



Bem vindos à nossa casa.

É um prazer recebe-lo aqui e compartilhar lembranças, experiências e sabores com você.

A Casa Rios é a junção de sonhos, vivências e ideias do nosso chef Rodrigo Aguiar. Inspirado pela relação ancestral da humanidade com o fogo é, que se antes se reunia ao redor da fogueira para comer, compartilhar e se aquecer, agora o faz em torno da mesa, ou naquele cantinho especial que é a cozinha. O fogo que transforma homens e alimentos de uma forma impar, é a estrela da nossa cozinha.

Não é atoa que nosso cardápio tem como base de pesquisa a cozinha do sudeste, com todas as suas influências migratórias e de relação com o campo. Trabalhamos principalmente com pequenos produtores, que respeitam a sazonalidade, a natureza e a diversidade da nossa terra. Estas pessoas e seus ingredientes são principal inspiração deste cardápio.

Obrigado por estar aqui, sintá-se em casa.

NOSSO PÃO

Nossa marca registrada, a broa de milho da casa é feita a base de flocos de milho não transgênicos da fecularia nossa senhora das brotas, erva doce e mel. Fazemos todos os dias e assamos na hora no forno a lenha

COUVERT

\$35.00

Broa de milho e erva-doce assada na hora no forno à lenha, manteiga preparada e defumada na casa, escabeche de cebola e pimentões na brasa e finalizado com ervas.

MEXILHÃO E SRIRACHA DE PIMENTAS BRASILEIRAS

\$71.00

Mexilhão na brasa com emulsão beurre blanc defumada e sriracha de pimentas brasileiras, acompanha nossa Broa na lenha

PIZZETA DE LINGUIÇA MERGUEZ

\$42.00

Nossa versão de pizza a massa de broa de milho, com linguiça mergués, queijo Sol do japi da companhia pé do Morro, fior di latte e passata de tomate e azeite de zaatar

COMEÇOS

COXINHA DE GALINHA - 04 UND

\$40.00

Coxinha de galinha caipira feita na brasa, servida com emulsão de requeijão defumado da fazenda Atalaia.

MINI MILHO NA BRASA COM MAIONESE DE CANELA - 4 UNID

\$40.00

Mini milho orgânico na brasa, maionese de canela, pó de canjiquinha

PASTEL DE MILHO - 04 UND

\$40.00

Pastel de angu feito com fubá mimoso recheado com queijo ovelha avecuia da fazenda Rima

Acompanha cebola caramelizada com melaço

BERINGELA DEFUMADA E TUCUPI

\$65.00

Berinjela defumada e laqueada com tucupi, coalhada, avelã, broto de coentro e caldo de tucupi e vegetais

CRUDO DE ATUM

\$68.00

Atum cru, ponzu de laranja com sriracha de pimentas verdes, avelã, cebote e azeite de ervas.

LULA NA BRASA E AMENDOIM

\$74.00

Lula na brasa, ajo blanco de amendoim, azeite de zaatar e coentro

PRINCIPAIS

PEIXE NA BRASA E PIRÃO DE CAMARÃO

\$128.⁰⁰

Peixe do dia na brasa, pirão de camarão na brasa e peixe defumado, pupunha na brasa com vinagrete de cambuci

CAVATELLI, TULHA E SPECK

\$105.⁰⁰

Cavatelli fresco, emulsão de creme de leite fresco atalaia, queijo tulha, avelã e laminas de Speck 12 meses Jais charcutaria

ARROZ DE COGUMELOS NA BRASA

\$92.⁰⁰

Arroz cateto orgânico cozido em caldo cogumelos, maionese de missô, cogumelos na brasa e ora pro nobis

ARROZ DE CRUSTÁCEOS

(CAMARÃO OU CAVAQUINHA OU LAGOSTINS)
CONSULTE GARÇOM

\$131.⁰⁰

Arroz cateto orgânico cozido em caldo de camarão, tomate caramelizado, maionese de cambuci, repolho na brasa e crustáceo do dia grelhado

MENU DEGUSTAÇÃO

\$255.⁰⁰

Consulte o garçom



GRELHADO + ACOMPANHAMENTO

VALOR JÁ INCLUI 1 ACOMPANHAMENTO
ACOMPANHAMENTO ADICIONAL + R\$ 49,00

CUPIM DEFUMADO E COZIDO EM BAIXA TEMPERATURA POR 36 HORAS, LAQUEADO NO PRÓPRIO MOLHO

\$117.⁰⁰

ANCHO DE ANGUS COM DEMI GLACE DE JEREZ FINO

\$159.⁰⁰

FILÉ MIGNOM ANGUS COM MOLHO DE COGUMELOS NA BRASA

\$155.⁰⁰

ASSADO DE TIRA MAIALE CANASTRA COM CHIMICHURRY DE ERVAS FRESCAS COM AMENDOIM

\$123.⁰⁰

PRIME RIB MAIALE DUROC COM DEMI GLACE, ÓLEO DE GERGILIM E GENGIBRE

\$126.⁰⁰

ACOMPANHAMENTOS

MANDIOCA AMARELA NA LENHA, BEURRE BLANC DE TUCUPI, ESPECIARIAS E DILL

ARROZ DE TOMATE DEFUMADO, AZEITE DE ZAATAR E TOMATE CARMEN ASSADO

FEIJÃO BRANCO CALDOSO COM GUANCIALE E CALDO DE FRANGO, FAROFA DE FARINHA D'ÁGUA E CEBOLA

SOBREMESAS

TORTA DE REQUEIJÃO DE CORTE

\$40.⁰⁰

Torta de requeijão de corte assada à lenha. Acompanha goiabada feita por nós na lenha com especiarias

TEXTURAS DE CHOCOLATE MESTIÇO

\$43.⁰⁰

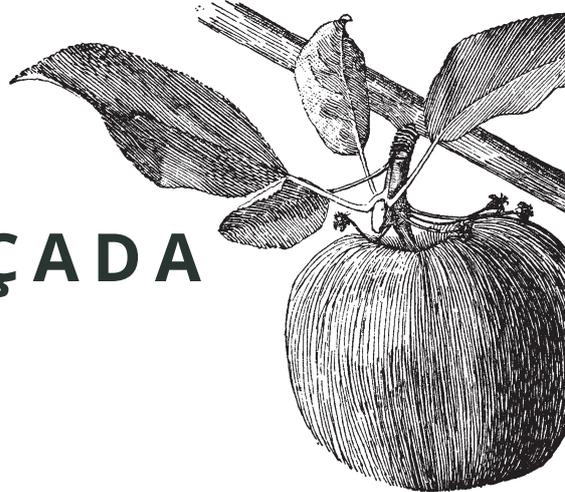
Bolo de chocolate -super- úmido e leve, mousse de chocolate com caramelo e calda quente de chocolate

ARROZ DOCE DE CUMARU E LIMÃO CRAVO

\$42.⁰⁰

Arroz doce de cumaru levemente defumado, pêra na brasa com calda de vinho Solera, açúcar mascavo e limão cravo.

MENU CRIANÇADA



PROTEÍNAS

CARNE DE PANELA

-

PEIXE NA BRASA + \$ 18

-

SOBRECOXA DE FRANGO TEMPERADA

ACOMPANHAMENTOS

*CAVATELLI COM MOLHO DE TOMATE E
QUEIJO RALADO*

-

ARROZ BRANCO E BATATA FRITA

-

CAVATELLI COM MOLHO BRANCO

PROTEÍNA + ACOMPANHAMENTO R\$72

MASSAS

*CAVATELLI COM MOLHO DE TOMATE E
QUEIJO RALADO*

R\$59

-

*CAVATELLI COM CARNE DE PANELA E
MOLHO DE TOMATE*

R\$72

MENU DOS

Pais

Neste dia tão especial e para mostrar o quanto nossos pais são importantes, criamos a churrascada do Casa Rios, pra curtir a refeição que mais amamos, dando um descanso para os papais.

Churrascada do Casa Rios
(serve 2 pessoas)
R\$ 290,00

ENTRADAS

COXINHA DE GALINHA NA BRASA COM ESPUMA DE REQUEIJÃO

PAS TEL DE ANGU COM QUEIJO AVECUIA E COMPOTA DE CEBOLA E MELAÇO DE CANA

BROA NA LENHA COM MANTEIGA DEFUMADA E ESCABECHE DE VEGETAIS

PRINCIPAL

ANCHO NA BRASA COM DEMI GLACE

ESPETO DE CORAÇÃO LAQUEADO COM MOLHO CITRICO

COALHO DA FAZENDA ATALAIA NA BRASA COM MEL FERMENTADO COM BIQUINHO E ALHO

FAROFA DE FARINHA D'AGUA E CEBOLA

VINAGRETE DE TOMATE VERDE E PIMENTA DE CHEIRO

SALADA DE BATATA COM MAIONESE CITRICA, DILL E GENGIBRE EM CONSERVA

MENU DOS

Pais

Neste dia tão especial e para mostrar o quanto nossos pais são importantes, criamos a churrascada do Casa Rios, pra curtir a refeição que mais amamos, dando um descanso para os papais.

Churrascada do Casa Rios
(serve 2 pessoas)
R\$ 290,00

ENTRADAS

COXINHA DE GALINHA NA BRASA COM ESPUMA DE REQUEIJÃO

PAS TEL DE ANGU COM QUEIJO AVECUIA E COMPOTA DE CEBOLA E MELAÇO DE CANA

BROA NA LENHA COM MANTEIGA DEFUMADA E ESCABECHE DE VEGETAIS

PRINCIPAL

ANCHO NA BRASA COM DEMI GLACE

ESPETO DE CORAÇÃO LAQUEADO COM MOLHO CITRICO

COALHO DA FAZENDA ATALAIA NA BRASA COM MEL FERMENTADO COM BIQUINHO E ALHO

FAROFA DE FARINHA D'AGUA E CEBOLA

VINAGRETE DE TOMATE VERDE E PIMENTA DE CHEIRO

SALADA DE BATATA COM MAIONESE CITRICA, DILL E GENGIBRE EM CONSERVA