

# Gruta do FADO



## Menu Executivo

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

ENTRADA,  
PRINCIPAL  
E SOBREMESA

### Entradas

CARPACCIO DE CARNE

BOLINHO DE BACALHAU

PASTEL DE BACALHAU

TÁRTARO DE ATUM

PATANISCA DE BACALHAU

RISOLE DE CAMARÃO

### Principais

FETTUCCINE AO MOLHO DE  
FUNGHI E LASCAS DE QUEIJO

PICADINHO DO CHEF COM  
OVO PERFEITO

ARROZ DE BACALHAU

BACALHAU COM NATAS

BACALHAU À BRÁS

PEIXE DO DIA ASSADO COM  
LEGUMES SALTEADOS

RIGATONI DE CAMARÃO

PAILLARD À MILANESA DE  
MIGNON COM FRITAS DO CHEF

STROGONOFF DE CAMARÃO

### 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

### **CARPACCIO DE CARNE R\$ 58**

Aioli, rúculas, alcaparras e torradas.

### **BURRATA DA GRUTA R\$ 92**

Pesto, tomate confitado, rúculas e torrada.

### **STEAK TARTARE R\$ 98**

Mignon na ponta da faca, cebolete, pickles, alcaparras, dijon, gema, cebola roxa, pimenta dedo de moça e molho inglês. Acompanha torradinhas.

### **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**

### **RISOLE DE CAMARÃO DA DONA HENRIQUETA | 1 UNID R\$ 16**

Receita secreta com um toque de noz moscada no recheio.

### **PASTEL DE BACALHAU R\$ 25**

Massa folhada recheada de bacalhau com natas.

### **PASTEL DE SIRI R\$ 25**

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

### **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 R\$ 68 DE BICO**

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

### **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\$ 110**

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

### **POLVO CASCAIS R\$ 170**

Assado em baixa temperatura com azeite e ervas de Provence.

### **ALHEIRA À MIRANDELA R\$ 72**

Alheira de caça cuidadosamente selada na frigideira.

### **SALADA DO CHEF R\$ 58**

Mix de folhas, radicchio, tomate, abobrinha, cogumelos de Paris e queijo Grana.

### **PRESUNTO DE PARMA SERRANO R\$ 68**

100 gramas

### **SARDINHA PORTUGUESA R\$ 16**

A legítima sardinha de Portugal assada | 1 unid.

### **QUEIJO SERRA DA ESTRELA 150G R\$ 120**

Acompanha torrada da casa.



# Bacalhaus

## BACALHAU À BRÁS

Bacalhau refogado com 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, cebolas e creme de leite assado no forno.

**PARA 2 R\$ 250**

## BACALHAU TIA ALICE

Homenagem ao famoso restaurante em Fátima - Prato feito de camarão junto do bacalhau com natas, uma verdadeira delícia.

**PARA 2 R\$ 260**

## BACALHAU À PORTUGUESA

Lombo de bacalhau cozido com brócolis, batatas, ovos, alho, cebolas, 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**

## BACALHAU SUFLÊ

Homenagem à Quinta das Carvalhas - Um prato extremamente leve, elegante e aerado, onde todos os ingredientes se conectam.

**PARA 2 R\$ 220**

## Mar

### POLVO À LAGAREIRO

**R\$ 189**

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

### FETTUCCINE DE CAMARÃO

**R\$ 90**

Molho de tomate da casa e camarões.

### PENNE AO MAR

**R\$ 135**

Molho bechamel com dijon, camarão, lulas e polvo.

### ARROZ DE CAMARÃO

**R\$ 149**

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

### PEIXE À PACHECO

**R\$ 149**

Peixe do dia com shitake, abobrinha e brócolis americano.

### CALDEIRADA DE FRUTOS DO MAR

**R\$ 140**

Receita antiga da Dona Henriqueta, cuja base lembra um moqueca capixaba – um dos pratos mais pedidos.

### 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\$ 189**

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

### ARROZ DE FRUTOS DO MAR

**R\$ 179**

Nosso arroz malandrinho, super molhadinho, com camarão, lula, polvo, temperos do chef e açafraão.

### CATAPLANA DE FRUTOS DO MAR

**R\$ 385**

Simplesmente das maravilhas da gastronomia portuguesa com cavaca, peixe, camarão, lulas, polvo e um molho secreto.

### VEGANO

**R\$ 86**

Arroz arbóreo com shitake.



## Carnes

### MEDALHÃO ROTTI R\$ 110

Com batatas assadas com ervas de Provence.

### ARROZ DE PATO COM COXA CONFITADA R\$ 182

Serve duas pessoas.

### PALETA DE CORDEIRO R\$ 390

Com batatas coradas e arroz de açafão.  
Serve 3 pessoas | Apenas aos sábados e domingos.

### TOMAHAWK SUÍNO DUROK R\$ 240

600gramas de proteína da raça Duroc com guarnição Francesa (batata palha, cebola, paio e ervilha) e nossa salada.

### FETTUCCINE AO MOLHO BRANCO, GRANA PADANO E MEDALHÃO ROTTI R\$ 125

### LEITÃO À BAIRRADA R\$ 280

Serve duas pessoas | Apenas sábados e domingos.

## Massas

### CANELONE DE BACALHAU COM RICOTA, MOLHO BRANCO E AZEITE TRUFADO R\$ 118

### RAVIOLIS DE COSTELA COM FONDUTA E PESTO R\$ 96

## Infantil

### ESPAGUETTI DO JOAQUIM R\$ 52

### MINHOZINHO COM FRITAS R\$ 52

## Para adoçar a boca

### PASTEL DE NATAS R\$ 24

### PUDIM DE CLARAS R\$ 26

### PASTEL DE SANTA CLARA R\$ 26

### ROCAMBOLE DE LARANJA R\$ 38

### MANJAR DA DONA HENRIQUETA R\$ 26

### PASTEL DE NATAS DE NUTELLA R\$ 26

### RABANADA R\$ 38

### TOUCINHO DO CÉU R\$ 38

### ROMEU E JULIETA 5.0 R\$ 42

Sorvete de queijo com goiabada de ponte nova e tuile de queijo parmesão.

### MOUSSE DE CHOCOLATE R\$ 32

### SORVETE DE BANANA TRUFADA R\$ 26

### PUDIM DE LEITE R\$ 29



## Novos Clássicos

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

**CRIAÇÃO DA GRUTA DO FADO** R\$ 45  
Deixe os mixologistas criarem a melhor experiência para você! Diga o que você gosta e nós criamos um cocktail exclusivo.

**PORTO TÔNICO** R\$ 45  
Vinho do Porto, limão, hortelã e água tônica.

**LISBOA** R\$ 45  
Vinho do porto branco, uva e licor de amora.

**VIENA DO CASTELO** R\$ 45  
Cachaça, abacaxi, xarope de Pitaya e pimenta dedo de moça.

**BRAGANÇA** R\$ 45  
Caramelo salgado, bagaceira envelhecida, limão e espuma de gengibre.

**ÉVORA** R\$ 46  
Gin, suco de limão e tônica citrus.

**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.

**GT GRUTA** R\$ 46  
Gin, xarope de Pitaya, suco de limão e espuma de gengibre

**VILA REAL** R\$ 42  
Bagaceira, suco de limão e angostura Bitter.

**ALGARVE** R\$ 48  
Vinho do porto branco, gin, suco tangerina, uva verde e espuma de gengibre.

**LEIRIA** R\$ 45  
Vinho tinto e soda de limão.

**SERRA DA ESTRELA** R\$ 42  
Gin, saquê, limão siciliano e frutas vermelhas.

## 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.

## Classics Cocktails

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

**BELLINI** R\$ 42  
Purê de pêssego e espumante.

**GIN TÔNICA** R\$ 40  
Gin, água tônica e especiarias.

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

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

**CAIPIRINHA** R\$ 38  
Cachaça artesanal e limão.

**CAIPIVODKA NACIONAL** R\$ 40

**CAIPIVODKA IMPORTADA** R\$ 48

**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.

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



## Soft Drinks

ÁGUA SEM GÁS E COM GÁS	R\$ 10
REFRIGERANTE	R\$ 10
SUCO NATURAL	R\$ 18
ÁGUA SAN PELLEGRINO 505 ML	R\$ 37
ACQUA PANNA 505 ML	R\$ 37
ÁGUA DAS PEDRAS 750 ML	R\$ 46
SUCO DE TOMATE	R\$ 20
CAFÉ ESPRESSO	R\$ 10

## Cerveja (Long Neck)

HEINEKEN	R\$ 17
HEINEKEN 00	R\$ 17
SUPER BOCK	R\$ 16
BLUE MOON	R\$ 26

## Gin (dose)

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

## Conhaque (dose)

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

## Tequila (dose)

1800 SILVER	R\$ 48
1800 ANEJO	R\$ 48
PATRÓN	R\$ 55

## Digestivos/Licor (dose)

43	R\$ 36
LIMONCELLO	R\$ 28
COINTREAU	R\$ 31
AMÊNDOA AMARGA	R\$ 32
FRANGÉLICO	R\$ 35
TIA MARIA	R\$ 31
GINGINHA	R\$ 35
LICOR DE MERDA	R\$ 45

## Vodka (dose)

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

## Rum (dose)

SAYLOR JERRY	R\$ 42
HAVANA CLUB 7 ANOS	R\$ 38

## Whisky (dose)

RED LABEL	R\$ 35
DOUBLE BLACK	R\$ 45
CHIVAS 12 ANOS	R\$ 41
JIM BEAM 8 ANOS	R\$ 41
MACALLAN 12 ANOS DOUBLE CASK	R\$ 120
JACK DANIELS SINGLE BARREL	R\$ 62
MARK MAKERS	R\$ 49
TALISKER	R\$ 79
JAMESON	R\$ 35

## Cachaça (dose)

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

## Bagaceira

ALIANÇA VELHA	R\$ 30
BAGACEIRA NETO COSTA	R\$ 37
ANTIQUA	R\$ 40





**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



