

VINHOS

Brancos

Garzón Pinot Grigio.....	R\$ 185,00
Espumante Veuve Ambal Brut.....	R\$ 116,00
Dai Terra Rossa Bianco Italiano	R\$ 109,00
Bouchon Rosé	R\$ 105,00
Bisquertt Petirrojo	R\$ 90,00

Tintos

Garzón Estate Cabernet Corte	R\$ 209,00
Premier Rendez-Vous Merlot/Cabernet	R\$ 138,00
Bouchon Reserva Cabernet	R\$ 105,00
Bisquertt Petirrojo	R\$ 90,00

MENU

bistrô sesc

CONVENTO DO CARMO

Regiões do estado do Rio:
nesta estação temos produtos do
Centro Sul Fluminense e Médio Paraíba

Estes pratos foram elaborados com alguns produtos locais do nosso estado do Rio de Janeiro escolhidos em viagens onde buscamos ingredientes de alta qualidade, direto de agricultores familiares ou pequenos e médios produtores locais. Ao escolhê-los, você vai ajudar agricultores, pecuaristas ou pescadores. Eles fazem parte de um projeto de fomento e apoio à agricultura familiar do estado do Rio de Janeiro com vários parceiros envolvidos e você faz parte, agora, também. Tê-los como parceiros, traz para nossa mesa alimentos com história e geografia. Isto é o que chamamos uma proposta de cozinha regional sustentável. Quem ganha é você que poderá se deliciar com queijos frescos e meia cura, tomates cereja doces como mel, vegetais orgânicos, cogumelos incríveis, cachaças premiadas, exclusivamente do estado do Rio de Janeiro, pães artesanais feitos diariamente e tantos outros produtos que buscamos em nosso estado, especialmente para este cardápio.



sesc

COUVERT

Pães artesanais do dia, azeite de ervas, vinagre balsâmico, manteiga de tomates, caldinho sustentável
(com o produto que está excedente na estação)..... R\$ 25,00

PRATOS FRIOS

Carpaccio de carne de sol da casa, recheado de saladinha juliana de folhas, queijo de coalho ralado, pesto de coentro e castanha de caju e vinagrete de manteiga..... R\$ 43,00
Steak Tartare: mignon cortado na ponta da faca, gema curada ralada, batatas fritas, torradas, salada de folhas e ervas frescas..... R\$ 43,00
Ceviche de peixe da estação com molho ponzu de cítricos, azeite de especiarias, crisp de tubérculo..... R\$ 40,00
Salada de folhas e ervas frescas, fruta, queijo do dia, nozes e quatro opções de molhos (vinagrete cítrico, molho oriental, molho de queijo, molho tahini)..... R\$ 29,00

QUENTES

Pescados

Bacalhau assado às lascas com azeite de alecrim, ovos, ervas, tomate cereja confit, azeitonas pretas, molho de tomate, batatas ao murro..... R\$ 82,00
Camarão VG grelhado, telha de polvilho e ervas, arroz de coco, com toque de dendê..... R\$ 78,00
Filé de peixe do dia, assado com manteiga de ervas, tomates confit, cebolas assadas, legumes tostados, acompanha beurre blanc de vinho branco R\$ 65,00

Aves

Galeto assado marinado no espumante, farofa de farinha d'água, laranja e tucupi, salada de folhas e ervas frescas do dia R\$ 48,00
Kafta de frango com linguiça, tabule de farinha d'água, azeite extra virgem, cebola roxa assada no arroz de lentilha, molho e tahini R\$ 42,00

Carnes

Picanha glaceada na mostarda e melado, brócolis e mousseline de aipim R\$ 65,00
Tornedor com derretido de queijos do RJ, shimeji, batatas rústicas com especiarias e verdes assados..... R\$ 61,00
Picadinho com farofa de banana e alho assados, ovo estalado na manteiga noisete, arroz, caldinho de feijão..... R\$ 46,00

VEGETARIANOS:

Gratin de brócolis com legumes assados..... R\$ 53,00

SOBREMESAS

Pudim de leite, calda de rapadura e cachaça evaporada com telha caramelada..... R\$ 27,00
Mousse de chocolate, creme inglês de cumarú e café com raspadinhos de cumarú..... R\$ 31,00
Compotas caseiras de frutas com queijos derretidos..... R\$ 23,00

PETISCOS E LANCHES:

Frios e queijos artesanais, picles de quiabo, coalhada seca, azeite e fruta R\$ 43,00
Linguiça alemã da serra com mostarda de frutas e creme de queijos do RJ..... R\$ 40,00
Pães de queijo Navegador com ervas orgânicas e sal de cogumelo R\$ 30,00
Croissant artesanal com geléia do dia..... R\$ 28,00
Baguete com linguiça artesanal, mostarda de frutas e derretido de queijos..... R\$ 25,00
Ciabatta com queijos do RJ e presunto espanhol R\$ 25,00
Bolo do dia com duo de compotas da casa R\$ 6,00

CAFÉS E CHÁS

Capuccino..... R\$ 14,00
Expresso..... R\$ 9,00
Coado da casa R\$ 7,00
Chás..... R\$ 9,00

BEBIDAS

Sem álcool

Coca-Cola..... R\$ 9,00
Coca-Cola Zero..... R\$ 9,00
Guaraná Zero R\$ 8,00
Água Tônica R\$ 8,00
Água Tônica Zero..... R\$ 8,00
Mate Natural..... R\$ 7,00
Mate Limão R\$ 7,00
Mate Natural Zero..... R\$ 7,00
Água com gás..... R\$ 7,00
Água sem gás..... R\$ 7,00

Com álcool

Cerveja Heineken R\$ 14,00
Cerveja Stella Artois R\$ 14,00