícia acompanhando o Fish and Chips

Especial para uma grande comemoração

CHAMPAGNE VEUVE CLICQUOT BRUT $510
Assemblage
França - Champagne

TINTOS

NOVO MUNDO

ARGENTINA

LUIGI BOSCA $129
Malbec
Mendoza

CATENA $244
Malbec
Mendoza

GOULART $206
GRAND RESERVA
Malbec
Mendoza

DV CATENA $329
Malbec
Mendoza

O Malbec combina com carnes devido aos taninos suaves que equilibram a gordura, e ao seu corpo encorpado, que complementa o sabor intenso. Suas notas de frutas negras e especiarias realçam os sabores defumados da carne, enquanto a acidez moderada limpa o paladar, criando uma harmonização agradável. perfeito com o Cordeiro Assado.

CHILE

Camenère é a uva emblemática do Chile, harmonizando bem com carnes bovinas e cordeiro

MONTES ALPHA $278
Carmenère
Valle del Conchagua

CASAS DEL BOSQUE RESERVA $129
Carmenère
Valle del Rapel

Cabernet Sauvignon chileno harmoniza com pratos de cogumelos e carnes vermelhas.

COUSINO MACUL DON LUIS $109
Cabernet Sauvignon
Valle del Maipo

EMILIANA ADOBE RESERVA $129
Cabernet Sauvignon
Valle Central

URUGUAI

GARZÓN ESTATE $220
Tannat
Maldonado

o Tannat adiciona um toque extra de complexidade ao Cupim Bourguignon

DON PASCUAL RESERVE $137
Tannat
Canelones

VELHO MUNDO

ESPANHA

PATA NEGRA ORO $110
Tempranillo
Valdepeñas

MARQUES DE LA CONCORDIA $214
Tempranillo
Rioja

O Tempranillo produz vinhos de corpo médio a encorpado, com taninos suaves e acidez moderada. Seus sabores predominantes incluem frutas vermelhas e negras como cereja e ameixa, além de notas de especiarias e, quando envelhecido em carvalho (como os dois vinhos da carta), tabaco e baunilha.
É versátil, ideal para harmonizar com carnes grelhadas, queijos curados e pratos de caça, como o nosso Pato Confit

ITÁLIA

LUCARELLI $176
Primitivo
Puglia

PRIMITIVO DI MANDURIA MAGMA $281
Primitivo
Puglia

Os potentes Primitivos desta carta realçam a suculência e intensidade dos entrecôtes com sua fruta madura.
As notas de especiarias valorizam pratos picantes como o Fettuccine Volcano.

CORBELLI Chianti $124
Assemblage
Toscana

O leve perfil terroso realça os pratos com cogumelo.
As notas frutadas e a acidez combinam com a Brusqueta Italiana.

VILLA ANTINORI $300
Assamblage
Toscana

Com taninos suaves e aveludados, esse grande vinho é uma pedida certa com pratos de carnes como o nosso Entrecôte com risoto de 4 queijos

POGGIO IL CASTELLARE BRUNELLO DI MONTALCINO $337
Sangiovese
Toscana

Um dos vinhos mais prestigiados da Itália, conhecido por ser bem encorpado, taninos firmes e alta acidez, características que o tornam potente e elegante.
A intensidade deste vinho complementa o Baby Beef com Risoto de Vinho tinto

BONARDI BAROLO $283
Nebbiolo
Piemonte

Um vinho excepcional, com aromas intensos e final longo e persistente.
Ideal para ocasiões especiais, combina perfeitamente com nossos pratos de carne vermelha.
O preferido do chef Fábio Watanabe,

FRANÇA

SAMORENS ASSEMBLAGE $135
Cotês-Du-Rhone

Ótima opção para acompanhar nossos entrecôtes ou o cordeiro assado

CHATEL-BUIS $200
Pinot Noir
Bourgogne

A uva preferida do chef Rafael Barreto.
Combina com Brusqueta de Cogumelos e também com as Bolinhas de queijo Brie

CHATÊAU BIBIAN CRU BOURGEOIS $140
Assemblage
Bordeaux

Um elegante vinho que vai bem com pratos bem estruturados como o Pato Confit e o Cordeiro Assado

PORTUGAL

EA CARTUXA $124
Assemblage
Alentejo

De perfil frutado e fácil de beber, esse versátil vinho combina com muitos pratos. Em especial com nossos pratos com risoto.

CHAMINÉ $199
Assemblage
Alentejo

De taninos macios e corpo médio. Com acidez equilibrada que contrasta bem com o Pato Confit.
O preferido do Bruno.

FLOR DO TUA RESERVE $186
Assemblage
Trás-os-Montes

O vinho português perfeito para acompanhar entrecôtes.

PORTA 6 $102
Assemblage
Lisboa

Elegante e de corpo médio, harmoniza com assados complexos como o Cordeiro Assado com Ravióli de queijo