bistrô sesc

SERRADOR

Bistrô Sesc Serrador: o ponto de encontro entre a gastronomia, a história e a alma carioca.

O tradicional Edifício Francisco Serrador, na Cinelândia, é um dos marcos da arquitetura art déco do Rio de Janeiro. Inaugurado em 1944 como Hotel Serrador, o prédio se tornou parte da paisagem e da vida cultural da cidade.

É nesse cenário histórico que o Bistrô Sesc Serrador reúne gastronomia e cultura, com café da manhã, almoço (pratos executivos e opções à la carte) e happy hour, além de apresentações musicais e muita arte. Um convite a viver novas experiências aproveitando a melhor vista do Rio.

FUNCIONAMENTO:
Segunda a sexta | 9h às 18h - Café da manhã, almoço
Quinta | 17h às 20h - Happy hour

CONHEÇA OS OUTROS BISTRÔS SESC RJ:

Bistrô Sesc Convento do Carmo
No antigo Convento do Carmo, uma das edificações históricas mais antigas do Rio.
Rua Primeiro de Março, 1, Praça XV – Centro, RJ

Bistrô Sesc Flamengo
Na Mansão Figner, tombada pelo patrimônio municipal, onde também funciona o Espaço Cultural Arte Sesc.
Rua Marquês de Abrantes, 99 – Flamengo, RJ

Bistrô Sesc Quitandinha
No Centro Cultural Sesc Quitandinha, ponto turístico de Petrópolis.
Av. Joaquim Rolla, 2 – Quitandinha, Petrópolis

Bistrô Sesc Teresópolis
No histórico Palacete Granado, antiga residência do fundador da marca Granado.
Av. Delfim Moreira, 749 – Várzea, Teresópolis

AQUI TEM +SABOR:

bistrô sesc SERRADOR

ALMOÇO EXECUTIVO
Segunda a sexta, das 11h às 14h
ENTRADA + PRATO PRINCIPAL + SOBREMESA

Entradas: Salada da Casa | Bruschetta

Sobremesas: Pudim de Leite Tradicional | Mousse de Chocolate

PRATOS EXECUTIVOS

Moqueca de peixe **71**
Arroz branco e pirão de peixe

Massa com polpetone **65**
Polpetone de carne e molho de tomate e ervas

Frango à Kiev **62**
Recheado com ervas e manteiga, acompanhado de espaguete de legumes (abobrinha e cenoura)

Strogonoff de frango **58**
Arroz branco e batata rústica

Espaguete com Cogumelos **50**
Molho de cogumelos e azeite trufado

Sexta-feira

Feijoada completa
Uma tradição para começar bem o fim de semana

R$ 60

PRATOS FRIOS

Ceviche de camarão **60**
Marinado no limão, com cebola roxa e coentro

Carpaccio de carne **48**
Com lascas de parmesão, rúcula, molho de mostarda dijon e torradas

Salada caprese desconstruída **43**

MONTE SUA SALADA

Você escolhe, a gente prepara!
Consulte as opções de ingredientes na ficha disponível com o garçom.

Essencial **40**
Até 6 ingredientes

Completa **48**
Até 10 ingredientes

PRATOS PRINCIPAIS

Bacalhau à Lagareiro **97**
Lascas de bacalhau com batatas à murro, azeitonas pretas e azeite

Filet mignon ao molho rôti **85**
Com gratin de batatas e aspargos frescos

Bife Oswaldo Aranha **65**
Arroz branco, farofa e batata rústica

Talharim mediterrâneo **58**
Com tomate cereja, azeitona preta, rúcula e berinjela

Empadão de frango **48**
Com mix de folhas e tomate cereja

Omelete **45**
Com mix de folhas e tomate cereja

bistrô sesc
SERRADOR

SOBREMESAS

Petit gâteau de chocolate **30**
Com sorvete de baunilha

Torta de limão **25**

Sobremesa do mês **28**

PARA COMPARTILHAR

Mignon salteado na manteiga de ervas **60**
Com torradas (2 pessoas)

Sanduíche de costela desfiada **48**
1 porção

Batata rústica **45**
Com queijo cheddar e bacon (2 pessoas)

Croque-monsieur **45**
1 porção

Minitartare de salmão **42**
Com torradinhas de brioche (4 unidades)

BEBIDAS

BEBIDAS QUENTES

Café espresso 10

Café coado 7

Chocolate quente 14

Chá 10

SOFT

Água com e sem gás 9

Mate da casa 12

Refrigerante 11

Suco natural (laranja e limonada) 19

CERVEJAS

Chopp 13

Cerveja long neck Heineken 16

Cerveja long neck Heineken Zero 16

Cerveja long neck Stella Artois 16

WHISKY

Whisky Black Label dose 45

Whisky Red Label dose 32

CARTA DE VINHOS

VINHOS (187ML)

Branco Bisquertt Petirrojo Chardonnay – Chile 35

Tinto Bisquertt Petirrojo Cabernet Sauvignon – Chile 35

ESPUMANTE (750ML)

Veuve Ambal Blanc de Blancs Brut – França 138

VINHOS BRANCOS (750ML)

Bisquertt Petirrojo Chardonnay – Chile 108

Dai Terra A.Mare Bianco I.G.P. – Itália 132

VINHO ROSÉ (750ML)

Sophenia Altosur Malbec Rosé – Argentina 132

VINHOS TINTOS (750ML)

J.Bouchon Reserva Carménère – Chile 120

Premier Rendez-Vous Merlot-Cabernet Sauvignon – França 152

bistrô sesc
SERRADOR

CAFÉ & LANCHES

CAFÉS E BEBIDAS QUENTES

Café espresso	10
Café coado	7
Chocolate quente	14
Chá	10

MENU

Pão na chapa	6
Pão na chapa com ovo	10
Pão na chapa com queijo	12
Pão de queijo (6 unidades)	19
Bolo do dia (fatia)	8
Empadão de frango (fatia)	20
Quiche (fatia)	20
Omelete	20

Combinado

Café coado, suco de laranja pequeno, 1 pão na chapa, 1 fatia de queijo e 1 fruta

R$ 25

bistrô sesc

SERRADOR