

DESDE 1960

DINHO'S

— J A R D I N S —



ENTRADAS

Couvert <i>(opcional por pessoa)</i>	R\$ 26
pão de queijo, pão de polvilho, pão preto, baguete, manteiga, creme de queijo, tomate concassé e tapenade de azeitonas	
Presunto Cru Ibérico Serrano <i>(porção 60g, com pan y tomata)</i>	R\$ 65
Carpaccio de Filet	R\$ 42
Carpaccio de Polvo	R\$ 52
Cocktail de Camarão	R\$ 98
Casquinha de Siri	R\$ 38
Tartar de Atum com Abacate <i>(com molho oriental e crispys de alho poró)</i>	R\$ 55
Steak Tartar com Batatas Souflé	R\$ 85
Salmão do Chef <i>(maçaricado, com geleia de figo, molho shoyo, gergelim e nori)</i>	R\$ 45
Choux de Salmão Gravlaks com Sour Cream	R\$ 42
Chips de Linguiça	R\$ 24
Coxinhas Villeroy <i>(porção 6 unidades)</i>	R\$ 18
Pastéis de Vatapá <i>(porção 6 unidades)</i>	R\$ 28
recheio cremoso à base de camarões, com leve toque de azeite de dendê e gengibre	
Bolinhos de Ossobuco <i>(6 unidades)</i>	R\$ 16
Costelinha Suína Grelhada <i>(porção 6 unidades)</i>	R\$ 58
Mini Hambúguer <i>(4 unidades)</i> no mini pão de leite, com maionese de wasabi	R\$ 36

SALADAS

Caesar Salad

R\$ 35

alface romana, queijo parmesão, croutons e molho de mostarda

Caesar Salad com Frango

R\$ 38

alface romana, queijo parmesão, croutons, molho de mostarda e frango em tiras grelhado

Juliana

R\$ 35

alface americana, rúcula, tomate, palmito, cenoura, molho de mostarda, batata palha e bacon

Caprese

R\$ 37

tomate, mussarela de búfala, molho pesto de manjerição e pinolis

Tomate com Cebola Roxa

R\$ 30

tomates sem pele, finas fatias de cebola roxa, vinagre de vinho tinto da casa e azeite

Dois Palmitos

R\$ 36

pupunha in natura desfiado e palmeira real em tolete

Beterraba assada com Queijo de Cabra

R\$ 38

com redução de aceto balsâmico, pistache e mix de folhas

FEIJOADA DINHO'S *(almoço)*

À LA CARTE *(de domingo à sexta)*

R\$ 110
por pessoa

♦ Tradicional

carne seca, lombo, rabo, pé, orelha, língua, costelinha, paio e linguiça portuguesa

♦ Light

carne seca, lombo, costelinha, paio e linguiça portuguesa

Acompanhamentos *(para ambas)*

Arroz, feijão preto, mandioca frita, abacaxi assado, banana à milanesa, torresmo, bacon em tiras frito, couve refogada, linguiça toscana, costelinha grelhada, bisteca, farofa campanha e laranja.

BUFFET *(aos sábados)*

R\$ 145
por pessoa

FEIJOADA COMPLETA PARA VIAGEM

♦ para 4 pessoas

R\$ 245

♦ para 2 pessoas

R\$ 195

GRELHADOS

♦ CARNES

WAGYU DINHO'S

Bife Ancho (*marmoreios 3 e 4*) – R\$ 285

Bife de Chorizo (*marmoreios 3 e 4*) – R\$ 275

Seleção Especial – preço sob consulta

SUPER STEAK (*2 a 3 pessoas*)

T Bone (*estilo PETER LUGER*) – R\$ 385

Prime Rib – R\$ 398

HEROES

Bife Ancho – R\$ 130

Bife Portenho – R\$ 110

PICANHAS

Fatiada (*com 1cm ou fininha*) – R\$ 135

Bife de Tira (*criação DINHO'S*) – R\$ 148

Bombom – R\$ 135

Tirinha – R\$ 125

CARNES LEVES

Fraldinha – R\$ 125

Filet Mignon – R\$ 110

Frango de leite (*desossado*) – R\$ 65

Cordeiro – R\$ 165

carré grelhado somente no sal, acompanha
espaguete de legumes

♦ PEIXES

LAGOSTA – R\$ 290
com risoto de limão de manteiga dourada

CAMARÃO GIGANTE – R\$ 210
com risoto de aspargos

SALMÃO – R\$ 125
ao molho de manga e risoto de palmito pupunha

VIEIRAS (*sazonal*) – preço sob consulta
com molho de manteiga e ervas e couscous marroquino

PEIXE DO DIA – preço sob consulta
com legumes grelhados

SURF AND TURF

cauda de lagosta e filet
mignon grelhados com molhos
de gengibre e espinafre à
bernaise

R\$ 280

GUARNIÇÕES

Arroz Biro-Biro – R\$ 26

Arroz Branco – R\$ 22

Banana à Milanesa – R\$ 20

Creme de Espinafre – R\$ 25

Creme de Milho – R\$ 24

Farofa de Ovos – R\$ 24

farinha de mandioca com ovos mexidos
na manteiga

Farofa Rica – R\$ 26

farinha de milho, ovos, bacon, presunto,
azeitonas e cheiro verde

Legumes Grelhados – R\$ 27

Palmito Pupunha Assado – R\$ 38

Panachê de Legumes – R\$ 28

Polenta Frita – R\$ 25

Mix de Champignons – R\$ 33

Rigatoni ao Molho de Queijos
(*gratinado*) – R\$ 48

BATATAS

Palito (*ondulada*) – R\$ 27

Soufflé – R\$ 48

Assada – R\$ 27

com alho confitado, azeite e alecrim ou
molho de maionese e bacon

Portuguesa (*cortada em rodelas*) – R\$ 27

Nervosa – R\$ 27

com parmesão e orégano

Francesa – R\$ 27

Lyonnaise – R\$ 27

sauté com cebolas salteadas

Bolinhas au gratin – R\$ 27

MENU INFANTIL (Crianças até 6 anos)

Escolha um prato principal + uma sobremesa – R\$ 52

(*todos os pratos acompanham filet mignon bovino ou filet de frango grelhados*)

- ♦ Arroz, feijão e batatas fritas
ou Espaguete ao molho sugo ou molho de queijos
- ♦ Pudim de leite ou Sorvete com calda de chocolate

NOSSA COZINHA

♦ PEIXES E CRUSTÁCEOS

CAMARÕES

Camarão à Grega – R\$ 152
camarões empanados, intercalados com queijo muçarela, arroz à grega e batata palha

Ao Catupiry – R\$ 158
com arroz no próprio molho

Estrogonofe de Camarão – R\$ 158
com arroz branco e batata palha

PEIXES

Pescada Amarela – R\$ 125
ao molho de laranja e legumes no vapor

Linguado à Belle Meunière – R\$ 128
com purê de batatas e brócolis

Bacalhau Porto Imperial – R\$ 152
confitado no azeite e assado com batatas, brócolis, cebola e azeitonas

LAGOSTAS

Newburg – R\$ 290
ao molho rosé e arroz branco

Thermidor – R\$ 290
flambada e gratinada, com arroz no próprio molho à base e creme de leite, leite de coco e um leve toque de azeite de dendê

VEGANO

Steak Vegano – R\$ 82
à base de champignons, grão de bico, batata e quinoa, acompanha arroz com brócolis e molho chimichurri

Lasanha Vegana – R\$ 55
lâminas de palmito pupunha, intercalados com shitake, tomate concassé e azeitonas pretas

♦ CARNES

TORNEDOR (*filet mignon*) – R\$ 132
Béarnaise com batata soufflé
Poivre com maçãs assadas
Molho mostarda com batatas fritas
Madeira com arroz no próprio molho

ESTROGONOFE – R\$ 114
com arroz e batata palha

FILET À PARMEGIANA – R\$ 105
com arroz e batatas fritas

PICADINHO – R\$ 128
com arroz, farofa, banana à milanesa, bacon, ovo poché e batatas fritas

OSSOBUCO (*porção individual*) – R\$ 92
com risoto de açafrão

OSSOBUCO (*serve 4 pessoas*) – R\$ 320
com arroz branco e polenta mole gratinada ao gorgonzola, servido somente aos domingos.

MENU EXECUTIVO

(de segunda à sexta no almoço)

250g de proteína + 1 salada + 2 guarnições + 1 sobremesa – R\$ 120

♦ SALADAS

Caesar Salad

alface romana, molho de mostarda,
queijo parmesão e croutons

Juliana

alface, rúcula, tomate, cenoura, palmito,
molho mostarda, bacon e batata palha

♦ GRELHADOS

Filet mignon

Contra filé

Fraldinha

Filé de frango

Salmão

♦ GUARNIÇÕES

Arroz branco

Arroz Biro-Biro

arroz com bacon, ovos mexidos, batata palha
e cebolinha verde

Feijão

Farofa de ovos

farinha de mandioca com ovos mexidos na
manteiga

Batatas fritas

Legumes grelhados

abobrinha, cebola, beringela, cenoura,
pimentão e tomate

♦ SOBREMESAS

Pudim de leite

Quindim

Sorvete da casa

Fruta da estação

TAXA DE SERVIÇO NÃO OBRIGATÓRIA

FORMAS DE PAGAMENTO:

Aceitamos todos os cartões de crédito e débito.

Não aceitamos cheques e não aceitamos vale refeição.

Não servimos bebidas alcóolicas para menores de 18 anos.

SE BEBER NÃO DIRIJA.

Os preços e pratos estão sujeitos a alterações sem prévio aviso.

DINHO'S

Rua Prof. Azevedo Amaral, 70 | +55 11 3016-5333 | +55 11 98360-8257

www.dinhosjardins.com.br    @restaurantedinhos