Seja muito bem-vindo ao

Alfazema
bistrô

Aqui, cada detalhe foi pensado para transformar sua refeição em uma experiência especial.

Dos ingredientes cuidadosamente escolhidos aos sabores preparados com carinho, queremos que você se sinta em casa — acolhido, confortável e com vontade de ficar mais um pouco.

Que este momento seja delicioso, leve e cheio de boas lembranças.

É uma alegria ter você conosco.

Alfazema
bistrô

Alfazema bistrô

Entradas|Petiscos

Carnes|Peixes

Massas|Risotos

Sopas|Lanches|Kids

Sobremesas

Bebidas

Entradas

Mix de Folhas Alfazema — R$ 46
Folhas verdes servidas com vinagrete de pera e mel e lascas de Gorgonzola.

Salada Ceasar — R$ 38
Folhas de alface americana servidas com molho caesar e croutouns.

Mix de Folhas com Queijo Coalho — R$ 50
Folhas verdes, tomate cereja, ovos de codorna, cebola roxa, croutouns e queijo coalho gratinado.

Carpaccio de carne com Molho Mediterrâneo e Mix de Folhas Verdes — R$ 58
Servido com molho à base de azeitonas, alcaparras, limão siciliano e parmesão. Acompanha mini salada de folhas.

Ceviche de Tilápia — R$ 57
Cubos de tilápia, manga e cebola roxa num delicioso leite de tigre.
Acompanha chips de batata doce

Adicionais

Medalhão de Mignon - 150g	R$ 47
Entrecot - 250g	R$ 38
Entrecot - 350g	R$ 49
Filé de Frango (grelhado ou empanado) - 150g	R$ 33
Filé de Tilápia - 200g	R$ 47

Alfazema bistrô

Petiscos

Dadinho de Tapioca com Geleia de Pimenta — R$ 33
Deliciosos cubos de tapioca acompanhados de suave geleia de pimenta.

Bruschetta Mista — R$ 57
Sabores: cogumelos/ gorgonzola, nozes e parma/ tomate com manjericão.

Mini Pastéis de Charque e Queijo Coalho — R$ 49
Deliciosos pastéis fritos de charque e queijo coalho.

Queijo Brie Crocante — R$ 63
Deliciosos cubos de queijo brie empanados, acompanha geleia caseira de frutas vermelhas.

Burrata com Caponata — R$ 63
burrata com caponata de berinjela.

Bolinho de Bacalhau — R$ 89
Clássicos bolinhos de bacalhau servidos com molho suave de pimenta.

Camarão Empanado — R$ 95
Camarões selecionados, empanados em farinha especial e fritos até ficarem dourados.

Petiscos

Mignon ao Molho de Queijo — R$ 57
Cubos de filé mignon ao molho de 4 queijos acompanhados de torradas.

Mignon na Chapa Acebolado — R$ 89
Suculentas tiras de filé mignon grelhadas na chapa e finalizadas com cebolas douradas, preservando a maciez da carne.

Alcatra na Chapa Acebolada — R$ 79
Suculentas tiras de alcatra grelhadas na chapa e finalizadas com cebolas douradas, preservando o sabor e a maciez da carne.

Calabresa Acebolada — R$ 39
Linguiça calabresa fatiada e dourada na chapa, salteada com cebolas frescas até ficarem levemente caramelizadas.

Porção de Fritas — R$ 47
Batata frita em corte palito, dourada até o ponto ideal

Porção de Fritas com Bacon — R$ 49
Batata frita em corte palito, douradas e crocantes, cobertas com bacon em cubos levemente crocante.

Carnes

Cordeiro da Casa — R$ 239
Receita especial da casa, paleta de cordeiro marinada e assada lentamente servida com mix de legumes e Pappardelle na manteiga serve até 3 pessoas.

Carré de Cordeiro em crosta de ervas — R$ 99
Carré de Cordeiro grelhado com crosta crocante de ervas acompanha legumes grelhados.

Mignon com Cogumelos Frescos — R$ 96
Mignon grelhado ao ponto escolhido, acompanhado de espaguetti com molho bechamel e servido com o mix de cogumelos Shitake, Shimeji, Paris e funghi secchi.

Mignon à Parmegiana com Arroz e Fritas — R$ 96
Mignon empanado, coberto com molho de tomate artesanal, presunto e muçarela gratinada. Acompanhado de arroz branco e batatas fritas.

Mignon ao Curry — R$ 96
Deliciosos medalhões de mignon grelhados ao ponto escolhido regado com molho a base de curry. Acompanha batatas ao murro com molho Sour Cream, legumes grelhados e alho assado.

Saltimbocca com Molho de Vinho Branco e Purê de Batata Salsa — R$ 94
Escalopes de filé mignon grelhados na manteiga e preparado com fatias finas de presunto Parma e Sálvia. Servido com molho de vinho branco e purê de batata salsa

Fusilli da Casa — R$ 85
Massa caseira com delicioso molho de queijos e escalope de mignon, prato tradicional da casa.

Carnes

Entrecôte Grelhado ao Molho Chimichurri — R$ 99
Contra filé grelhado no ponto escolhido com molho de ervas, acompanhado de batatas rústicas e farofa de bacon e abacaxi.

Entrecôte Grelhado com Molho de Vinho e Ervas — R$ 99
Contrafilé grelhado no ponto escolhido com molho de vinho e ervas. Acompanha legumes na manteiga e ervas.

Entrecôte Grelhado com Pappardelle — R$ 99
Contra filé grelhado no ponto escolhido, servido com delicioso pappardelle ao molho velouté e alho assado.

Polpetta Recheada — R$ 76
Polpetta recheada com muçarela, acompanhada de pappardelle na manteiga e ervas.

Costela Suína com Molho Barbecue — R$ 76
Costelas suína assadas sobrepostas por um delicioso molho barbecue caseiro e purê de batatas.

Polenta Cremosa com Ragu
Tradicional polenta cremosa servida com ragu de carne.
Bovino — R$ 70
Cordeiro — R$ 70

Alfazema bistrô

Peixes

Salmão Grelhado ao Molho de Limão com Purê — R$ 114
Tranche de salmão grelhado com molho cítrico, acompanha purê de batata salsa e espinafre.

Tilápia em Crosta de Castanhas e Risoto de Parmesão — R$ 105
Filé de tilápia com crosta de castanhas e molho de açafrão da terra, acompanhada de um delicioso risoto de parmesão.

Camarões Grelhados com Couscous Marroquino — R$ 118
Deliciosos e macios Camarões grelhados acompanhados de cuscuz marroquino com castanhas e frutas secas.

Bacalhau Clássico — R$ 125
Lascas de bacalhau refogadas na cebola roxa e azeitona preta. Acompanha legumes grelhados e cubos de batatas.

Massas

Monte sua massa:
Escolha uma opção de massa e uma opção de molho para montar o seu prato. Nossas massas são preparadas na hora e servidas com muito sabor.

Espaguetti
Pappardelli
Nhoque

Molhos

Cogumelos	R$ 56
Ao sugo com manjericão	R$ 49
Quatro queijos	R$ 49
Carbonara	R$ 49
Alho e óleo	R$ 39
Bolonhesa	R$ 49
Ragu	
Bovino	R$ 49
Cordeiro	R$ 56

Massas Especiais

Pierogue com Molho de Nata e Bacon — R$ 68
Tradicional massa de origem Polonesa, recheada com batata e ricota, finalizada com molho de nata e bacon.

Raviolli ao Sugo — R$ 68
Massa recheada com uma combinação harmoniosa de tomate seco, rúcula e muçarela, acompanhada com delicioso molho ao sugo com manjericão.

Adicionais

Medalhão de Mignon - 150g	R$ 47
Entrecot - 250g	R$ 38
Entrecot - 350g	R$ 49
Filé de Frango (grelhado ou empanado) - 150g	R$ 33
Filé de Tilápia - 200g	R$ 47

Alfazema bistrô

Risotos

Preparados com arroz arbório, nossos risotos são cozidos lentamente para alcançar uma textura cremosa e um sabor marcante.
Finalizados com ingredientes selecionados, proporcionam uma experiência rica e delicada.

Charque e Abóbora	R$ 68
Gorgonzola	R$ 68
Camarão e Uvas Verdes	R$ 105
Parmesão	R$ 66
Cebola Caramelizada	R$ 66
Pera com Gorgonzola	R$ 68
Funghi	R$ 68
Linguiça colonial com cerveja preta	R$ 66
Mignon	R$ 72
Frango	R$ 68

Adicionais

Medalhão de Mignon - 150g	R$ 47
Entrecot - 250g	R$ 38
Entrecot - 350g	R$ 49
Filé de Frango (grelhado ou empanado) - 150g	R$ 33
Filé de Tilápia - 200g	R$ 47

Alfazema bistrô

Sopas

Creme de Abóbora com Crocante de Alho Poró — R$ 38
Creme aveludado de abóbora e finalizado com crocante de alho poró.

Sopa de Capeletti in Brodo — R$ 38
Tradicional caldo grosso com capeletti caseiro.

Canja — R$ 38
Clássica tradicional sopa de frango, arroz e legumes.

Sopa Eslava — R$ 38
Deliciosa sopa preparada com cubos de carne, batata, cenoura e temperos especiais.

Sopa de Lentilha com Bacon — R$ 38
Deliciosa sopa de lentilhas e bacon com crocante de batata acompanha torradas.

Creme de Batata Salsa e Mandioca — R$ 38
Creme aveludado de batata salsa e mandioca com crocante de batata acompanha torradas.

Creme de Aspargos com Crosta de Massa Folhada — R$ 48
Creme de aspargos com base de molho bechamel e aspargos brancos servido com crosta de massa folhada.
*Não disponível para o combo de sopas.

Combo de Sopas — R$ 50
Experimente uma seleção de sabores em uma única refeição.
Escolha 4 sabores entre as opções disponíveis acima e monte o seu combo conforme a sua preferência

Alfazema bistrô

Kids

Kids Mignon — R$ 46
Deliciosos pedacinhos de filé mignon.

Kids Frango — R$ 41
Iscas de frango.

Escolher 2 acompanhamentos
Fritas
Espaguetti
Arroz
Salada

Lanches

Sanduíche Aberto de Mignon — R$ 49
Cubos de mignon grelhados ao molho de queijo.

Sanduíche Aberto de Peito de Frango — R$ 39
Cubos de peito de frango ao molho de queijo.

Executivo da Casa

Uma refeição completa, preparada com ingredientes selecionados, e servida na medida certa para o seu dia.

Contra filé — R$ 54
Peito de frango — R$ 46

Escolha 3 acompanhamentos:
Salada
Arroz
Batata frita
Espaguetti na manteiga

Alfazema bistrô

Sobremesas

Tiramisu — R$ 39
Clássico doce à base de queijo mascarpone e café.

Mini Torta de Maçã com Gelato de Canela — R$ 42
Torta crocante com delicioso recheio de maçã e canela. Servida com gelato "Essenza de Gelato" de canela feita especialmente para o Alfazema coberta com calda de caramelo quente.

Brownie de Cerveja Stout — R$ 39
Brownie feito à base de cerveja estou servido com gelatto flor de leite e calda quente de chocolate.

Crème Brûlée — R$ 42
Delicioso trio de creme brulée de baunilha, pistache e laranja.

Mousse de Chocolate — R$ 42
Mousse macio e leve. Servido com lascas de chocolate, raspas de laranja e amêndoas crocantes.

Cramble da Banana com Doce de Leite e Gelato de Canela — R$ 39
Ingredientes cuidadosamente selecionados e uma combinação de sabores que surpreende a cada colherada.

Bebidas

Água mineral com e sem gás	R$ 6
Água tônica	R$ 7
Refrigerante	R$ 7

Sucos

Suco natural de laranja	R$ 14
Suco natural de morango e laranja	R$ 15
Suco de uva integral	R$ 14
Suco de uva integral	R$ 14
Limonada	R$ 14

Lemonades

Morango e manjericão	R$ 15
Limonada, manjericão e um toque de limão	R$ 15
Green apple	R$ 15

Sodas Italianas

Green Apple	R$ 20
Cranberry	R$ 20
Morango	R$ 20

Alfazema bistrô

Bebidas

Chopps e Cervejas

Chopp
300 ml — R$ 16
500 ml — R$ 20

Cerveja Long Neck — R$ 16

Vinho

Taça de vinho — R$ 25

Drinks

Sangria
Vinho tinto, refrigerante de limão, licor de laranja, abacaxi, maçã, laranja, canela em pau e açúcar.
Jarra — R$ 76
Taça — R$ 28

Clericot
Vinho branco, refrigerante de limão, licor de laranja, abacaxi, manga, uvas, morango, laranja e açúcar.
Jarra — R$ 76
Taça — R$ 28

Gin Tônica Clássica — R$ 39
Gin, tônica e limão.

Gin Melancia — R$ 39
Gin, tônica e suco de melancia.

Gin Frutas Amarelas — R$ 39
Gin, manga, maracujá, abacaxi e especiarias.

Gin Rosé — R$ 39
Gin, morango, limão siciliano, espumante e especiarias.

Alfazema bistrô

Bebidas

Marguerita — R$ 32
Drink clássico mexicano a base de tequila.

Piña Colada — R$ 38
O famoso drink Porto Riquenho com rum, leite de coco e abacaxi.

Aperol Spritz — R$ 33
O clássico aperol.

Mojito — R$ 32
Rum, limão e hortelã.

Negroni — R$ 34
Campari, gin, vermute doce e zest laranja.

Cosmopolitan — R$ 34
Gin, limão, licor de laranja e um toque de framboesa.

Caipiras

Caipira de Limão — R$ 25
Clássico Brasileiro, preparada com limão fresco.

Caipira de Morango com Manjericão — R$ 28
Bebida refrescante, equilibrada e surpreendente.

Caipira de Morango com Canela — R$ 28
Combinação aromática, levemente adocicada e cheia de personalidade.

Caipira de Kiwi — R$ 28
Levemente ácido e extremamente refrescante.

Caipira de Maracujá — R$ 28
Refrescante, tropical e com equilíbrio perfeito.

Caipira de Frutas Vermelhas — R$ 28
Combinação de frutas vermelhas, resultando em uma bebida aromática, refrescante e com sabor marcante.

*Disponível nas versões cachaça, vodka ou saquê

Alfazema bistrô

Bebidas

Destilados

Jack Daniel's	R$ 30
Red Label	R$ 28
Black Label	R$ 30
Gin	R$ 27
Vodka	R$ 12
Campari	R$ 15
Licor 43	R$ 28
Cachaça	R$ 13
Contreau	R$ 20
Jagermeister	R$ 22
Underberg	R$ 15
Stanhaeger	R$ 14
Saquê	R$ 14

Alfazema
bistrô