

Gruta do FADO



Menu Executivo

De segunda a sexta | 12h às 16h **R\$ 89**
Exceto feriados

**ENTRADA,
PRINCIPAL
E SOBREMESA**

Entradas

**BOLINHO DE BACALHAU
PASTEL DE BACALHAU
TÁRTARO DE ATUM**

**SASHIMI DE ATUM
PATANISCA DE BACALHAU
PASTEL DE SIRI**

Principais

**RIGATONI DE BACALHAU
ESPAGUETE MEDITERRÂNEO
BACALHAU COM NATAS
BACALHAU À BRÁS**

**ARROZ DE PATO
RIGATONI DE CAMARÃO
PAILLARD À MILANESA DE
MIGNON COM FRITAS DO CHEF**

Sobremesas

**PASTEL DE NATAS
MANJAR DE COCO
FRUTA**

**PUDIM DE LEITE
MOUSSE DE CHOCOLATE**



Abre Alas da Gruta

**AZEITONAS, TREMOÇOS,
SALPICÃO, MANTEIGA, QUEIJO DE
CABRA, PÃO E TORRADAS**

R\$ 59

Entradas

PASTEL DE SIRI R\$ 25

Massa folhada recheada com moqueca de siri e queijo grana padano.

PASTEL DE BACALHAU R\$ 25

Massa folhada recheada de bacalhau com natas.

BOLINHO DE BACALHAU | 6 UNID R\$ 48

A tradicional receita de 1977 da Dona Henriqueta.

**BOLINHO DE BACALHAU COM
QUEIJO SERRA DA ESTRELA | 1 UNID R\$ 28**

**CROQUETE DE ALHEIRA E AIOLI
DE PÁPRICA R\$ 48**

Alheira de caça pura empanada em panko com aioli de páprica.

PATANISCA DE BACALHAU DO CHEF R\$ 58

Simplesmente uma versão de tempura de bacalhau com toque de frescor e acidez.

**PUNHETA DE BACALHAU COM
GRÃO DE BICO R\$ 68**

Bacalhau cru delicadamente desfiado com cebola, temperos e grão de bico.

SASHIMI DE ATUM R\$ 78

Lombo de atum albacora com molho homogêneo de azeite extra virgem e limão taiti.

TÁRTARO DE ATUM R\$ 69

Atum picado na ponta da faca com dijon, dedo de moça, cebola roxa e dill. Acompanha torradinhas.

LULA À GUILHO R\$ 72

Lulas frescas puxadas rapidamente na frigideira com azeite, alho, vinho, manteiga e dedo de moça.

CAMARÃO À BULHÃO PATO R\$ 82

O molho mais famoso de Portugal - com alho, coentros, azeite, manteiga clarificada e segredos.

POLVO À VINAGRETE R\$ 140

POLVO CASCAIS R\$ 135

Assado em baixa temperatura com azeite e ervas de Provence.

ALHEIRA À MIRANDELA R\$ 72

Alheira de caça cuidadosamente selada na frigideira.

PREGO DE ATUM R\$ 58

Lombo de atum selado, mostarda dijon no nosso incrível pão e fritas crocantes.

SARDINHA PORTUGUESA R\$ 16

A legítima sardinha de Portugal assada | 1 unid.

**CARPACCIO DE VIEIRAS
CANADENSES R\$ 160**

QUEIJO SERRA DA ESTRELA 150G R\$ 120

Acompanha torrada da casa.



Bacalhaus

BACALHAU À BRÁS

Bacalhau refogado cebolas e alho no azeite extra virgem com batata palha, ovos caipiras mexidos e azeitonas portuguesas.

PARA 2 R\$ 250

BACALHAU GOMES DE SÁ

Refogado com cebolas e alho, lâminas de bacalhau, batatas sautés, ovos e azeitonas portuguesas.

PARA 2 R\$ 268

BACALHAU COM NATAS

Bacalhau em lascas cozido, feito com molho bechamel e queijo grana padano, batatas e creme de leite assado no forno.

PARA 2 R\$ 250

BACALHAU À PORTUGUESA

Lombo de bacalhau cozido com brócolis, batatas, ovos, alho, couve e azeitonas.

PARA 2 R\$ 288

BACALHAU DO CHEF

Sem dúvida considerado o melhor bacalhau - Lombo de bacalhau assado em confit, batatas ao murro, cebolas, alho e brócolis americano.

PARA 2 R\$ 298

Mar

POLVO À LAGAREIRO

R\$ 150

Assado em baixa temperatura com cebola confit, batatas aos murros e brócolis americano.

FETTUCCINE DE CAMARÃO

R\$ 85

Molho de tomate da casa e camarões.

PENNE AO MAR

R\$ 135

Molho bechamel com dijon, camarão, lulas e polvo.

ARROZ DE CAMARÃO

R\$ 140

Arroz malandrinho bem caldoso com muito camarão, brócolis picado e coentros. Para 2 pessoas.

MOQUECA DE PEIXE

R\$ 165

Nossa moqueca lembra uma caldeirada com leite de coco e especiarias, acompanha arroz branco e farofa de panko com limão - consulte o peixe disponível.

CAVAQUINHA AO THERMIDOR

R\$ 165

Molho bechamel com cavaquinha flambada no conhaque, dijon e grana padano ao forno.



Carnes

**MEDALHÃO ROTTI E BATATAS
ASSADAS COM ERVAS DE
PROVENCE**

R\$ 110

LEITÃO À BAIRRADA

R\$ 280

Serve duas pessoas | Apenas sábados e domingos.

ARROZ DE PATO

Serve duas pessoas.

R\$ 152

PALETA DE CORDEIRO

R\$ 390

Com batatas coradas e arroz de açafrão.

Serve 3 pessoas | Apenas aos sábados e domingos.

Infantil

ESPAGUETTI DO JOAQUIM

R\$ 52

MINHOZINHO COM FRITAS

R\$ 52

❖ Para adoçar a boca ❖

PASTEL DE NATAS

R\$ 24

PASTEL DE NATAS DE NUTELLA

R\$ 26

PASTEL DE SANTA CLARA

R\$ 26

TOUCINHO DO CÉU

R\$ 38

MANJAR DA DONA HENRIQUETA

R\$ 26

MOUSSE DE CHOCOLATE

R\$ 32

RABANADA

R\$ 30

PUDIM DE LEITE

R\$ 29

MARIA & JOAQUIM

R\$ 38

Goiabada cremosa de Ponte Nova com queijo de cabra fresco.



Novos Clássicos

FADO FIZZ R\$ 46
Gin, tequila, chá de frutas vermelhas, maracujá, suco de limão e espuma de gengibre.

CRIAÇÃO DA GRUTA DO FADO R\$ 42
Deixe os mixologistas do O Fado criarem a melhor experiência para você! Diga o que você gosta e nós criamos um cocktail exclusivo.

PITAYA O FADO R\$ 46
Gin, xarope de pitaya, suco de limão, grenadine e espuma de gengibre.

Cocktails sem Álcool

SODA DA CASA R\$ 19
Com espuma cítrica de gengibre. Consulte os sabores com nossos atendentes.

CHÁS GELADOS R\$ 15

CHÁS QUENTES R\$ 12
Consulte os sabores com nossos atendentes.

GT DE FRUTAS VERMELHAS R\$ 46
Gin, polpa de frutas vermelhas, água tônica e espuma de gengibre.

GT DE TANGERINA R\$ 46
Gin, xarope de tangerina, licor de tangerina, gotas de tabasco e espuma de gengibre.

PORTO TÔNICO R\$ 38
Vinho do Porto, limão, hortelã e água tônica.

Amaros Cocktails

NEGRONI R\$ 42
Gin, vermouth rosso e Campari.

BOULEVARDIER R\$ 42
Bourbon, vermouth rosso e Campari.

FIXE R\$ 48
Bourbon, gin, vermouth rosso, Punt e Mês e Bitter.

Classics Cocktails

KIR ROYAL R\$ 43
Espumante, licor de cassis e cereja.

BELLINI R\$ 42
Purê de pêssego e espumante.

GIN TÔNICA R\$ 36
Gin, água tônica e especiarias.

VODKA MULE R\$ 41
Vodka, suco de limão, açúcar e espuma de gengibre.

APEROL SPRITZ R\$ 38
Aperol, espumante e água gaseificada.

FIREBALL R\$ 44
Whisky, fireball, limão e espuma de limão.

GIN BLUE R\$ 41
Gin, blue curaçau, limão e soda.

CLERICOT JARRA R\$ 175
Espumante, frutas da estação e licor de laranja.

SANGRIA JARRA R\$ 175
Vinho tinto, morango, abacaxi, laranja e suco de laranja.

TOM COLLINS R\$ 39
Gin, suco de limão siciliano, xarope de açúcar e cereja.

MOJITO R\$ 39
Rum carta branca, suco de limão, hortelã, angostura e água com gás.

BAGACEIRA SOUR R\$ 44
Aguardente vínica, albumina, limão e angostura.

MORANGO FROZEN R\$ 42
Vodka, morango, limão, grenadine e aperol.

CAIPIRINHA O FADO R\$ 45
Cachaça, abacaxi, xarope de Pitaya e pimenta dedo de moça.

CAIPIRINHA GOURMET R\$ 45
Cachaça, licor de cassis, pimenta rosa e morango.

CAIPIRINHA R\$ 38
Cachaça artesanal e limão.

CAIPIVODKA NACIONAL R\$ 40

CAIPIVODKA IMPORTADA R\$ 48



Soft Drinks

ÁGUA SEM GÁS E COM GÁS	R\$ 10
REFRIGERANTE	R\$ 10
SUCO NATURAL	R\$ 18
ÁGUA S.PELLEGRINO	R\$ 29
ÁGUA PANNA	R\$ 29
SUCO DE TOMATE	R\$ 20
CAFÉ ESPRESSO	R\$ 12

Cerveja (Long Neck)

HEINEKEN	R\$ 17
HEINEKEN 00	R\$ 17
SUPER BOCK	R\$ 17
HOEGAARDEN	R\$ 20

Gin (dose)

TANQUERAY	R\$ 39
BOMBAY	R\$ 37
THEROS	R\$ 18
AMAZZONI	R\$ 35
NORDES	R\$ 51
HENDRICKS	R\$ 51

Conhaque (dose)

HENESSY XO	R\$ 239
------------	---------

Tequila (dose)

JOSÉ CUERVO PRATA	R\$ 31
JOSÉ CUERVO OURO	R\$ 31
1800 SILVER	R\$ 48
1800 ANEJO	R\$ 48
PATRÓN	R\$ 55

Aperitivo (dose)

CAMPARI	R\$ 28
CYNAR	R\$ 28
PUNT E MÊS	R\$ 37
AVERNA AMARO	R\$ 30
RAMAZZOTI AMARO	R\$ 31
RAMAZZOTI ROSATO	R\$ 31
APEROL	R\$ 28
LILLET BLANC	R\$ 33

Vodka (dose)

KETEL ONE	R\$ 24
ABSOLUT	R\$ 21
ICON	R\$ 18
GREY GOOSE	R\$ 35

Rum (dose)

BACARDI PRATA	R\$ 28
BACARDI OURO	R\$ 28
SAYLOR JERRY	R\$ 42
HAVANA CLUB 7 ANOS	R\$ 38

Whisky (dose)

RED LABEL 8 ANOS	R\$ 32
DOUBLE BLACK 12 ANOS	R\$ 43
CHIVAS 12 ANOS	R\$ 41
JIM BEAM 8 ANOS	R\$ 32
MACALLAN 12 ANOS DOUBLE CASK	R\$ 120
JACK DANIELS SINGLE BARREL	R\$ 62
MARK MAKERS	R\$ 49
TALISKER	R\$ 79
JAMERSON	R\$ 32

Cachaça (dose)

PÉ NA AREIA CLÁSSICO	R\$ 22
PÉ NA AREIA PRATA	R\$ 23
	R\$ 33

Digestivos/Licor (dose)

43	R\$ 36
LIMONCELLO	R\$ 28
COINTREAU	R\$ 31
BAGACEIRA NETO (PORTUGUÊS)	R\$ 37
AMÊNDOA AMARGA	R\$ 32
FRANGÉLICO	R\$ 35
TIA MARIA	R\$ 31
GINGINHA	R\$ 35
LICOR DE MERDA	R\$ 40
DRAMBUIE	R\$ 38
GRAND MARNIE	R\$ 41





FORMAS DE PAGAMENTO:

Dinheiro, American Express,
Elo, Mastercard, Visa.

Comissão de Defesa do Consumidor da Câmara Municipal do
Rio de Janeiro | Tel.: 3814-1370 ou 3814-1361

Fiscalização Sanitária do Município do Rio de Janeiro | Tel.: 1746
PROCON-RJ | Tel.: 151
SE BEBER NÃO DIRIJA - Lei 5304/208



