

DESDE 1960

DINHO'S

— JARDINS —

# ENTRADAS

<b>Couvert</b> <i>(opcional por pessoa)</i> pão de queijo, pão de polvilho, baguete, manteiga, creme de queijo, tomate concassé e tapenade de azeitonas	R\$ 35
<b>Carpaccio de Filet</b>	R\$ 95
<b>Cocktail de Camarão</b>	R\$ 205
<b>Casquinha de Siri</b>	R\$ 65
<b>Tartar de Atum com Abacate</b> <i>com molho oriental e crispys de alho poró</i>	R\$ 102
<b>Steak Tartar com batatas soufflé</b>	R\$ 135
<b>Salmão do Chef</b> <i>maçaricado, com geléia de figo, molho shoyu, gergelim e nori</i>	R\$ 96
<b>Chips de Linguiça</b>	R\$ 62
<b>Coxinhas Villeroy</b> <i>(porção 6 unidades)</i>	R\$ 42
<b>Pastéis de Vatapá</b> <i>(porção 6 unidades)</i> recheio cremoso à base de camarões, com leve toque de azeite de dendê e gengibre	R\$ 52
<b>Bolinhos de Ossobuco</b> <i>(6 unidades)</i>	R\$ 38
<b>Costelinha Suína Grelhada</b> <i>(porção 6 unidades)</i>	R\$ 82
<b>Choripán</b> <i>(2 unidades   1 unidade)</i>	R\$ 85   45

# SALADAS

1 pax | 2 pax

## Caesar Salad

alface romana, queijo parmesão, croutons, molho de mostarda

R\$ 61 | 97

## Caesar Salad com Frango orgânico

alface romana, queijo parmesão, croutons, molho de mostarda e frango orgânico em tiras grelhado

R\$ 93

## Juliana

alface americana, rúcula, tomate, palmito, cenoura, molho de mostarda, batata palha e bacon

R\$ 65 | 97

## Caprese

tomate, mussarela de búfala, molho pesto de manjericão e pinolis

R\$ 93

## Tomate com Cebola Roxa

tomates sem pele, finas fatias de cebola roxa, vinagre de vinho tinto da casa e azeite

R\$ 61

## Dois Palmitos

pupunha in natura desfiado e palmeira real em tolete

R\$ 65

## Salada Dinho

carpaccio de carne, folhas, tomate caqui, palmito, mussarela de búfala, molho de ervas com vinagre balsâmico e parmesão

R\$ 81 | 97

# CARNES

## ♦ GRELHADOS

### **SUPER STEAK** (2 a 3 pessoas)

**T Bone (estilo PETER LUGER)** – R\$ 695

**Prime Rib** – R\$ 690

### **HEROES** (350g in natura)

**Bife Ancho** – R\$ 225

**Bife de Chorizo** – R\$ 198

### **MOLHOS & EXTRAS** – R\$ 18

beárnaise

peter luger (prato quente com manteiga clarificada)

mostarda

#### **ORIGEM**

*Todos os nossos cortes bovinos são elaborados com Angus certificado e raças britânicas cuidadosamente selecionadas.*

## ♦ COZINHA

### **TORNEDOR** (filet mignon) – R\$ 210

Béarnaise com batata soufflé

Poivre com macas assadas

Molho mostarda com batatas fritas

Molho madeira e shitake com arroz no próprio molho

### **ESTROGONOFE FILET** – R\$ 265

com arroz e batata palha (serve 2)

### **ESTROGONOFE FRANGO** – R\$ 175

com arroz e batata palha (serve 2)

## **PICANHAS**

**Fatiada** (com 1cm ou fininha) – R\$ 310

**Bife de Tira** – R\$ 350  
criação original DINHO'S

**Bombom** – R\$ 310

**Tirinha** – R\$ 280

## **CARNES LEVES**

**Fraldinha** – R\$ 255

**Filet Mignon** – R\$ 180

**Frango Desossado orgânico** – R\$ 115

**Cordeiro** – R\$ 355

carré grelhado somente no sal, acompanha espaguete de legumes ou risoto de açafão

**Lombo suíno** – R\$ 105

### **OSSOBUCO** – R\$ 165

com risotto de açafão

### **ENTRECÔTE POIVRE** – R\$ 220

entrecôte au poivre com batatas fritas

### **FILET À PARMEGIANA** – R\$ 280

com arroz e batatas fritas (serve 2)

# PEIXES E CRUSTÁCEOS

## ♦ GRELHADOS

### **SALMÃO** – R\$ 210

ao molho de manga e risotto de palmito pupunha

### **CAMARÃO** – R\$ 260

com arroz puxado no alho

## ♦ COZINHA

### **CAMARÕES**

#### **Camarão à Grega** – R\$ 315

camarões empanados, intercalados com queijo mussarela, arroz à grega e batata palha

#### **Ao Catupiry** – R\$ 305

gratinado, com arroz no próprio molho

#### **Estrogonofe de Camarão** – R\$ 305

com arroz branco e batata palha

### **PEIXES**

#### **Linguado à Belle Meunière** – R\$ 235

com purê de batata, brócolis e cenoura

#### **Bacalhau Porto Imperial** – R\$ 315

confitado no azeite e assado com batatas, brócolis, cebola e azeitonas

### **VEGANO**

#### **Steak Vegano** – R\$ 125

à base de champignons, grão de bico, batata e quinoa, acompanha arroz com brócolis e molho chimichurri

#### **Lasanha Vegana** – R\$ 105

lâminas de palmito pupunha, intercalados com shitake, tomate concassé e azeitonas pretas

### **MASSAS E RISOTOS**

#### **Rigatoni ao molho de queijos (gratinado)**

ou ao molho de tomates frescos – R\$ 95

#### **Risoto de abobrinha e açafrão** – R\$ 96

#### **Risoto de shitake** – R\$ 98

#### **Risoto de camarão** – R\$ 210

## GUARNIÇÕES

**Arroz Biro-Biro** – R\$ 53

**Arroz Branco** – R\$ 41

**Banana à Milanese** – R\$ 43

**Cebola assada** – R\$ 43

**Creme de Espinafre** – R\$ 52

**Creme de Milho** – R\$ 52

**Farofa de Ovos** – R\$ 48

farinha de mandioca com ovos mexidos na manteiga

**Farofa Rica** – R\$ 50

farinha de milho, ovos, bacon, presunto, azeitonas e cheiro verde

**Farofa de ovo com banana** – R\$ 50

**Legumes Grelhados** – R\$ 55

**Purê de mandioquinha** – R\$ 53

**Palmito Pupunha Assado** – R\$ 88

**Panachê de Legumes** – R\$ 52

**Polenta Frita** – R\$ 43

## BATATAS

**Palito** (*ondulada*) – R\$ 45

**Souffle** – R\$ 82

**Assada** – R\$ 45

com alho confitado, azeite e alecrim ou molho de maionese e bacon

**Portuguesa** (*cortada em rodela*s) – R\$ 44

**Nervosa** – R\$ 44

com parmesão e orégano

**Francesa** – R\$ 44

**Rústica frita** – R\$ 44

**Bolinha ao gratin** – R\$ 54

### MENU INFANTIL *(Crianças até 6 anos)*

**Escolha um Grelhado, Guarnição e Sobremesa** – R\$ 95

*(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*

# FEIJOADA DINHO'S

## À LA CARTE (de domingo à sexta)

R\$ 176 (\*)  
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, inclui salada)

separado por tipos de carnes

R\$ 192 (\*)  
por pessoa

## FEIJOADA COMPLETA PARA VIAGEM

para 4 pessoas

R\$ 452

Acompanha arroz, feijão preto, mandioca frita, abacaxi assado, banana à milanesa, torresmo, frito, couve refogada, linguiça toscana, costelinha grelhada, bisteca, farofa e laranja

para 2 pessoas

R\$ 362

(carnes e feijão, juntos na mesma embalagem)

Acompanha arroz, mandioca frita, banana à milanesa, torresmo, bacon em tiras frito, couve refogada, linguiça toscana, bisteca, farofa e laranja

**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 à alterações sem prévio aviso

**DINHO'S**

Rua Professor Azevedo Amaral, 70 | +55 11 3016-5333 | +55 11 91520-5468

@restaurantedinhos

# MENU EXECUTIVO

(de segunda à sexta no almoço)

*Grelhado 250g • salada • duas guarnições • sobremesa* – R\$ 192

## ♦ 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**

**Chorizo**

**Fraldinha**

**Filé de frango**

**Salmão**

**Lombo suíno**

**Steak vegano**

## ♦ 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, berinjela, cenoura, pimentão e tomate

## ♦ SOBREMESAS

### **Pudim de leite**

**Quindim**

**Sorvete**

**Fruta da estação**

**Mousse de chocolate com calda de frutas vermelhas**