

BEBIDAS

ÁGUA

Água natural / Água com gás \$7.

SUCOS

Naturais - Laranja \$16 / Limão \$12
Integral - Consulte sabores \$12.

REFRIGERANTES - opções normal ou zero

Água tônica/ Coca-cola / Guaraná Antarctica / Sprite
Schweppes Citrus - H2O \$10.

SODA ITALIANA

Morango / Frutas Vermelhas / Uva / Maça verde / Limão Siciliano \$15.

DOSES

Cachaça - 51 ou Velho Barreiro \$9.
Cachaça - Artesanal ou especiais \$14.
Conhaque importado \$25.
Steinhaeger / Vodka / Tequila \$18.

SANGRIAS

Sangria tradicional Taça (250ml) \$40 / Jarra (1 Litro) \$60.
Sangria zero álcool Taça (250ml) \$30 / Jarra (1 Litro) \$50.
Clericot (sangria branca) Taça (250ml) \$40 / Jarra (1 Litro) \$60.

WHISKYS

Johnnie Walker Red Label \$25.
Johnnie Walker Black Label \$35.
Old Eagle \$30.

CERVEJAS

Lata - Heineken, Estrella Galicia, Malzbier \$12.
Long Neck - Heineken, Sol, Stella Artois, Eisenbahn, Malzbier \$14.
Long Neck - 1906 \$22.
600ML - Heineken, Estrella Galicia, Original, Tijuca \$22.

TAÇA DE VINHO - (150ml) Vinícola Larentis- Bento Gonçalves/RS

Branco - Chardonay \$25.
Tinto - Merlot ou Cabernet \$25.

CONSULTE NOSSA CARTA DE VINHOS

LICORES

Licor 43 - dose \$30.
Licor da casa - dose Cortesia.
Licor da casa - garrafa \$90.

DRINKS

Negroni - gin, vermouth, Campari e rodela de laranja \$30.
Americano - Campari, vermouth, água com gás e rodela de laranja \$30.
Campari Orange - Campari, suco de laranja \$30.
Carajillo - Licor 43, café, gelo \$38.
Gin Tônica - Gin, água tônica e limão \$30.
Mojito - Rum Bacardi, suco de limão, açúcar, rodela de limão e hortelã \$30.
Aperol Spritz - Aperol, espumante brut, rodela de laranja \$35.
Dry Martini - Martini bianco e gin \$30.
Cosmopolitan - Vodka, suco de limão, xarope de frutas vermelhas \$35.

CAIPIRINHAS Sabores: Limão - Morango - Abacaxi - Frutas Vermelhas - Maracujá

Cachaça \$30.
Saquê \$30.
Vodka / Steinhaeger / Rum \$35.

SOBREMESAS

Crema Catalana \$20.
Creme de Papaya com licor 43 \$25.
Consulte as opções do dia.

CAFÉ

CAFÉ EXPRESSO \$7.
CARAJILLO QUENTE: CAFÉ COM CONHAQUE ESPANHOL \$30.
CARAJILLO FRIO: CAFÉ. LICOR 43 E GELO \$38.

@casapacogastronomia

Vinhedo: R. Manoel Matheus, 460 - Centro (19) 3826-1501

Swiss Park: Av. Dermival Bernardes Siqueira, 3019 (19) 2660-1122



Cardápio

ENTRADAS

Pão com tomate - Fatias de pão, puxadas no alho com molho de tomate e regadas com azeite \$35.

Jamón pata negra - servido no pratoacompanhado de pão artesanal da casa \$140.
acompanhado de pão com tomate \$155.

Jamón Serrano - servido no pratoacompanhado de pão artesanal da casa \$70.
acompanhado de pão com tomate \$85.

Tabua de frios espanhóis - Mix de embutidos espanhóisacompanhado de pão artesanal da casa \$70.
acompanhado de pão com tomate \$85.

Queso manchego - Fatias de queijo de ovelha servidas no pratoacompanhado de pão artesanal da casa \$70.
acompanhado de pão com tomate \$85.

Gazpacho - Sopa fria a base de tomate. \$36.

Gambas (Camarões)
Gambas al Ajillo: Limpos salteados com alho com pão artesanal e creme de alho \$90.

Gambas com catupiry: 6 camarões empanados recheados com Catupiry \$70.

Gambas crocantes: Pequenos camarões empanados para petiscar \$70.

Gambas salteadas: Camarões médios com casca salteados no azeite \$70.

Croquete de gambas: Porção com aproximadamente 10 unidades \$70.

Ostras “in natura” Maravilhosas ostras cultivadas no Ribeirão da Ilha - Florianópolis, SC
Unidade \$14. Meia Duzia \$56. Duzia \$96. Duzia fechadas p/ viagem \$80.

Ostras Gratinadas com molho bechamel e queijo. Um espetáculo! 6 unidades \$80.

Casquinha de camarão Deliciosa Casquina de Camarão Gratinadas

Unidade \$25. Meia Duzia \$90.

Casquinha de siri A melhor carne de siri gratinada, montada na concha do próprio siri

Unidade \$25. Meia Duzia \$90.

Lula a dorê Anéis de lula empanados e fritos \$70.

Isca de Meca Deliciosos cubinhos de meca empanados \$70.

Bolinho de bacalhau Porção de aproximadamente 20 mini bolinhos \$70.

Parrillada Mix de frutos do mar grelhados, acompanha pão artesanal da casa \$150.

Patinha de caranguejo Autênticas patinhas de caranguejo servidas em cama de purê de alho poró \$70.

Porção de mexilhão 12 unidades de mexilhão chileno com creme de alho da casa \$40.

Pulпитos O “torresmo” da casa! Tentáculos de mini lula empanados e fritos! \$90.

Vieiras Iguaria rara e deliciosa, servida em sua concha. Porção com 6 unidades \$95.

Tortilla A base de batatas, ovos e cebola, acompanha pão artesanal Pequena \$30 / Grande \$50.

PAELLAS INDIVIDUAIS

Marinera com caudas de Lagosta A mais incrível Paella exclusiva de frutos do mar \$190.

Marinera Carro chefe da casa. A mais incrível Paella exclusiva de frutos do mar \$110.

Campestre Preparada com um delicioso mix de carnes (frango, bovina, suína) e vegetais \$110.

Vegetariana Preparada com um delicioso mix de vegetais de época e caldo de legumes \$110.

PRATOS EXECUTIVOS No almoço de TERÇA a SEXTA - FEIRA (exceto feriados)

Paellas Marinera exclusivamente de frutos do mar. \$49.

Paellas Campestre mix de carnes e vegetais \$49.

Paellas Vegetariana mix de vegetais \$49.

Feijoada Delicioso feijão branco com mix de frutos do mar, acompanha arroz branco e farofa de limão siciliano \$49.

Caldeirada Delicioso caldo de peixe e frutos do mar, acompanha arroz branco \$49.

PRATOS

CENTOLLA - (King Crab) \$495.

Centolla Chilena servida com molho de azeite e alho e maionese da casa

LAGOSTA A LA PACO - Caudas de lagosta 400gramas - Serve 2 pessoas

Caudas de lagosta grelhadas, acompanha arroz branco com amêndoas e legumes salteados na manteiga \$375.

CALDEIRADA DE FRUTOS DO MAR - Serve 2 pessoas

Delicioso caldo de peixe e frutos do mar, acompanha arroz branco \$190.

GAMBAS AO CÔCO - Serve 2 pessoas

Camarões ao molho bechamel com Catupiry, servidos no côco verde, acompanha arroz branco e batata chips \$190.

BOBÓ DE CAMARÃO - Serve 2 pessoas

Delicioso creme de mandioca com camarão, acompanha arroz branco \$190.

PULPO COM BATATAS - Serve 1 pessoa

Tentáculos de polvo grelhado no molho de azeite e alho, acompanhado de batatas ao murro \$170.

PULPO A LA PACO - Serve 1 pessoa

Tentáculos de polvo grelhado, servido com purê de alho poró com amêndoas, molho pesto e caviar da casa, acompanha arroz branco \$170.

LINGUINE AO CAMARÃO - Serve 1 pessoa

Deliciosa massa artesanal com camarão e molho de limão siciliano \$98.

LINGUINE AO VONGÔLE - Serve 1 pessoa

Deliciosa massa artesanal com molho de vongôle ao vinho branco \$78.

PRATO KIDS - Serve 1 pessoa

Arroz branco, batata Chips, tomate e tirinhas de frango ou tirinhas de carne bovina \$49.

FEIJOADA DE FRUTOS DO MAR Serve 2 pessoas \$190.

Delicioso feijão branco com mix de frutos do mar, acompanha arroz branco e farofa de limão siciliano

SERVIDA A VONTADE ÀS QUARTAS E SÁBADOS. (individual) \$69.

PIZZAS

A SUA MODA \$84 \$126 \$169

Você monta com até 5 ingredientes do cardápio, indicando a ordem de execução

ALCACHOFRA \$50 \$73 \$99

Mussarela e corações de alcachofra refogados

ALHO \$40 \$58 \$79

Alho frito e mussarela

ATUM \$50 \$73 \$99

Alho frito, pedaços de atum, cebola, mussarela de bufala

BACON \$44 \$66 \$89

Mussarela e fatias de bacon

BERINGELA \$50 \$73 \$99

Alho frito, beringela refogada no azeite, provolone ralado polvilhado levemente

BRÓCOLIS \$44 \$66 \$89

Molho, alho frito, brócolis refogado e mussarela

CALABRESA \$44 \$66 \$89

Calabresa fatiada e cebola. Peça para adicionar erva-doce, fica fantástica!

CAMARÃO \$84 \$126 \$169

Mussarela, camarões cobertos com Catupiry, pesto de azeitonas pretas e manjeriçã

CAPRESE \$49 \$74 \$99

Mussarela, rodelaѕ de tomate, mussarela de bufala, pesto de azeitonas pretas e manjeriçã

CARNE SECA \$50 \$73 \$99

Carne seca desfiada, mussarela e cebola

CATUPIRY \$44 \$66 \$89

Catupiry

CHAMPIGNON \$50 \$73 \$99

Alho, champignons frescos, mussarela de bufala polvilhada levemente

ESCAROLA P M G
\$44 \$66 \$89

Escarola refogada, mussarela polvilhada e bacon

ESPANHOLA \$84 \$126 \$169

Queijo brie, rúcula e fatias de Jamón Serrano

FILÉ MIGNON \$64 \$96 \$129

Filé mignon em pedaços, cebola e mussarela de bufala polvilhada

FRANGO COM CATUPIRY \$44 \$66 \$89

Peito de frango temperado e desfiado, finalizado com muito Catupiry

LOMBO COM CATUPIRY \$44 \$66 \$89

Lombo canadense fatiado, rodelaѕ de tomate e finalizado com Catupiry

MARGUERITA \$44 \$66 \$89

Mussarela de bufala em pedaços, molho de tomate extra, rodelaѕ de tomate e folhas de manjeriçã.

MILHO COM CATUPIRY \$40 \$58 \$79

Milho e Catupiry

MUSSARELA \$40 \$58 \$79

Mussarela

PALMITO \$44 \$66 \$89

Palmito pupunha em pedaços e mussarela

PANCETA \$50 \$73 \$99

Alho frito, mussarela de bufala, panceta fatiada bem fina e gorgonzola polvilhado

PEPPERONI \$50 \$73 \$99

Mussarela e pepperoni

PORTUGUESA \$50 \$73 \$99

Presunto, mussarela, ovos esmagados e cebola

4 QUEIJOS \$50 \$73 \$99

Mussarela, provolone, parmesão e gorgonzola

ROMANA \$49 \$74 \$99

Molho de tomate extra, alho frito, anchovas importadas e mussarela de bufala

RÚCULA \$44 \$66 \$89

Mussarela de bufala em pedaços, rúcula e tomate seco

ZERO LACTOSE \$84 \$126 \$169

Mussarela sem lactose e mais 5 ingredientes a sua escolha

ZUCCHINI \$44 \$66 \$89

Abobrinha fatiada e assada no azeite, polvilhada com provolone

Adicionais: Borda recheada \$25 Ingrediente Extras \$20 cada

PIZZAS DOCES

P M G

BANANA \$44 \$66 \$89

Banana, leite condensado e canela

BRIGADEIRO \$44 \$66 \$89

Chocolate cremoso e chocolate granulado

CHOCOLATE COM MORANGO \$44 \$66 \$89

Chocolate cremoso com morango

DOCE DE LEITE COM NOZES \$44 \$66 \$89

Doce de leite e nozes

M&M´s \$44 \$66 \$89

Chocolate cremoso com M&M's

NUTELLA COM MORANGO \$50 \$73 \$99

Nutella e morangos

NUTELLA COM M&M´s \$50 \$73 \$99

Nutella e M&M's

NUTELLA COM NOZES \$50 \$73 \$99

Nutella e nozes

ROMEU E JULIETA \$50 \$73 \$99

Mussarela, queijo coalho, goiabada e raspas de limão