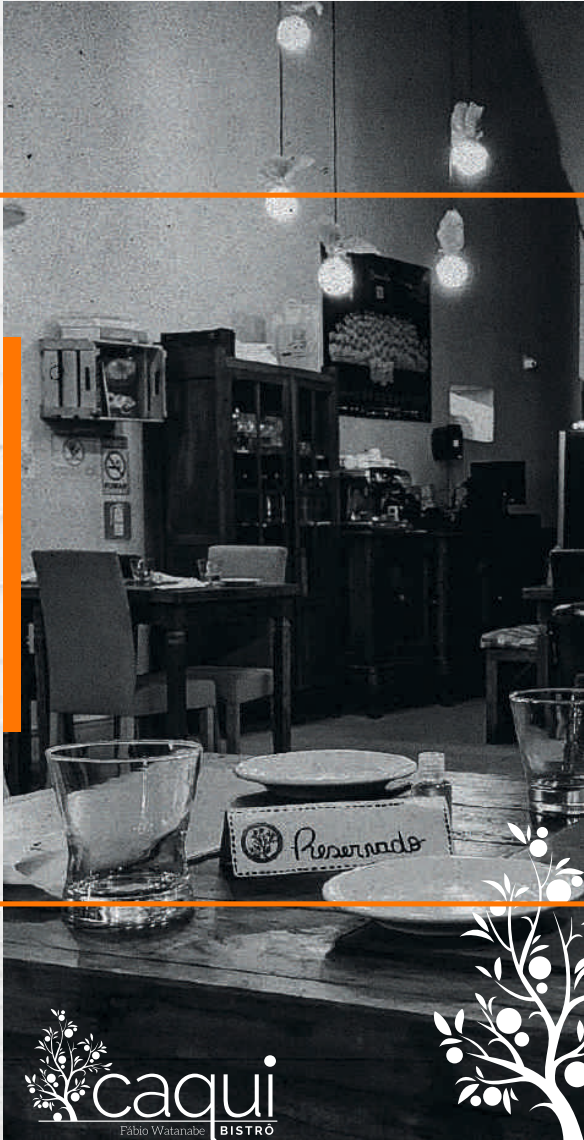




Menu





Especial Inverno

Pratos

◆ Raclette

\$ 85

Embutidos, batatas assadas, queijo e picles para derreter no aparelho de raclette



**Comida típica Suíça.
Perfeita para quem gosta de queijo!**



Entrada

Pratos

Menu completo

O preço indicado no prato principal como Menu Completo inclui entrada, prato principal e sobremesa

Escolha sua entrada

◆ Bao de **Cupim**

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

◆ Ovo perfeito **empanado**

Espuma de parmesão, cogumelos, molho Bordelaise e broto de rúcula

◆ Sopa cremosa de **abóbora kobotchan**

Bacon, croutons e bolinhos de arroz da mamãe Patrícia

◆ Panelinha de **cogumelos gratinados**

Com molho branco e muçarela e servido com fatia de pão Caqui

Prato Principal

◆ Risoto de Isca de **Bombom de Alcatra**

cogumelos assados e manteiga de funghi

\$ 125 no Menu Completo e **\$ 76** prato avulso

◆ Fettuccine **Volcano**

Massa fresca, molho de tomate apimentado com linguças e muita cebola crocante por cima

\$ 126 no Menu Completo e **\$ 77** prato avulso

◆ Baby Beef com **Risoto de vinho**

tinto e cebola crocante (troque por salada se preferir)

\$ 125 no Menu Completo e **\$ 76** prato avulso



Pratos

◆ Risoto de
Aspargos verdes

Manteiga de limão, aspargos grelhados e brotos de rúcula

\$ 124 no Menu Completo e **\$ 75** prato avulso

◆ Pato **Confit**

Coxa de pato confitada na própria gordura, laranja e especiarias. Servido com risoto de linguiça Toscana, acelga e laranja

\$ 148 no Menu Completo e **\$ 99** prato avulso

◆ Wok Oriental de **frutos do mar**

Macarrão crocante, camarão, botão de lula, óleo de gergelim, shoyu, amendoim, limão, acelga e broto de coentro (com ou sem pimenta)

\$ 166 no Menu Completo e **\$ 117** prato avulso

◆ Risoto de Camarão
ao limão siciliano

com brotos de rúcula e crocante de alho

\$ 166 no Menu Completo e **\$ 117** prato avulso

◆ **Polvo dourado** com risoto

De limão e panceta crocante

\$ 183 no Menu Completo e **\$ 134** prato avulso

◆ Fish and **Chips**

Linguado crocante, fritas da casa e molho tártaro

\$ 127 no Menu Completo e **\$ 78** prato avulso

◆ Entrecôte 1953 **com fritas**

Suculento e muito macio filé de 250g finalizado com alecrim, manteiga, tomilho e alho, servido com nossa batata frita da casa (troque por salada se preferir)

\$ 148 no Menu Completo e **\$ 99** prato avulso



Pratos

◆ Entrecôte com manteiga de **trufa negra**

5g de trufa melanosporum Monte Carlo Selection com certificação do Principado de Mônaco. Batatas duchesses ao parmesão e molho demi glace

\$ 199 no Menu Completo e **\$ 150** prato avulso

◆ Entrecôte 1953
com risoto 4 queijos

Suculento e muito macio filé de 250g finalizado com alecrim, manteiga, tomilho e alho, servido risoto 4 queijos

\$ 157 no Menu Completo e **\$ 108** prato avulso

◆ Cupim **bourguignon**

Cubos de cupim braseados no vinho tinto servido com bacon, cogumelos e purê de batata

\$ 127 o Menu Completo e **\$ 78** prato avulso

◆ Stinco de **cordeiro**

Parte baixa do pernil assado e servido com placa de ravioli com queijo e molho do assado

\$ 135 o Menu Completo e **\$ 86** prato avulso

Sobremesas

Sobremesas

- ◆ **Brigadeiro, Banana** e mais Brigadeiro a sobremesa mais famosa do Caqui Bistrô, com banana burlée e calda quente de brigadeiro

Prato do Menu Completo e **\$ 31** prato avulso

- ◆ **Banoffee** farofa amanteigada, doce de leite feito no Caqui 12hrs, banana e creme de nata

Prato do Menu Completo e **\$ 31** prato avulso

- ◆ **Cocada** cremosa com limão e sorvete de Cambuci

Prato do Menu Completo e **\$ 31** prato avulso

- ◆ Cheesecake e **gelato de doce de leite** Nossa versão do cheesecake Basco servido com gelato artesanal de doce de leite

Prato do Menu Completo e **\$ 31** prato avulso

- ◆ Romeu e Julieta aos **Olhos do Caqui** Rocambole de Catupiry® e castanha de caju servido com goiabada quente e amendoim caramelizado

Prato do Menu Completo e **\$ 31** prato avulso



Petiscos

Petiscos

◆ Brusquetas

4 Queijos \$ 45

Italiana \$ 41

Cogumelos \$ 41

Bufala \$ 41

Friturinhas

◆ Croquete Clássico de Presunto artesanal \$ 49

servidos com maionese de limão e parmesão ralado

◆ Fritas com mussarela e bacon \$ 49

◆ Queijo Brie Empanado \$ 50

servido com geleia artesanal de abacaxi e pimenta

◆ Tábua de frios e Queijos \$ 80

Queijo brie, queijo scarmoza defumada, gorgonzola envolto em castanha de caju, pancetta artesanal, parmesão Rar, presunto royal artesanal, frutas secas chutney de tomate, geleia de abacaxi e pickles da casa

Pizzas

Pizzas

- ◆ **Quatro Queijos e Suas Harmonias** \$ 73
queijo scarmozza defumado, parmesão, mussarela, gorgonzola, nozes, damasco e picles de cebola roxa

- ◆ **Abobrinha e Aspargos** \$ 72
Abobrinha, aspargos, mussarela e parmesão

- ◆ **Meat Lovers** \$ 66
pancetta, bacon, presunto royal e mussarela

- ◆ **Portuguesa** \$ 69
aos olhos do Caqui
presunto royal artesanal, queijo scarmozza defumado, ovos estrelados, cebola e panceta crocante

- ◆ **Bianca** \$ 71
Molho branco, mussarela de búfala e gorgonzola

- ◆ **Absurdamente Muçarela** \$ 69
o triplo de cobertura de mussarela Premium 3 Marias, presunto royal e molho de tomate



Todo almoço de Sábado
O Menu Kids fica por nossa conta

MENU KIDS

0 a 6 - Grátis | 7 a 10 - 50% do Valor | 11 a 13 - Valor Integral

entradas **\$19**

Saladinha de Alface,
Mussarela de Búfala e Presunto

Croqueta de Frango
bolinho de frango cremoso



principal **\$27**

Isca de Carne
com batata frita

Isca de Carne
com polenta cremosa

Fettucine ao Sugo
Risoto com Isca de Carne



sobremesas **\$13**

Brigadeiro





Fotos Pratos

Um Show de Sabores

Veja algumas **fotos** dos nossos **pratos** e depois siga para o cardápio de bebidas!

Paillard com Risoto



Brusquetas de Bufala e 4 queijos



Quatro Queijos e Suas Harmonias



Fotos
Pratos

Panelinha de cogumelos
gratinado



Romeu e Julieta
aos olhos do Caqui



Brigadeiro, Banana e Mais Brigadeiro



Banoffe





Drinks

Drinks

◆ **Manhattan** \$ 40

Bourbon, vermute tinto e bitter artesanal produzido aqui na casa e gelo
O clássico com toque artesanal da casa

◆ **Mogi** \$ 39

Vodca Stolichnaya, extrato artesanal de hibisco e limão produzidos aqui e gelo
Homenagem à nossa cidade
sabor cítrico do hibisco

◆ **Rusty Nail** \$ 42

Whiskey Jameson, Drambuie e laranja e gelo

Sucesso desde 1930

Peça com gelo ou puro

◆ **Ginger Lime** \$ 26

Cachaça Salinas, extrato artesanal de limão e gengibre produzido aqui e muito gelo

Autoria Caqui

peça com gelo ou puro



Drinks

- ◆ **Spritz** **\$ 40**
Prosecco, Aperol, Água com
Gás e gelo
O clássico com toque
artesanal da casa
-

- ◆ **Caipirinha** **\$ 40**
Caipirinha de limão ou morango.
Peça de cachaça salinas ou
vodka stolichnaya
-

- ◆ **Negroni** **\$ 42**
Gin, Vermute e Campari
Para abrir o apetite ou digestão
-

- ◆ **Mimosa** **\$ 35**
Espumante e Suco de Laranja
Mais refrescante Impossível
-

Vinho Taça e Pichet

◆ Combo de Três Taças

2 Taças (Branco, Tinto ou Rosé 150ml) +
1 Taça (Vinho do Porto 50 ml) **\$ 61**

◆ Uma Taça 150 ml 450 ml

Fazenda Velha (Portugal).... **\$ 21 \$ 63**

Tinto

Pipa (Português) **\$ 25 \$ 63**

Rosé

Olaria (Portugal) **\$ 25 \$ 63**

Branco e Tinto

Miolo Seleção (Brasil) **\$ 25 \$ 63**

Branco

Casa Perini Prosecco..... **\$ 24**

Brut (Brasil) Espumante

Vinho Branco

Paris Goulart Fresh
Torrantes 750ml..... **\$134**

Renduz Vous Sauvignon
Blanc 750ml..... **\$155**

Emiliana Adobe Reserva
Sauvignon Blanc 750ml..... **\$129**
(Chile)

Emiliana Adobe Reserva
Chardonnay 750ml **\$129**
(Chile)

Corbelli Pinot Grigio
750ml (Itália) **\$129**

Casal Garcia Branco
750ml (Portugal)..... **\$110**

Vinhos



Vinhos

Vinho Rose

Paris Goulart Malbec Rosé 750ml (Argentina)	\$134
Emiliana Adobe Reserva Rosé 750ml (Chile).....	\$129
Casal Garcia 750ml (Portugal)	\$110

Espumante

Chandon Brasil Brut 750ml (Brasil)	\$153
Chandon Brasil Brut Rosé 750ml (Brasil).....	\$162
Casa Perini Brut 750ml (Brasil).....	\$108
Casa Perini Moscatel 750ml (Brasil)	\$105



Vinhos

Argentina



Luigi Bosca Finca la Linda Malbec 750ml	\$129
Finca el Portillo Malbec 750ml	\$139
Goulart Winemarkers Reserve Malbec 750ml.....	\$176
Goulart Winemarkers Gran Reserve Malbec 750ml.....	\$206
Catena Malbec 750ml	\$244
D.V. Catena Malbec-Malbec 750ml	\$329

Brasil



Miolo Reserva Cabernet Sauvignon 750ml	\$114
Rar Collezione Merlot 750ml...	\$119
Rar Collezione Pinot Noir 750ml	\$119
Rar Riserva de Familia Cabernet Sauvignon /	\$185
Merlot 750ml	



Vinhos

Chile



Veo Grande Reserva Carménère 750ml.....	\$129
Cousino Macul Don Luis Merlot	\$109
Emiliana Adobe Reserva Cabernet Sauvignon 750ml.....	\$129
Casas del Bosque Reserva Carménère 750ml	\$129
Casas del Bosque Reserva Pinot Noir 750ml	\$129
Casas del Bosque Gran Reserva Carignan 750ml.....	\$182
Casas del Bosque Gran Reserva Cabernet Sauvignon..... 750ml	\$182
Montes Alpha Carménère	\$278
750ml	
Montes Alpha Cabernet	\$278
Sauvignon 750ml	

Espanha



Pata Negra Oro Tempranillo	\$110
750ml	
Marques de la Concordia	\$214
Reserva 750	
Marques de Riscal Rioja Reserva 750ml.....	\$339



Vinhos

Itália



Corbelli Chianti 750ml	\$124
Corbelli Primitivo di Puglia 750ml	\$188
Luccarelli Primitiva Puglia 750ml.....	\$176
Magma Primitivo di Manduria 750ml	\$281
Villa Antinori Tinto 750ml	\$300

Portugal



Esporão Pé 750ml.....	\$95
Cartuxa EA 750ml.....	\$124
Chamine 750ml.....	\$199
Flor do Tua Reserva 750ml.....	\$186
Flor do Tua Superior 17- 750ml.....	\$392

Uruguai



Garzon Estate Tannat de	\$167
Corte 750ml	
Garzon Reserva Tannat	\$220
750ml	
Don Pascual Reserve	\$137
Tannat 750ml	

Clericor e Sangria

Jarra de vinho tinto, branco ou rosé com frutas

- ◆ Jarra Inteira | **\$88**
- ◆ Meia Jarra | **\$61**

Drinks e Whiskeys

Asperol Spritz.....	\$ 40
Whiskey Irish Jameson (dose).....	\$ 30
Whiskey Johnnie Walker Gold..... Label (dose)	\$ 42
Caipirinha de Cachaça Salinas de Minas	\$ 40
Caipirinha de Morango	\$ 40
Negroni.....	\$ 42
Mimosa (espumante)	\$ 35
Gin Tônica	\$ 40

Cerveja

Heineken 330 ml	\$ 14
-----------------------	--------------

Não alcoólicos

Água prata com gás.....	\$ 7
Refrigerantes (Coca-Cola, Coca Zero, Guaraná e Guaraná Zero).....	\$ 9
H2OH (Limão e Citrus)	\$10

Refrigerantes artesanais do Caqui

Laranja, Limão, Morango, Maracujá ou Ginger Ale (gengibre e limão).....	\$ 9
Cherry Coke do Caqui	\$ 9
Suco Natural (laranja, e abacaxi).....	\$ 10
Clericot sem Álcool Jarra Inteira.....	\$ 57



Esperamos que sua experiência
gastronômica seja incrível

Equipe

