

DUDU BAR

M E N U



COMEÇANDO OS TRABALHOS

POUT-POURRI DO CHEF - R\$61,90

CROQUETE DE CARNE DA VOVÓ, BOLINHO DE ARROZ, BOLINHO DE BACALHAU, ACOMPANHADO COM CHUTNEYS DA CASA

LÁ DO SERTÃO - R\$57,90

CROQUETE DE COSTELA DO BOI BANDIDO, ACOMPANHADO DE GELEIA DA CASA

TIRAS DA CASA - R\$78,90

LASCAS DE FILÉ ACEBOLADO AO MOLHO INFERNO ESPECIAL DA CASA, ACOMPANHADO DE UMA CESTA DE PÃES CASEIROS E TORRADAS

BOI LAMINADO - R\$68,90

CARPACCIO DE CARNE CASEIRO AO MOLHO DE MOSTARDA E MEL, ACOMPANHADO DE PIPOCA DE ALCAPARRA E LASCAS DE PARMESÃO

SELEÇÃO ALI BABÁ - R\$89,90

TODA A NOSSA PARTE ÁRABE FEITA NA CASA, KIBE CRU REGADO AO AZEITE COM CEBOLA E HORTELÃ, CHANCLICHE, COALHADA SECA E PÃO SÍRIO QUENTINHO

THAI - R\$92,90

CAMARÃO EMPANADO NO COCO RALADO, SUPER CROCANTE, AO MOLHO DE TAMARINDO E GENGIBRE

FICANDO À VONTADE

HORTINHA - R\$60,90

SALADA VERDE COM PALMITO, LEGUMES, TOMATE CAQUI, CORTADOS A JULIANA, ACOMPANHADA DE MOLHO DE ACETO BALSÂMICO LEVEMENTE AGRIDOCE

COR SIM COR NÃO - R\$82,90

SALADA VERDE COBERTA DE CARPACCIO DE CARNE AO MOLHO DE MOSTARDA E MEL COM LASCAS DE PARMESÃO E PIPOCA DE ALCAPARRAS FRITAS

CAESAR SALAD - R\$56,90

ALFACE AMERICANA, MOLHO TRADICIONAL À BASE DE GEMA DE OVO, BACON, ALICHE, ACETO, AZEITE E O TOQUE DO CHEF, SERVIDA COM LASCAS DE PARMESÃO E TORRADA DE BAGUETTE

DUDU GRILL - R\$104,90

PICANHA GRELHADA LAQUEADA REGADA COM MOLHO CHIMICHURRI CREMOSO, ACOMPANHADO DE BATATA RÚSTICA DA CASA

CREMOSINHA - R\$93,90

BURRATA, CAMA DE RÚCULA, TOMATE-CEREJA, PESTO DE BARU, TORRADA DE PÃO SÍRIO

TRIO DA FEIRA - R\$56,90

MIX DE PASTÉIS FRITOS: CARNE, QUEIJO E PALMITO

PODEROSO CHEFÃO - R\$68,90

QUEIJO COALHO GRATINADO, LEVEMENTE CROCANTE POR FORA E DERRETIDO POR DENTRO, REGADO A GELEIA DE PIMENTA CASEIRA, SALPICADO COM ALHO CROCANTE

ASSADINHAS - R\$81,90

MIX DE BRUSCHETTAS: TORRADA C/ QUEIJO BRIE, MEL E AMÊNDOAS TORRADA C/ MUZZ. DE BÚFALA E BERINJELA TORRADA C/ MUZZ. DE BÚFALA, TOMATE-CEREJA E MANJERICÃO

PORÇÃO DE BATATA FRITA - R\$46,90

COM KETCHUP E MAIONESE DA CASA

CRIANDO ASAS

COCOTA - R\$72,90

PEITO DE FRANGO GRELHADO AO MOLHO DE QUEIJO BRIE E MEL, ACOMPANHADO DE RISOTO DE TOMATE SECO REGADO COM PESTO DE RÚCULA

CAPRESE - R\$64,90

FILÉ DE PEITO DE FRANGO GRELHADO AO MOLHO LEVE DE QUEIJOS, ACOMPANHADO COM PENNE COM PESTO DE BARU E TOMATE-CEREJA

SARADÃO - R\$57,90

PEITO DE FRANGO GRELHADO AO MOLHO DE LARANJA E GENGIBRE, ACOMPANHADO DE PURÊ DE SETE VEGETAIS E SALADA JULIANA

CAINDO NA ÁGUA

TITANIC - R\$135,90

FILÉ DE ROBALO GRELHADO AO MOLHO DE VINHO BRANCO E ERVAS FRESCAS, ACOMPANHADO DE ARROZ À PIAMONTESE DE AUTOR

CRUELA - R\$135,90

FILÉ DE ROBALO GRELHADO AO MOLHO DE REDUÇÃO DE MARACUJÁ, ACOMPANHADO DE LEGUMES PUXADOS NO AZEITE COM ERVAS FINAS

CHAMPS-ÉLYSÉES - R\$165,90

CAMARÃO GRELHADO NA CROSTA DE AMÊNDOAS COM MOLHO DE QUEIJO BRIE, ACOMPANHADOS DE RISOTO DE PARMESÃO COM CALDA DE FRUTAS VERMELHAS

LAMBUZADO - R\$125,90

FILÉ DE SALMÃO GRELHADO AO MOLHO DE MOSTARDA E MEL, ACOMPANHADO DE ARROZ CREMOSO DE BRÓCOLIS

CASCAIS - R\$165,90

POSTA DE BACALHAU GRELHADO, ACOMPANHADO COM GNOCCHI DE MANDIOQUINHA, OVOS DE CODORNA, TOMATE-CEREJA, FOLHAS DE LOURO, AZEITONAS, CEBOLA E PIMENTÃO VERMELHO

OLÍVIA E POPEYE - R\$135,90

FILÉ DE ROBALO GRELHADO AO CREME DE ESPINAFRE GRATINADO COM PURÊ DE BATATA-BAROA COM CAMARÕES E FAROFA DE BACON

CERRADINHO - R\$135,90

FILÉ DE ROBALO GRELHADO COM CROSTA DE BARU GRATINADA, ACOMPANHADO DE ARROZ DE CAJU-PASSA DO CERRADO

TORREI NO SOL - R\$150,90

FILÉ DE SALMÃO GRELHADO AO MOLHO DE REDUÇÃO DE TANGERINA, ACOMPANHADO DE RISOTO NEGRO COM CAMARÕES

LISBOA - R\$165,90

POSTA DE BACALHAU ASSADO NO FORNO COM AZEITE, LOURO, MINI BATATA, CEBOLA, OVO COZIDO, ACOMPANHADO DE ARROZ RÚSTICO DE BRÓCOLIS

TOM E JERRY - R\$165,90

CAMARÃO GRELHADO AO MOLHO DE QUEIJO EMMENTAL E ERVAS, ACOMPANHADO DE FETTUCCINE NO PRÓPRIO MOLHO

MÃO NA MASSA

CLÁSSICO FRANCÊS - R\$75,90

RAVIOLI DE RICOTA E NOZES AO MOLHO DE GORGONZOLA, GRATINADO COM PERA, RABISCADO DE REDUÇÃO DE VINHO DO PORTO

TEM QUE TER - R\$72,90

RAVIOLI CASEIRO RECHEADO COM MUÇARELA DE BÚFALA AO MOLHO DE POMODORI PELATI E FOLHAS DE MANJERICÃO

MINEIRINHO DOIDÃO - R\$72,90

RISOTO DE COSTELINHA DE PORCO AO MOLHO DO ASSADO COM COUVE REFOGADA NO ALHO CROCANTE E TARTARE DE BANANA

RAVIOLI TRUFUNGI - R\$92,90

RAVIOLI COM RECHEIO DE RICOTA E NOZES AO MOLHO DE FUNGHI PORCINI COM CREME DE TARTUFO NEGRO

SOU CHIC - R\$75,90

NHOQUE DE BANANA COM PICADINHO AO MOLHO RÚSTICO DA CASA E OVO POCHÉ

TÔ SIMPÁTICO - R\$104,90

RISOTO DE CAMARÃO COM MOLHO DE POMODORI PELATI, QUEIJO EMMENTAL, ERVAS FRESCAS E ASPARGOS FRESCOS

LAMPIÃO SEM MARIA BONITA - R\$82,90

RISOTO DE CARNE SECA ACEBOLADA, QUEIJO GORGONZOLA E QUIBEBE (PURÊ DE ABÓBORA)

ACENDENDO A CHURRASQUEIRA

LAMOUNIER - R\$134,90

FILÉ MIGNON GRELHADO AO MOLHO DE REDUÇÃO DE GOIABADA CASCAÕ, VINHO TINTO, ACOMPANHADO, RISOTO FRITO DE AÇAFRÃO COM QUEIJO COALHO E CREAM CHEESE

TRÊS MOSQUETEIROS - R\$134,90

FILÉ MIGNON GRELHADO COM MOLHO DE 3 MOSTARDAS, ACOMPANHADO DE ARROZ CREMOSO DE FRAMBOESA FRESCA

CROSTA DA ÍNDIA - R\$134,90

FILÉ MIGNON GRELHADO COM REDUÇÃO DE ACETO E VINHO DO PORTO, CEBOLA ROXA, COM CROSTA DE CASTANHAS, ACOMPANHADO DE ARROZ COM COGUMELOS, CURRY E PIMENTA DEDO DE MOÇA

BEM LEMBRADO - R\$145,90

BIFE DE ANCHO GRELHADO, SALPICADO DE ALHO CROCANTE, ACOMPANHADO DE ARROZ À PIAMONTESE DA CASA E BATATA CHIPS

HERMOSA - R\$145,90

BIFE DE ANCHO GRELHADO REGADO COM PESTO DE CHIMICHURRI FRESCO, ACOMPANHADO DE ARROZ COM BRÓCOLIS E BATATA RÚSTICA

O DIABO VESTE PRADA - R\$134,90

FILÉ MIGNON GRELHADO AO MOLHO INFERNO, ACOMPANHADO DE FETTUCCINE AO MOLHO ALFREDO COM SÁLVIA DOURADA

BELA ADORMECIDA - R\$103,90

PICADINHO DE FILÉ AO MOLHO INFERNO, ARROZ BRANCO, FAROFA DE CEBOLA, OVO FRITO E TARTARE DE BANANA

VEGANO

VEG ALVORADA - R\$ 89,00

SPAGUETTI DE QUINOA AO MOLHO OLIVINERE COM CARNE DE SOJA, PUXADO COM MOLHO POMODORI PELATI, TOMATE - CEREJA, ALCAPARRAS, AZEITONAS, ALHO, CEBOLA, ORÉGANO, AZEITE E MANJERICÃO

RAÍZES DO CERRADO - R\$ 89,00

BRANDE DE COGUMELOS TRIFOLATE SOBRE CAMA DE PURÊ DE BATATA BAROA COM ESPINAFRE, EM LENÇÓIS DE SPAGUETTI DE LEGUMES, EM MAR DE AZEITE E ERVAS

SABORES EXECUTIVOS - R\$79,90

DE SEGUNDA A SEXTA NO ALMOÇO: SALADA + SOBREMESA INCLUSAS

NÃO SAIO DAQUI

FILÉ À PARMEGIANA, GRATINADO COM MUÇARELA DE BÚFALA, ACOMPANHADO DE ESPAGUETE COM PASTA DE BRÓCOLIS E ALHO CROCANTE

BOI NA COLMEIA

PICADINHO AO MOLHO RÚSTICO COM RAPADURA, ACOMPANHADO DE ARROZ CREMOSO DE QUEIJO COALHO COM FAROFA DE PRESUNTO DE PARMA

VACA SEM RABO

RISOTO DE RABADA AO MOLHO DO ASSADO, ACOMPANHADO DE SALADA DE AGRIÃO

COCÓ PIAMONTÊS

PEITO DE FRANGO AO MOLHO LEVE DE MOSTARDA COM ARROZ À PIAMONTESE DA CASA E BATATA CHIPS CASEIRA

BIRO-BIRO

PICADINHO DE CARNE AO MOLHO PICANTE, ACOMPANHADO DE ARROZ BIRO-BIRO DA CASA

RISOTO NINJA

RISOTO DE CAMARÃO AO MOLHO ORIENTAL, LEGUMES CROCANTES, COGUMELOS E GENGIBRE SALPICADO DE AMÊNDOAS

RIO E MAR

TILÁPIA GRELHADA AO MOLHO DE LIMÃO E ERVAS, ACOMPANHADA DE ARROZ COM CAMARÃO À PROVENÇAL E ALHO CROCANTE

CROSSFIT

SALMÃO GRELHADO REGADO AO MOLHO DE LARANJA COM GENGIBRE, ACOMPANHADO DE PURÊ DE SETE VEGETAIS

PARA ADOÇAR A VIDA

TAÇA ALPINA - R\$41,90
MOUSSE DE CHOCOLATE BRANCO E PRETO, ACOMPANHADO DE SORVETE DE CREME, CALDA DE CHOCOLATE, TUBETES E FAROFA DA CASA

BROWNIE SENSACÃO - R\$41,90
BROWNIE CASEIRO, ACOMPANHADO DE SORVETE DE CREME COM CALDA DE FRUTAS VERMELHAS (MORANGO, AMORA E FRAMBOESA)

CORTOU, ESCORREU - R\$41,90
PETIT GÂTEAU DE CHOCOLATE COM SORVETE DE CREME

PANACHE DE FRUTAS - R\$30,90
PANACHE DE FRUTAS COM KIWI, ABACAXI E MORANGO

LOS HERMANOS - R\$41,90
PANQUECA GRATINADA RECHEADA COM DOCE DE LEITE ARGENTINO, ACOMPANHADA DE SORVETE DE BAUNILHA

FLOF - R\$24,90
PUDIM DE LEITE CASEIRO, RECEITA TRADICIONAL COM O TOQUE DO CHEF

MELADO DO SERTÃO - R\$44,90
SORVETE DE TAPIOCA COM CALDA DE VINHO TINTO E GOIABADA CASCAÃO

BEBIDAS SEM ÁLCOOL

ÁGUA MINERAL (COM E SEM GÁS)	R\$ 8,90
ÁGUA MINERAL SAN PELLEGRINO 250ML	R\$ 31,90
ÁGUA MINERAL PERRIER 330ML	R\$ 31,90
ÁGUA DE COCO	R\$ 17,90
ÁGUA TÔNICA	R\$ 13,90
H2O LIMÃO	R\$ 13,90
SUCOS NATURAIS	R\$ 13,90
SUCO DE TOMATE	R\$ 25,90
SODA ITALIANA (CONSULTAR SABORES)	R\$ 29,90
ENERGÉTICO RED BULL	R\$ 20,90
REFRIGERANTES	R\$ 9,50

OS MELHORES CLÁSSICOS

MOJITO TRADICIONAL	R\$ 41,90
COSMOPOLITAN	R\$ 41,90
APEROL SPRITZ TRADICIONAL	R\$ 41,90
GIN TÔNICA TRADICIONAL	R\$ 47,90
CAIPIRINHA TRADICIONAL	R\$ 25,90
CAIPIROSKA IMPORTADA TRADICIONAL	R\$ 34,90
CAIPIROSKA NACIONAL TRADICIONAL	R\$ 29,90
MARGARITA	R\$ 36,90
PIÑA COLADA	R\$ 36,90
BLOODY MARY IMPORTADO	R\$ 41,90
KIR ROYAL	R\$ 36,90
WHISKY SOUR	R\$ 41,90
COZUMEL	R\$ 31,90
NEGRONI	R\$ 47,90
MOSCOW MULE TRADICIONAL	R\$ 41,90
OLD FASHIONED	R\$ 41,90
BOULEVARDIER	R\$ 41,90
FITZGERALD	R\$ 41,90

CERVEJA LONG NECK

CERPA	R\$ 20,90
HEINEKEN	R\$ 17,90
HEINEKEN (SEM ÁLCOOL)	R\$ 16,90
STELLA ARTOIS	R\$ 16,90
STELLA ARTOIS PURE GOLD (SEM GLÚTEN)	R\$ 17,90

CERVEJA ARTESANAIS ESPECIAIS

COLORADO APPIA 600ML	R\$ 31,90
COLORADO INDICA 600ML	R\$ 31,90
LEOPOLDINA IPA 500ML	R\$ 44,90
LEOPOLDINA PILSNER 500ML	R\$ 44,90

WHISKY

WHISKY 8 ANOS	R\$ 31,90
WHISKY 12 ANOS	R\$ 41,90
BOURBON	R\$ 38,90
WHISKY ESPECIAL	R\$ 100,90
WHISKY PREIMUM	R\$ 190,90

LICOR R\$ 36,90

PEACHTREE - FRANGELICO - AMARULA
CUARENTA Y TRES - LIMONCELLO
COINTREAU - DRAMBUIE

MOSCOW MULE R\$ 41,90

NILSON NELSON

VODKA, SUCO DE TANGERINA, SUCO
DE LIMÃO, XAROPE DE GENGIBRE E
CREME DE HIBISCO

MANÉ GARRINCHA

VODKA, SUCO DE LIMÃO E CAMELO
DE CREME DE GENGIBRE

BEZERRÃO

VODKA, SUCO DE ABACAXI, CAMELO,
SUCO DE LIMÃO E CREME DE FRUTAS
VERMELHAS

MARTINI R\$ 47,90

SATÉLITES

VODKA, MORANGO, VERMOUTH
E ESPUMANTE

CANDANGO

VODKA, ESPUMANTE, VERMOUTH
E ESSÊNCIA DE MAÇA

PLANO PILOTO

WHISKY, LICOR DE SABUGUEIRO,
SUCO DE LIMÃO, CAMELO E
VERMOUTH

CONJUNTO NACIONAL

GIN, SUCO DE MARACUJÁ,
ESSÊNCIA DE GRENADINE,
ESPUMANTE E VERMOUTH

GIN R\$ 47,90

JOAQUIM CARDOZO

GIN, MORANGO, AMORA, CHÁ DE FRUTAS VERMELHAS E ÁGUA TÔNICA

SARAH KUBITSCHKE

GIN, REDUÇÃO DE TANGERINA, CANELA EM PAU, FATIAS DE TANGERINA E ÁGUA TÔNICA

DANILO BARBOSA

GIN, CAPIM SANTO, GOTAS DE LIMÃO SICILIANO E ÁGUA TÔNICA

BURLE MARX

GIN, MARACUJÁ, GOTAS DE LIMÃO SICILIANO, FOLHAS DE MANJERICÃO E ÁGUA TÔNICA

JK

GIN, FATIAS DE MAÇÃ VERDE, FOLHAS DE MANJERICÃO, SUCO DE LIMÃO, ESSÊNCIA DE MAÇÃ E ÁGUA TÔNICA

LÚCIO COSTA

GIN, LARANJA BAHIA E ENERGÉTICO TROPICAL

OSCAR NIEMEYER

GIN, FOLHAS DE HORTELÃ, LICHIA, MORANGO FATIADO, ESSÊNCIA DE MORANGO E ÁGUA TÔNICA

DRINK DE AUTOR R\$ 52,90

ESPLANADA

LICOR DE BANANINHA, CORDIAL DE MARACUJÁ, SUCO DE LIMÃO, VINHO DO PORTO E ESPUMA DE GENGIBRE COM NOZ-MOSCADA

TESOURINHA

WHISKY, LICOR DE CAFÉ, LICOR 43, CARAMELO, CRAVO DA ÍNDIA DEFUMADO

EIXO MONUMENTAL

GIN, CORDIAL DE HIBISCO, SUCO DE LIMÃO, LICOR DE SABUGUEIRO E ESPUMA DE GENGIBRE

EIXÃO

CACHAÇA BANANINHA, ABACAXI, CORDIAL DE MARACUJÁ, SUCO DE LIMÃO E ESPUMA DE GENGIBRE

LAGO PARANOÁ

MORANGO, GENGIBRE, PEPINO, PIMENTA DEDO DE MOÇA, GIN, APEROL E VERMOUTH

CAIPIROSKA R\$ 47,90

CÁSSIA ELLER

VODKA, MORANGO, ABACAXI, LICHIA E ESSÊNCIA DE MORANGO

TIAGO IORC

VODKA, MORANGO, MARACUJÁ, KIWI E MANJERICÃO

RENATO RUSSO

VODKA, ABACAXI, HORTELÃ E ESPUMA DE GENGIBRE

DJ JAMAICA

VODKA, MAÇÃ VERDE, FOLHAS DE MANJERICÃO E ESSÊNCIA DE MAÇÃ

TRIBO DA PERIFERIA

VODKA, GOMOS DE TANGERINA E GENGIBRE

HUNGRIA

VODKA, MORANGO, MARACUJÁ, GENGIBRE E ESSÊNCIA DE MORANGO

RAIMUNDOS

VODKA, COCO FRESCO, LEITE DE COCO E LEITE CONDENSADO

ALOK

VODKA, TANGERINA, LIMÃO SICILIANO E GELEIA DE PIMENTA

NATIRUTS

VODKA, MORANGO, AMORA E ESPUMA DE HIBISCO

PARALAMAS

VODKA, TANGERINA, MARACUJÁ, LICHIA E ESPUMA DE MORANGO

LEGIÃO URBANA

VODKA, LIMÃO, GENGIBRE, MEL E RAPADURA

EDUARDO E MÔNICA

VODKA, MORANGO, AMORA, E ESSÊNCIA DE MORANGO

The background of the entire image is a solid red color with a complex, organic, wavy pattern that resembles topographical lines or marbled paper. The pattern consists of numerous thin, flowing lines that create a sense of movement and depth.

DUDUBAR

@DUDUBAROFICIAL | 303 SUL