

DESDE 1960

DINHO'S

— J A R D I N S —



## ENTRADAS

|                                                                                                                        |         |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <b>Couvert</b> <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 |         |
| <b>Presunto Cru Ibérico Pata Negra 36 meses</b> <i>(porção 60g, com pan y tomata)</i>                                  | R\$ 115 |
| <b>Carpaccio de Filet</b>                                                                                              | R\$ 42  |
| <b>Carpaccio de Polvo</b>                                                                                              | R\$ 52  |
| <b>Cocktail de Camarão</b>                                                                                             | R\$ 98  |
| <b>Casquinha de Siri</b>                                                                                               | R\$ 38  |
| <b>Tartar de Atum com Abacate</b> <i>(com molho oriental e crispys de alho poró)</i>                                   | R\$ 55  |
| <b>Salmão do Chef</b> <i>(maçaricado, com geleia de figo, molho shoyo, gergelim e nori)</i>                            | R\$ 45  |
| <b>Chips de Linguiça</b>                                                                                               | R\$ 24  |
| <b>Coxinhas Villeroy</b> <i>(porção 6 unidades)</i>                                                                    | R\$ 18  |
| <b>Pastéis de Vatapá</b> <i>(porção 6 unidades)</i>                                                                    | R\$ 28  |
| recheio cremoso à base de camarões, com leve toque de azeite de dendê e gengibre                                       |         |
| <b>Bolinhos de Ossobuco</b> <i>(12 unidades)</i>                                                                       | R\$ 28  |
| <b>Costelinha Suína Grelhada</b> <i>(porção 6 unidades)</i>                                                            | R\$ 58  |

## 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 manjeriço 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\$ 235

♦ para 2 pessoas

R\$ 185

# 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\$ 25

**Soufflé** – R\$ 35

**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](http://www.dinhosjardins.com.br)    @restaurantedinhos