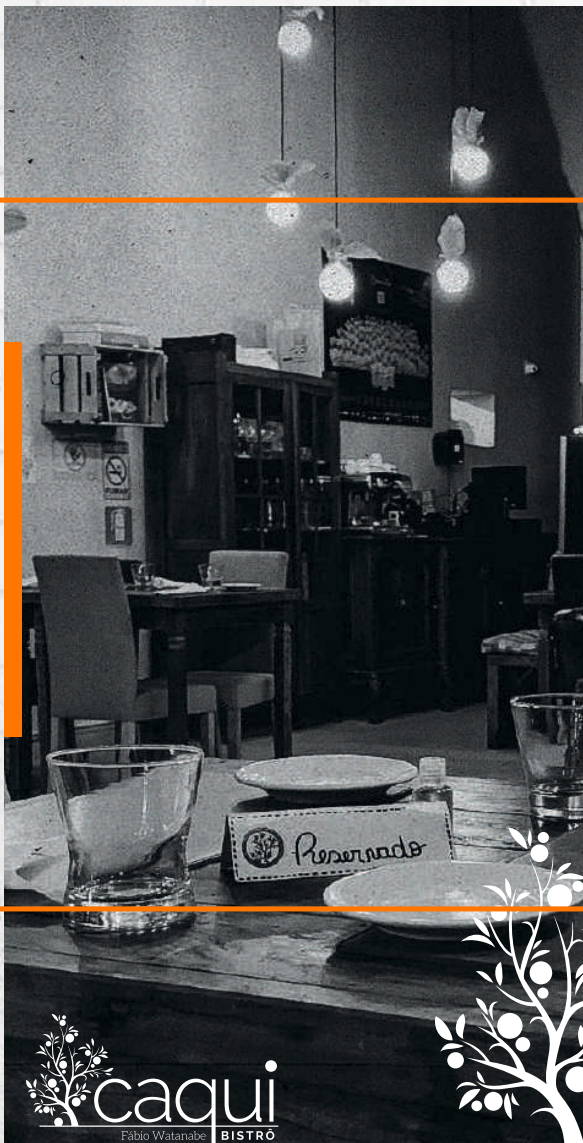




Menu



 **caqui**
Fábio Watanabe BISTRÔ



Entrada

Menu completo

Escolha sua entrada

O preço indicado no prato principal te dá (entrada+principal+sobremesa)

- ♦ Terrine de **Porco Crocante**
molho verde italiano,
picles de manga e salada de brotos

- ♦ Moela **na manteiga**
com alho e salsinha. Servida
com disco de massa folhada,
salada de salsinha, picles de
cebola roxa e chantilly de ervas.

- ♦ Tomate **Defumado na Casa**
assado por 2 minutos, molho
parmesão e manjeriço, seleção
de itens crocantes e flor de sal.

- ♦ Beringela gratinada **c/ gorgonzola**
Homus de grão de bico, azeite de
manjeriço e crips de cebola.

Prato Principal

- ♦ Risoto de Isca de **Bombom de Alcatra**
cogumelos assados e manteiga de funghi
\$ 117 no Menu Completo e **\$ 72** prato avulso

- ♦ Cordeiro **Empanado**
Paleta desossada empanada servida com
risoto de ervilha, parmesão e hortelã.
\$ 125 no Menu Completo e **\$ 83** prato avulso

Pratos



Pratos

- ♦ Baby Beef com
Risoto de vinho
tinto e cebola crocante

\$ 117 no Menu Completo e **\$ 73** prato avulso

- ♦ Risoto de Camarão
ao limão siciliano
com brotos de rúcula
e crocante de alho

\$ 153 no Menu Completo e **\$ 110** prato avulso

- ♦ Beringela Gratinana com
Mussarela de Búfala
parmesão, manjerição e crocante
de limão siciliano, molho de tomate
fresco e fettuccine na manteiga

\$ 107 no Menu Completo e **\$ 63** prato avulso

- ♦ Carbonara **de Camarão**
com massa fresca, camarões salteados
crocantes de camarão e
molho de crustáceos

\$ 158 no Menu Completo e **\$ 118** prato avulso

- ♦ Fettuccine ao **Ragú de Linguiça**
massa fresca com molho de tomate
e linguiças frescas e curadas
levemente apimentado

\$ 110 no Menu Completo e **\$ 69** prato avulso

- ♦ Fettuccine ao Ragú de
Costela Bovina
defumada por 12 horas na Rotisseria
Caqui, molho de tomate e parmesão

\$ 110 no Menu Completo e **\$ 69** prato avulso



Pratos

- ♦ **Baby Beef** servido com aligot caipira:
polenta cremosa com queijo

\$ 135 no Menu Completo e **\$ 77** prato avulso

- ♦ **Flat Iron Steak** com **Fritas**

Suculento e muito macio filé de 250g servido com manteiga de 23 especiarias

\$ 163 no Menu Completo e **\$ 99** prato avulso

- ♦ **Flat Iron Steak** com Risoto **4 queijos**

Filé de 250g com excelente grau de marmoreio

\$ 149 no Menu Completo e **\$ 105** prato avulso

- ♦ **Paleta de Cordeiro** desossada com crosta de hortelã, cebola crispy e polenta cremosa

\$ 134 no Menu Completo e **\$ 87** prato avulso

- ♦ **Salada** de Vegetais
Milanesa crocante de Baby Beef e salada de vegetais assados com ou sem molho 4 queijo.

\$ 145 no Menu Completo e **\$ 85** prato avulso

- ♦ **Peixe** do dia

Envolto em fios de batata crocante. Acompanha risoto de vegetais assados

\$ 121 no Menu Completo e **\$ 78** prato avulso

- ♦ **Polvo dourado** com risoto

De limão e panceta crocante

\$ 163 no Menu Completo e **\$ 99** prato avulso

Sobremesas

Sobremesas

- ◆ A verdadeira **Mousse Francesa** com calda de Maracujá

Prato do Menu Completo e **\$ 27** prato avulso

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

Prato do Menu Completo e **\$ 27** prato avulso

- ◆ **Pudim** de Chocolate pudim cremoso de chocolate, sorbet de morango e farofa de bolacha

Prato do Menu Completo e **\$ 27** prato avulso

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

Prato do Menu Completo e **\$ 27** prato avulso

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

Prato do Menu Completo e **\$ 27** prato avulso



Petiscos

Petiscos

◆ Brusquetas

4 Queijos \$ 45

Italiana \$ 41

Cogumelos \$ 41

Bufala \$ 41

Friturinhas

- ◆ Fritas com **Costela Bovina** \$ 50
coberta com costela bovina defumada
na rotisseria Caqui
-

- ◆ **Fritas** da Casa \$ 37
-

- ◆ **Croquete** de Porco \$ 50
defumado e catupiry costela suína
defumada na casa com catupiry
-

- ◆ **Queijo Brie** Empanado \$ 50
servido com geleia artesanal de
abacaxi e pimenta
-

- ◆ **Tábua de frios e Queijos** \$ 80
Queijo brie, queijo scarmozza
defumada, gorgonzola envolto
em castanha de caju, pancetta
artesanal, parmesão Rar,
presunto royal artesanal,
frutas secas chutney de tomate,
geleia de abacaxi e picles da casa
-

Pizzas

Pizzas

◆ **Quatro Queijos e Suas Harmonias** **\$ 73**

queijo scarmozza defumado, parmesão, mussarela, gorgonzola, nozes, damasco e picos de cebola roxa

◆ **Pizza Carbonara** **\$ 69**

molho à base de queijos e ovos coberto com bacon crocante

◆ **Cogumelos Assados** **\$ 71**

cobertos com catupiry e parmesão

◆ **Meat Lovers** **\$ 66**

pancetta, bacon, presunto royal e mussarela

◆ **Stracciatella** **\$ 69**

de Mussarela de Bufala
acompanhada de tomate cereja confit

◆ **Portuguesa** **\$ 69**

aos olhos do Caqui
presunto royal artesanal,
queijo scarmozza defumado, ovos
estrelados, cebola e paoqueta crocante

Menu Kids

Pegue o **menu infantil**
aos nossos atendentes!

Fotos Pratos

Um Show de Sabores

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

Terrine de **Porco Crocante**



Moela na manteiga



Paillard com Risoto



Flat Iron Steak 250g



Paleta de **Cordeiro**



Fotos Pratos

Berinjela Gratinada com
Mussarela de Búfala



Carbonara **de Camarão**



Fritas com **Costela Bovina**



Fotos Pratos

Brusquetas de Bufala e 4 queijos



Quatro Queijos e Suas Harmonias



Straciatella de Mussarela de Bufala



Fotos Pratos

Pudim de Chocolate



A Verdadeira **Mousse francesa** de **Chocolate** com Calda de **Maracujá**



Brigadeiro, **Banana** e **Mais Brigadeiro**



Banoffe





Drinks

Drinks

♦ **Manhattan** \$ 35

Boubon, vermute tinto e bitter artesanal produzido aqui na casa e gelo

O clássico com toque artesanal da casa

♦ **Mogi** \$ 34

Vodca Stolichnaia, extrato artesanal de hibisco e limão produzidos aqui e gelo

Homenagem à nossa cidade
sabor cítrico do hibisco

♦ **Rusty Nail** \$ 37

Whiskey Jameson, Drambuie e laranja e gelo

Sucesso desde 1930

Peça com gelo ou puro

♦ **Ginger Lime** \$ 21

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

Autoria Caqui

peça com gelo ou puro



Drinks

Drinks

◆ **Spritz** **\$ 35**

Prosecco, Aperol, Água com
Gás e gelo

O clássico com toque
artesanal da casa

◆ **Caipirinha** **\$ 35**

Cachaça Salinas e Limão com
um toque da casa

◆ **Negroni** **\$ 37**

Gin, Vermute e Campari

Para abrir o apetite ou digestão

◆ **Mimosa** **\$ 30**

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
de Setúbal 50 ml) **\$ 56**

♦ Uma Taça

	150 ml	450 ml
Fazenda Velha (Portugal)...	\$ 16	\$ 55
Tinto		

Pipa (Português).....	\$ 20	\$ 55
Rosé		

Olaria (Portugal)	\$ 20	\$ 55
Branco e Tinto		

Miolo Seleção (Brasil)	\$ 20	\$ 55
Branco		

Casa Perini Prosecco.....	\$ 19	
Brut (Brasil) Espumante		

Vinho Branco

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

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

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

Emiliana Adobe Reserva
Chardonnay 750ml

(Chile)	\$129
---------	--------------

Corbelli Pinot Grigio
750ml (Itália)

	\$129
--	--------------

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

Vinhos



Vinho Rose

Paris Goulart Malbec Rosé
750ml (Argentina) **\$134**

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

Casal Garcia Branco 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**

Argentina



Luigi Bosca Finca la Linda Malbec 750ml	\$129
Finca el Portillo Malbec 750ml	\$139
Goulart Winemarkers Reserve Malbec 750ml.....	\$168
Goulart Winemarkers Gran Reserve Malbec 750ml.....	\$206
Catena Malbec 750ml	\$243
D.V. Catena Malbec-Malbec 750ml	\$306

Brasil



Miolo Reserva Cabernet Sauvignon 750ml	\$114
Rar Collezione Merlot 750ml...	\$119
Rar Collezione Pinot Noir 750ml	\$119
Rar Riserva de Familia Cabernet Sauvignon /	\$176
Merlot 750ml	

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
Montes Alpha Cabernet	\$278
Sauvignon 750ml	

Espanha



Pata Negra Oro Tempranillo	\$110
750ml	
Muviedro Petit Verdot 750ml.....	\$139
Marques de la Concordia.....	\$214
Reserva 750	
Marques de Riscal Rioja.....	\$339
Reserva 750ml	

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.....	\$174
Flor do Tua Reserva 750ml.....	\$186
Flor do Tua Superior 17- 750ml.....	\$377

Uruguai



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

Clericor e Sangria

Jarra de vinho tinto, branco
ou rosé com frutas

♦ Jarra Inteira | **\$83**

♦ Meia Jarra | **\$56**

Drinks e Whiskeys

Asperol Spritz..... **\$ 35**

Whiskey Irish Jameson (dose)..... **\$ 19**

Whiskey Johnnie Walker Gold..... **\$ 37**
Label (dose)

Caipirinha de Cachaça Salinas de. **\$ 35**
Minas

Caipirinha de Morango **\$ 35**

Negroni..... **\$ 35**

Espresso com Porto de Chantilly... **\$ 20**
(café+porto)

Mimosa (espumante) **\$ 30**

Gin Tônica **\$ 30**

Cerveja

Heineken 330 ml **\$ 14**

Cerveja Artesanal Pilsen..... **\$15**

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, limão e abacaxi). **\$ 10**

Clericot sem Álcool Jarra Inteira..... **\$ 57**



Esperamos que sua experiência
gastronômica seja incrível

Equipe

