

APERITIVOS PARA COMPARTILHAR TRADICIONAIS SPETACOLLO DE BOTEQUIM

Clássicos dos botequins das décadas de 50/60. É boteco com cerveja! ½ porção nem pensar. Porque tradição é a nossa cara. Coma, beba e divirta-se! Somos assim **#vcsempre**

PASTEL DE CARNE COM CATUPIRY



DA FRITADEIRA!

BOLINHO DE BACALHAU R\$ 13
Tradição dos mais renomados botequins deste Brasil varonil. Esse bolinho é demais!

PASTEL DE CARNE COM CATUPIRY R\$ 10
Recheado com patinho moído temperado ao nosso estilo, envolvido com creme de requeijão catupiry e flocos de salsa fresca.

PASTEL DE CAMARÃO COM CATUPIRY R\$ 13
Recheado com moquequinha de camarão, com toque de creme a base de requeijão catupiry.

PASTEL DE QUEIJO R\$ 9
Recheado com muçarela premium em abundância, orégano desidratado e folha de manjerição fresco.

PASTEL DA DONA NEIDE R\$ 11
Recheado com fiapos de carne de panela à Dona Neide, envolvidos em muçarela ralada, lâminas de tomate cereja e flocos de salsa fresca.

PASTÉIS ORIGINAIS SPETACOLLO R\$ 15
Enroladinhos feitos com a massa do pastel, recheados com lingüicinha caseira apimentada e servidos sobre cama de couve ao azeite. Prepare-se para os aplausos, essa porçãozinha é boa pacas!

Fritas +QD+ R\$ 28
Deliciosas fritas regadas e gratinadas com combinado de queijos parmesão, cheddar e muçarela, salpicadas com lascas de bacon frito.

Fritas R\$ 18
Salpicadas com fiapos de queijo parmesão.

Fritadinho Spetacollar R\$ 25
Combinado de fritadinhos (mandioquinha, polenta e batatinhas palito) salpicados com fiapos de parmesão.

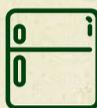
CORTES DE FRANGO À PASSARINHO R\$ 35
Vários cortes de frango temperados na medida certa, fritos, sequinhos e salpicados com flocos de alho frito e salsa triturada. Acompanha molhos primavera e vinagrete servidos à parte. Tradição é tudo.

TIRAS DE FILÉ DE FRANGO NA CERVEJA PREMIUM R\$ 35
Isclas de filé de frango temperadas com sal marinho, limão siciliano e pimenta do reino, envolvidas na cerveja pilsen, trigo superior, e flocos de salsa fresca Spetacollar!

ISCAS DE PESCADA À DORÉ R\$ 39
Isclas fritas de filé de pescada envolvidas em trigo especial e acompanhadas com molhos primavera e alcaparras servidos a parte.

COSTELINHA ORIGINAL SPETACOLLO® R\$ 48
½ kg de ripas de costela suína selecionadas, temperadas em marinado Spetacollo à base de sal marinho, limão galego e pimenta do reino. Fritas e crocantes, estas costeletas são a cara do Spetacollo, servida sobre cama de couve refogada ao azeite.

Dica Spetacollo: coma com as mãos!



DA GELADEIRA!

CARPACCIO CLÁSSICO R\$ 32

Finas lâminas de lagarto in natura, regadas com molho à base de alcaparras, gotas de limão, mostarda holandesa e azeite extra. Salpicadas com fiapos de parmesão, decoradas com coroa de palmitos e tomates frescos preenchida com chanfonade de folhas verdes. Acompanha torradas.

BERINJELA SPETACOLLO R\$ 18

Receita original dos nossos restaurantes, esse antepasto é simplesmente um Spetacollo, decorado com azeitonas e servido com fatias de pão francês.



BERINJELA
SPETACOLLO



DO FORNO!

**BATATA RECHEADA COM FLOCOS
DE BACON & CREME DE CATUPIRY** R\$ 18

Batata inglesa cozida ao ponto de desmanchar, recheada com creme à base de requeijão catupiry, creme de leite fresco e flocos de bacon frito, gratinada com fiapos de muçarela Spetacollar!

BOLINHO DE CARNE À PARMEGIANA R\$ 20

Fraldinha moída temperada ao nosso estilo, regado com molho pomodoro coado e gratinado com folha de muçarela e fiapos de parmesão.

ESCONDIDO SPETACOLLAR R\$ 45

Escolha seu recheio preferido e curta seu prestígio!

- Costelinha suína • Fraldinha moída
- Isclas de mignon • Camarão pequeno

Primeiro refogamos seu recheio preferido com temperos verdes, tomate cereja e cebola, depois escondemos esse refogadinho entre uma camada de purê de batatas original Spetacollo e outra com molho branco e fiapos de parmesão, levamos ao forno para gratinar e pronto. Simplesmente Spetacollar. Acompanha torradas.

ESCALOPES DE FILÉ DE PEITO À PARMÊ R\$ 39

Escalopes de filé de peito de frango à milanesa, coberto com molho pomodoro coado e folhas de muçarela, gratinado com fiapos de parmesão e servido com cestinha de pão francês.

BATATA RECHEADA
COM FLOCOS DE BACON
& CREME DE CATUPIRY



Aceitamos:



VISA



Banescard

sodexo*



Spetacollo



DA CHAPA!

SPETACOLLO DE MIGNON APERITIVO R\$ 59
Cubos de mignon temperados ao estilo Spetacollo, grelhados em ferro fundido com fio de azeite extra, coberto com molho à base de palmitos chanfrados e champignons em conserva puxados em frigideira própria com manteiga Premium e flocos de salsa fresca!

MIGNON APERITIVO AO GORGONZOLA R\$ 58
Cubos de mignon temperados ao estilo Spetacollo, grelhados em ferro fundido com fio de azeite extra, coberto com molho à base de bechamel acrescido com queijo gorgonzola e flocos de salsa fresca!

MIGNON APERITIVO À MODA DO SPETACOLLO R\$ 58
Cubos de mignon temperados ao estilo Spetacollo, grelhados em ferro fundido com fio de azeite extra. Acompanha lascas de bacon e flocos de alho fritos, rodela de cebola ao nosso modo, farofinha da casa e molho vinagrete.



DO FOGÃO!

ROLÊ NA PRESSÃO R\$ 45
Bifinhos à rolê temperados ao nosso estilo, cozidos na pressão quase ao ponto de desmanchar, recheados com linguiça calabresa e talo de cenoura, servidos sobre cama de purê de batatas.

CARNE DE PANELA SPETACOLLO® À DONA NEIDE R\$ 42
Lascas de chã cozidas na pressão, refogadas em seu próprio suco, guarnecidas com batatas cozidas e flocos de bacon frito. Aperitivo caseiro é isso e ponto final. Afinal, fomos por oito anos consecutivos eleitos a melhor cozinha brasileira do estado.

MOQUEQUINHA DE CAMARÃO AO CREME DE CATUPIRY R\$ 68
Que depois de pronta é gentilmente regada com creme feito à base de requeijão catupiry e bechamel ao nosso modo.

RABADA SPETACOLLAR R\$ 45
Cozida na pressão quase ao ponto de desmanchar, envolvida na redução do seu próprio suco, acompanhada com farofinha Spetacollo.



DA BRASA!

Sugestões exclusivas Spetacollo Santa Lúcia e Serra.

FRALDINHA NA BRASA AO TRIO DE MOLHOS SPETACOLLO R\$ 59
Corte bovino bacana pra caramba, com 400g em média, servido com molhos chimichurri, maionese de alho e vinagrete servidos à parte. Excelente pedida!

PICANHA NA BRASA & LEGUMES ASSADOS R\$ 65
Peça única com 300g de picanha assada na brasa, temperada e fatiada ao nosso modo, servida em chapa de ferro fundido, regada com molho chimichurri e acompanhada com batatas, tomates e cebolas assadas à moda do chef!

Dica Spetacollo: peça ao ponto para menos!

COSTELINHA NA BRASA ORIGINAL SPETACOLLO® R\$ 50
½ kg de ripas de costela suína selecionadas, temperadas em marinado Spetacollo à base de sal marinho, limão galego e pimenta do reino, servida com lascas de bacon frito e farofa da casa. Dica Spetacollo: coma com as mãos!



EXECUTIVOS SPETACOLLARES DO NOSSO JEITO!

Ótima pedida! Sugestões individuais. Não vendemos meio prato. Servidos de segunda a domingo o tempo todo.



CARNES

PICADINHO SPETACOLLO R\$ 35
Refogado caseiro ao estilo Spetacollo. Leva cubos de mignon, trio de pimentões, anéis de cebola e gomos de tomates envolvidos em molho rotti, servido com arroz branco, farofa da casa e saladinha mista.

FILÉ A CAVALO R\$ 30
Bife de contrafilé grelhado com fio de azeite extra em ferro fundido, servido com arroz branco, dois ovos fritos (porque tradição é tudo), farofinha, feijão amigo e salada mista.

BIFE À MILANESA R\$ 28
Contrafilé deliciosamente empanado em trigo de primeira, ovos batidos e farinha de rosca superior, frito e crocante. Esse filé é a cara do Spetacollo, servido com arroz branco, feijão caseiro, purê de batatas e saladinha mista.

CARNE DE PANELA À DONA NEIDE R\$ 28
Clássico da família Spetacollo com receita guardada a sete chaves, acompanha arroz branco, batatas cozidas ao vapor e farofinha Spetacollo.

BIFE DE CHORIZO SPETACOLLAR R\$ 40
Corte incrível do contrafilé, grelhado em ferro fundido com fio de azeite extra, temperado com sal marinho e pimenta preta moída na hora, suavemente regado com molho Spetacollo tipo chimichurri. Acompanha arroz branco, batatas rústicas e salada verde.

ESCONDIDINHO À SPETACOLLO R\$ 30
Opção gastronômica genuinamente brasileira, é montada sobre cama de purê de batatas ao estilo Spetacollo, fraldinha moída, molho bechamel e para gratinar fiapos de parmesão meia cura. Acompanha arroz branco e saladinha mista.

PORPETAS À PARMÊ R\$ 25
Porpetas de carne à parmegiana do jeito que só o Spetacollo é capaz de fazer. Acompanha arroz branco e um punhadinho de fritas!



AVES

PICADINHO DE FRANGO SPETACOLLO R\$ 25
Refogado caseiro ao estilo Spetacollo, leva iscas de filé de peito grelhadas, trio de pimentões, anéis de cebola e gomos de tomates envolvidos em molho rotti, servido com arroz branco, farofa da casa e saladinha mista.

FILÉ DE FRANGO A CAVALO R\$ 25
Filé de peito grelhado com fio de azeite extra em ferro fundido, servido com arroz branco, dois ovos fritos (porque tradição é tudo), farofinha, feijão amigo e salada mista.

FILÉ DE FRANGO À MILANESA R\$ 25
Filé de peito empanado em trigo de primeira, ovos batidos e farinha de rosca superior, frito e crocante. Esse filé é a cara do Spetacollo, servido com arroz branco, feijão caseiro, purê de batatas e saladinha mista.

FILÉ DE FRANGO AO CREME DE MILHO R\$ 23
Filé de peito grelhado com fio de azeite extra em ferro fundido, regado com molho bechamel batido com gomos de milho verde, servido com arroz de brócolis e batatas soubé.

Spetacollo



SUÍNOS

VIRADO À PAULISTA R\$ 32

Clássico paulista dos melhores botequins, surgido na década de 50, continua sendo até os dias de hoje uma das opções mais vendidas dos restaurantes Spetacollo, servido com carrê de porco grelhado, arroz branco, tutu de feijão à paulista, banana à milanesa, couve ao azeite e ovo frito!

BISTECA SUÍNA GRELHADA AO MOLHO DE ERVAS & SALADA DE MAIONESE ORIGINAL SPETACOLLO R\$ 25

Bistequinha suína com 350g em média, grelhada em ferro fundido e suavemente regada em molho Spetacollo à base azeite extra, tomilho e alecrim frescos, acompanhadas de saladinha de batata que você só encontra aqui e arroz branco.

PICANHA SUÍNA MINEIRINHA R\$ 28

Corte nobre do porco marinado na véspera, grelhado em ferro fundido com fio de azeite, servido com arroz branco, flocos de bacon e tutu de feijão ao nosso modo.

TORNEDOR DE MIGNON GRELHADO



FESTIVAL

“O BRASIL É UM SPETACOLLO”

Clássicos imperdíveis da gastronomia Brasileira. Serve bem duas pessoas. Meia porção = 60% do valor.



PEIXES

FILÉ DE PESCADA AO MOLHO DE ERVAS FINAS R\$ 28

Filé de pescada grelhada em ferro fundido, delicadamente regada com fio de molho original das nossas casas. Acompanha arroz branco e trouxinha de legumes ao vapor.

PESCADA GRELHADA AO MOLHO DE CAMARÃO R\$ 40

Filé de pescada grelhada em ferro fundido, delicadamente regada com refogado caseiro Spetacollo à base de pomodoro coado, manteiga premiun, camarões pequenos, lâminas de champignon e gotas de alcaparras. Acompanha arroz branco e batatas soute.

PESCADA GRELHADA AO MOLHO DE CAMARÕES VM



EXECUTIVOS SPETACOLLARES DO SEU JEITO!

Melhor que boa, melhor que ótima, uma BÓTIMA pedida!

Sugestões individuais. Não vendemos meio prato. Servidos de segunda a domingo o tempo todo. Escolha seu grelhado preferido e acompanhe com dois acompanhamentos a sua escolha.

TORNEDOR DE MIGNON GRELHADO R\$ 52

PICANHA PREMIUM R\$ 55

SALMÃO R\$ 52

CHULETA R\$ 45

ACOMPANHAMENTOS

• Arroz branco • Arroz de brócolis • Arroz de alho poró • Arroz à piemontese

• Batatas rústicas • Batatas soute • Purê de batatas • Fritas • Farofa Spetacollo • Feijão amigo • Tutu de feijão

• Salada tudo de bom • Salada de maionese original Spetacollo • Salada de feijão original Spetacollo • Trouxinha de legumes ao vapor

Acompanhamentos extras = R\$ 8

TODA QUARTA

FRANGO CAIPIRA R\$ 70

Cortes de frango caipira refogados vagarosamente em temperos caseiros acrescidos com quiabo e muito carinho. Acompanha arroz branco, feijão amigo e farofa da casa.

TODA QUINTA

BAIÃO DE DOIS R\$ 80

Arroz com feijão elevado a outro nível de brasilidade, essa opção genuinamente nordestina é preparada com feijão fradinho, arroz agulha, fiapos de carne seca, lascas de bacon, cubos de queijo coalho e temperos verdes frescos. Sensacional!

TODA SEXTA

RABADA COM AGRIÃO R\$ 80

Corte bovino incrível, ensopado na sua própria redução com especiarias frescas e talos de agrião, servido com creme de polenta e arroz branco.

TUDO SÁBADO

FEIJOADA R\$ 120

Unanimidade da gastronomia paulista, é montada em cumbuca de barro repleta de feijão preto acompanhado de cortes suínos temperados e dessalgados na medida certa. Acompanha arroz branco, bistequinha grelhada, couve ao azeite, farofa da casa, torresmos e gomos de laranja.

TUDO DIA

MOQUECA DE BADEJO AO MOLHO DE CAMARÃO VM R\$ 160

Sugestão de peixe refogado que só capixaba sabe fazer, temperado com sal marinho e gotas de limão-taiti, preparada com azeite extra, flocos de alho e cebola in natura, rodela de tomate, folhas de coentro fresco e urucum na medida certa. Acompanha arroz branco e pirão de peixe.

FEIJOADA



SALADAS SPETACOLLO

Incremente sua salada com filés grelhados de peito de frango, contrafilé ou filé de pescada por mais R\$ 10. Afinal somos assim, #vcdoseujeitosempre! Sugestões individuais. Não vendemos meio prato.



COMPLETA R\$ 23
Coroa de tomates frescos preenchida com buquê de folhas verdes (agrião, rúcula e alface crespa), azeitonas verdes, batatas e ovos cozidos.

TUDO DE BOM R\$ 23
Coroa de palmitos premium e tomates frescos preenchida com buquê de folhas verdes (agrião, rúcula e alface crespa).

MAIONESE DE BATATAS ORIGINAL SPETACOLLO R\$ 20
Batatas cozidas quase ao ponto de desmanchar, envolvidas em maionese caseira original Spetacollo, flocos de salsa fresca e azeite extra. Servida com buquê de alface crespa.

SALADA DE FEIJÃO ORIGINAL SPETACOLLO R\$ 20
Simplesmente Spetacollar, essa opção original dos nossos restaurantes leva feijão carioca cozido al dente, azeite extra pra caramba, flocos de salsa fresca e orégano na medida certa.

MASSAS SPETACOLLARES

Sugestões individuais.
Não vendemos meio prato!

ESPAGUETE À VENEZIANA R\$ 28
Massa italiana à base de sêmola, cozida al dente, regada com molho pomodoro coado envolvido em azeite extra virgem, lâminas de tomate cereja e folhas de manjeriço fresco. Acompanha iscas grelhadas de mignon ou filé de frango, afinal aqui é assim #vcqmanda!

ESPAGUETE À PARISIENSE R\$ 28
Massa italiana à base de sêmola, cozida al dente, envolvida em molho branco guarnecido com tiras de presunto magro e ervilhas frescas! Acompanha iscas grelhadas de mignon ou filé de frango, afinal aqui é assim #vcqmanda!

ESPAGUETE ALFREDO R\$ 28
A massa você sabe qual é e como é feita. Essa vem envolvida com molho branco original Spetacollo, flocos de bacon frito e fiapos de parmesão. Clássico é tradição! Acompanha iscas grelhadas de mignon ou filé de frango, afinal aqui é assim #vcqmanda!

ESPAGUETE AO GORGONZOLA R\$ 28
Massa italiana à base de sêmola, cozida al dente, envolvida em molho branco guarnecido com queijo tipo gorgonzola! Acompanha iscas grelhadas de mignon ou filé de frango, afinal aqui é assim #vcqmanda!

ESPAGUETE À BOLONHESA R\$ 25
Massa italiana à base de sêmola, cozida al dente, envolvida em molho pomodoro coado acrescido com carne moída e folhas de manjeriço fresco!

ESPAGUETE DO CHEF R\$ 35
Massa italiana à base de sêmola, envolvida com lascas de carne de panela à Dona Neide, toque de molho pomodoro coado, lâminas de tomate cereja e folhas de manjeriço fresco. Spetacollo!

ESPAGUETE AO MOLHO DE CAMARÕES VM R\$ 38
Massa italiana cozida al dente envolvida com molho à base de camarões VM puxados em frigideira própria com manteiga extra, molho pomodoro coado, gotas de alcaparras e folhas de manjeriço fresco, decorada com fiapos de parmesão meia cura.

IMPERDÍVEIS SPETACOLLO®

Pratos para duas pessoas comerem bem! Dizem por aí que dá até pra três. Sabe como é, o povo aumenta mas não inventa. Meio prato = 60% do valor. Desde 1999, somos assim #vcsempre.

MIGNON À SPETACOLLO R\$ 135

Receita original dos nossos restaurantes, esse prato leva 450g de filé mignon selecionado e grelhado em ferro fundido com fio de azeite, deliciosamente coberto com molho à base de palmitos e champignons puxados em manteiga temperada com flocos de salsa fresca. Acompanha arroz branco e batatas rústicas à Spetacollo.

Se preferir troque o filé mignon por filé de frango grelhado que sua sugestão preferida sai por R\$ 20 a menos. Só no Spetacollo é assim #vcsempre pode!

MIGNON À PARMEGIANA SPETACOLLAR R\$ 120

A mais nobre das carnes à milanesa, regada com molho pomodoro coado, coberta com fatias de muçarela e gratinada com fiapos de parmesão. Acompanha arroz branco e fritas. Se preferir troque os acompanhamentos por uma boa porção de espaguete ao alho e óleo sem problemas, afinal de contas, aqui quem manda é vc.

Se preferir troque a milanesa de filé mignon por milanesa de filé de frango que sua sugestão preferida sai por R\$ 20 a menos. #você sempre pode!

MIGNON COMPLETO SPETACOLLO® R\$ 135

Filé mignon com corte típico e original dos nossos restaurantes, vagarosamente grelhado em ferro fundido com fio de azeite, guarnecido com alho, cebola, bacon, arroz branco, feijão amigo, fritas, farofa e molho vinagrete. Não é à toa que fomos eleitos por oito anos consecutivos a melhor gastronomia brasileira do estado.

Se preferir troque o filé mignon por filé de frango grelhado que sua sugestão preferida sai por R\$ 20 a menos. Só no Spetacollo é assim #vcsempre pode!

FILÉ DE PESCADA AO MOLHO DE CAMARÕES VM R\$ 160

Filés de pescada grelhadas em ferro fundido com fio de azeite, cobertas com molho Spetacollar puxado em frigideira própria à base de camarões VM salteados na manteiga com lâminas de champignon, molho pomodoro coado, gotas de alcaparras e toque de Chardonnay. Acompanha arroz de alho poró e batatas soute.

COSTELINHA ORIGINAL SPETACOLLO® R\$ 125

1kg de ripas de costela suína selecionadas, temperadas em marinado Spetacollo à base de sal marinho, limão galego e pimenta do reino. Fritas e crocantes, estas costeletas são a cara do Spetacollo, servidas com couve refogada ao azeite, ovos fritos, tutu de feijão à paulista, arroz branco, farofa e vinagrete. Dica Spetacollo: coma com as mãos! Se preferir, peça estas costeletas para serem feitas na brasa que dá. Bom demais.

PICANHA NA BRASA SPETACOLLAR R\$ 130

Sugestão exclusiva Spetacollo Santa Lúcia e Serra - Peças de picanha assadas na brasa, regadas com chimichurri do nosso jeito e acompanhadas com batatas rústicas à moda do chef, arroz branco e farofa Spetacollo. Servida sobre chapa de ferro fundido.

MIGNON AO GORGONZOLA R\$ 125

Corte original Spetacollo, grelhado em ferro fundido com fio de azeite extra, suavemente regado com molho Spetacollo à base de queijo gorgonzola, acompanha arroz branco e batatas rústicas.

Spetacollo

BIFES DE PICANHA À MODA DO CHEF SPETACOLLO R\$ 150

Quatro bons bifos da preferida de todo brasileiro, temperada ao estilo Spetacollo, grelhada em ferro fundido com fio de azeite extra e servida com arroz branco, feijão amigo, fritas, farofa, lascas de bacon, cebola à moda, alho frito e molho vinagrete. Ufa, que delícia! Não é à toa que por oito anos consecutivos fomos eleitos a melhor gastronomia brasileira do estado. Credibilidade é tudo!

MEDALHÕES DE MIGNON AO MOLHO MADEIRA R\$ 130

Sugestão campeã dos nossos restaurantes, leva quatro medalhões de mignon grelhados, regados com molho madeira do nosso jeito acrescido de champignons, flocos de salsa fresca e lascas de bacon frito. Acompanha arroz à piamontese.

CMARÕES GRATINADOS À MODA DO CHEF SPETACOLLO R\$ 160

Camarões VM puxados em frigideira própria guarnecida com manteiga extra, molho sugo, tomates cereja, gotas de alcaparras e toque de chardonnay, gatinados com molhos a base de requeijão catupiry e bechamel. Acompanha arroz acrescido com lâminas de alho poró.

MIGNON À SPETACOLLO



PRATINHO INFANTIL

Acompanham arroz branco, feijão amigo e purê de batatas.

FILÉ DE CONTRA R\$ 22

Isclas de contrafilé grelhado suavemente regado com molho de carne à Spetacollo.

FILÉ DE FRANGO R\$ 20

Isclas de contrafilé grelhado suavemente regado com molho de carne à Spetacollo.

FILÉ DE PESCADA R\$ 22

Isclas de pescado à dorê, fritos e crocantes, ficam divinas.

SOBREMESAS IRRESISTÍVEIS

TORTA FERRERO R\$ 13

Mousse de chocolate com avelã sobre massa fina também à base de chocolate meio amargo.

TORTA DE COCO R\$ 13

Mousse de coco com toque de baba de moça e raspas de coco in natura.

TORTA LIGHT R\$ 13

Mousse de chocolate com pouca caloria e gordura - 0% de açúcar.

TORTA DE LIMÃO R\$ 13

Massa sucrê recheada de leite condensado, limão e merengue com raspas de limão.

SOBREMESAS IRRECUSÁVEIS

SORVETE DE NATA R\$ 18

Que vc só encontra aqui! Salpicado com frutas cítricas.

PETIT GATEAU SPETACOLLO® R\$ 18

Servido com sorvete de baunilha e raspas de chocolate meio amargo.

CREME DE PAPAYA COM LICOR DE CASSIS R\$ 18

BEBIDAS, DRINKS & AFINS

NÃO ALCOÓLICOS

ÁGUA COM OU SEM GÁS R\$ 3

H2O R\$ 7

REFRIGERANTES R\$ 5

Coca Cola normal e zero • Guaraná Antarctica normal e zero • Fanta laranja e uva • Soda normal e zero • Tônica normal e zero • Citrus

SUCO NATURAL R\$ 7

Laranja • Limão • Limonada suíça

SUCO DE POLPA R\$ 6

Maracujá • Abacaxi • Manga • Acerola

REDBULL R\$ 15

CAFÉ ESPRESSO R\$ 4,50

Gourmet • Delta Q

CERVEJAS 600ML

SKOL R\$ 10

BRAHMA R\$ 10

ITAIPAVA PREMIUM R\$ 10

DEVASSA PURO MALTE R\$ 12

EISENBÄHN R\$ 13

ORIGINAL R\$ 13

HEINEKEN R\$ 15

CERVEJAS LONG-NECK

BRAHMA R\$ 6

MALZBIER R\$ 6,50

ZERO ÁLCOOL R\$ 6,50

HEINEKEN/STELLA R\$ 12

CHOPE

Dependendo do Spetacollo onde vc está não temos esta opção - Consulte seu garçom amigo.

320 • 350ML R\$ 9

CAIPES SPETACOLLO

Escolha sua fruta preferida e combine com o destilado que bem entender: limão, lima-da-pérsia, abacaxi, maracujá, morango e kiwi.

CACHAÇA DA CASA R\$ 13

CACHAÇA PREMIUM (SELETA/GERMANA) R\$ 15

VODKA NACIONAL (ORLOFF) R\$ 15

VODKA IMPORTADA (ABSOLUT) R\$ 20

RUN NACIONAL (BACARDI) R\$ 15

TEQUILA IMPORTADA (SAUZA SILVER) R\$ 18

SAQUÉ NACIONAL (AZUMAKIRIN) R\$ 15

GIN NACIONAL (SEAGERS) R\$ 15

CAIPE FRUTAS SPETACOLLAR R\$ 20

HAPPY HOUR 18h às 23h | 20%

TERÇA A SÁBADO

DE DESCONTO NA COMIDA PARA PAGAMENTO EM CASH, DÉBITO E DINDIM SPETACOLLO



Spetacollo

DRINKS SPETACOLLARES

SEDUÇÃO Vinho branco, morango, açúcar e gelo.	RS 13
MOJITO Run nacional, hortelã e Club Soda.	RS 13
PIÑA COLADA Suco de abacaxi, run nacional, leite de coco, leite condensado e gelo.	RS 13
SEX ON THE BEACH Vodka nacional, suco de laranja, grenadine, licor de pêssego e gelo.	RS 13
KIR Vinho branco nacional, licor de cassis e cereja.	RS 13
MARGARITA Tequila importada, suco de limão e Countreau.	RS 13
BATIDA DE COCO Leite de coco, leite condensado e vodka.	RS 13
DRY MARTINI Gin nacional, Vermute nacional e azeitona verde.	RS 13
BUIU Morango, vinho branco seco, leite de coco, leite condensado e Grenadine.	RS 13



CARTA DE VINHOS SPETACOLLARES

Dependendo do Spetacollo onde você está, temos cartas de vinhos diferenciados. Consulte seu garçom amigo.

WHISKIES

8 ANOS / IMPORTADOS JW Red Label, Black and White, White Horse, Ballantines.	RS 20
12 ANOS / IMPORTADOS JW Black Label, Chivas.	RS 25

TRIO

MERLOT, SHIRAZ, CARMENERE Tinto estruturado com taninos suaves e aroma de frutas negras, chocolate e tabaco.	RS 95
Dica Spetacollo: Harmonize com nosso Tornedor Especial de Mignon.	

DOSES

STEINHAEGER NACIONAL (BECOSA)	RS 10
CONHAQUE NACIONAL (DOMEQ)	RS 10
CONHAQUE IMPORTADO (FUNDADOR)	RS 20
GIN NACIONAL (SEAGERS)	RS 10
RUN NACIONAL (BACARDI PRATA)	RS 10
CAMPARI	RS 10
AGUARDENTE ESPECIAL (SALINAS OU GERMANA)	RS 7
SAQUÊ NACIONAL (AZUMAKIRIN)	RS 10
VODKA NACIONAL (ORLOFF)	RS 10
VODKA IMPORTADA (ABSOLUT)	RS 15
TEQUILA IMPORTADA (SAUZA SILVER)	RS 15
LICORES IMPORTADOS (BAILEYS, AMARULA, COUNTREAU, FRANGELICO)	RS 15

RESERVADO

CABERNET SAUVIGNON Tinto com bom corpo e sabor suave com notas de frutas vermelhas e maçãs torradas.	RS 65
Dica Spetacollo: Companhia perfeita para nossa Picanha Premium.	
CHARDONNAY Branco com aroma intenso e notas de maçã, pera, abacaxi e madeira.	
Dica Spetacollo: com nosso Linguado Sensação fica perfeito.	

TRAVESSIA

MALBEC Tinto de corpo equilibrado e taninos redondos, com notas de ameixas e cerejas.	RS 65
Dica Spetacollo: harmonize com nosso Filé Spetacollo de Frango.	

ESPUMANTE SPETACOLLO

SALTON BRUT Boa formação de espuma com notas de frutas cítricas, maçã verde e pão torrado.	RS 70
Dica Spetacollo: harmonize com nosso Carpaccio Spetacollo.	

TAÇAS DE VINHO IMPORTADO

TINTO Cabernet Sauvignon	RS 18
BRANCO Chardonnay	RS 18

TAÇAS DE VINHO NACIONAL

TINTO Almaden • Cabernet Sauvignon	RS 13
BRANCO Almaden • Riesling	RS 13
TINTO SUAVE Mioranza	RS 13



NOVA UNIDADE MANGUINHOS

