



## CANDEEIRO

- bar -

Na mesa do Candeeiro  
Tem feijão e tem arroz  
Nunca falta uma rabada  
Também o baião de dois,  
Tem peixe no tucupi  
Espero que não enjoe.

Tem carne de boi assada  
Costelinha e ovo frito,  
Feijão de corda e jabá  
Também tem feijão tropeiro,  
Franguinho com quiabo  
Feito com todo carinho.

Moqueca de peixe  
Com banana e farofinha,  
Feito na panela de barro  
Muito bem arrumadinho,  
O "cabra" quando conhece  
Enche o bucho ligeirinho.

Coxinha de galinha caipira  
Você encontra na mesa,  
Queijo de Minas e goiabada  
Você gosta com certeza,  
De quebra, tem jiló verde!  
Trazido da natureza.

Farinha de mandioca  
Pra misturar com feijão,  
Acompanhar nosso caldinho  
E pra fazer o pirão,  
Picadinho e cachaça  
Só completa a refeição

Macarrão é coisa rara  
Na mesa do Candeeiro,  
Rapadura e feijoada  
Todo o mundo da valor,  
Escondidinho de rabada  
Aposto que tu gostou

Tem manjubinha no fubá frito  
Pra se comer com os dedinhos  
Tem croquete de costela  
Casquinha de siri  
Temperada com pimenta  
Daquela que é quentinha

E pra finalizar  
Tem arroz doce com canela  
daquela que a vovó fazia  
Pudim de leite condensado  
que sua mãe fazia  
Cozinheira de mão cheia

Mas aqui vai um recadinho,  
Controle o seu apetite  
Para não ficar cheinho  
Porque além de comidinhas  
Estamos cheias de bebidas  
Do nosso mestre **Zuluzinho**

# Uma Cozinha com Alma e Sabores

A ideia principal da culinária do Candeeiro é a **valorização dos ingredientes de nosso país**, o cuidado e respeito com o **pequeno produtor** trazendo uma **cozinha de acolhimento**, de culinária simples, mas saborosa, e quando você chegar em nosso bar você entra numa casa simples, gostosa, **autêntica e com alma**, a casa da gente. Seja do cerrado ou da Amazônia, em terra ou mar, o Brasil tem riquezas em forma de frutos, animais, plantas e raízes com o potencial de reforçar a **cozinha tupiniquim** entre as melhores do mundo. Nosso menu foi inspirado nos **quatro cantos** deste enorme **Brasil**, uma comida realmente autêntica e **inspirada em suas origens**, sabores que matam e geram saudades, **pratos simples e gostosos** que são feitos e desfrutados. Receitas bem autênticas que refletem nossa paixão por este lindo e enorme Brasil e que contam histórias de nossa rica, vibrante e **colorida cultura** e que respeitam nossos **costumes, tradições e ingredientes**.

## PARA UM MOMENTO SABOROSO EM SEU ALMOÇO

INSPIRADOS NA COZINHA TRADICIONAL DO DIA A DIA, TRAZEMOS A VOCÊS RECEITAS ÚNICAS COM OS MELHORES SABORES DA CULINÁRIA BRASILEIRA.

### - ESPECIAIS DE ALMOÇO, SERVIDOS DAS 11h ÀS 16h -

{segunda-feira}

#### Baião de Dois com Costelinha e Ovo Frito 36

Suculento arroz com feijão de corda, carne seca, queijo coalho, abóbora, acompanhado de costelinha de porco e ovo frito

{terça-feira}

#### Frango caipira na panela 34

"Mineirice" das mais saborosas, franguinho caipira com quiabo, acompanha angu de milho verde e arroz branco

{quarta-feira}

#### Feijoada 39

Majestosa feijoada preparada com feijão preto, carne seca, linguiça artesanal e costelinha defumada, acompanhada de banana à milanesa, couve, arroz branco, farofa e laranja

{quinta-feira}

#### Virado à Paulista 36

Copa lombo suíno, tutu de feijão, ovo frito, couve refogada, banana à milanesa e arroz branco

{sexta-feira}

#### Escondidinho de Rabada 34

A versão do Bar Candeeiro da tradicional rabada, patrimônio dos botequins brasileiros. Rabada cozida em rico caldo de carne com cerveja preta de café, coberta de leve purê de batatas gratinadas, acompanhada de salada de agrião

{sábado}

#### Feijoada 39

Majestosa feijoada preparada com feijão preto, carne seca, linguiça artesanal e costelinha defumada, acompanhada de banana à milanesa, couve, arroz branco, farofa e laranja

{domingo}

#### Costela Assada com Arroz Carreteiro 96

[Serve duas pessoas]

A tradição gaúcha representada num prato. Costela assada em baixa temperatura por longo período soltando dos ossos, acompanha arroz com carne seca, linguiça e cheiro verde

## TODOS OS DIAS

#### MOQUECA DE PEIXE 38

Para quem quer uma opção leve no almoço! Moqueca de peixe com banana, servida com arroz branco e farofa

#### MOQUECA VEGETARIANA DE PALMITO 39

Feita especialmente para os vegetarianos, com palmito, banana, servida com arroz branco e farofa

#### PICADINHO DE FILÉ MIGNON 39

O tradicional de lascas de carne com arroz branco, pastel de queijo da Serra da Canastra, ovo pochê, feijão e farofa de banana

#### VACA ATOLADA APIMENTADA 34

Nossa versão da clássica costela de boi e mandioca cozidas, pimenta dedo de moça e salsinha

Candeeiro bar - R. Dr. Melo Alves, 205 - Jardins

@barcandeeiro #barcandeeiro



# Uma Cozinha com Alma e Sabores



A ideia principal da culinária do **Candeeiro** é a **valorização dos ingredientes de nosso país**, o cuidado e respeito com o **pequeno produtor** trazendo uma **cozinha de acolhimento**, de culinária simples, mas saborosa, e quando você chegar em nosso bar você entra numa casa simples, gostosa, **autêntica e com alma**, a casa da gente.

Seja do cerrado ou da Amazônia, em terra ou mar, o Brasil tem riquezas em forma de frutos, animais, plantas e raízes com o potencial de reforçar a **cozinha tupiniquim** entre as melhores do mundo.

Nosso menu foi inspirado nos **quatro cantos** deste enorme **Brasil**, uma comida realmente autêntica e **inspirada em suas origens**, sabores que matam e geram saudades, **pratos simples e gostosos** que são feitos e desfrutados.

Receitas bem autênticas que refletem nossa paixão por este lindo e enorme Brasil e que contam histórias de nossa rica, vibrante e **colorida cultura** e que respeitam nossos **costumes, tradições e ingredientes**.





## Clássicos de boteco



### *Bolinho de arroz,*

é um clássico, igual àqueles filmes que a gente vai, vê e revê  
Feito com grãos inteirinhos, queijo da Serra da Canastra, parmesão e bastante salsinha

18



### *Caldinho de feijão,*

nada melhor do que um caldinho de feijão-preto para abrir o apetite  
Na caneca com torresmo de panceta e ervas

13



### *Coxinha caipira,*

- A rainha do boteco -  
Nossa versão da tradicional coxinha de frango caipira feita com mandioquinha

22



### *Croquete de costela,*

de origem holandesa, ganhou fama nos botecos brasileiros  
Nossa versão de croquete de batata com costela desfiada e molho de maionese, mostarda e café

22



### *Pastel misto,*

presente dos imigrantes orientais, o eclético pastel caiu no gosto do brasileiro  
Pasteizinhos de Carne ou Queijo da Serra da Canastra

19

# Esquecidos Do Boteco



## Acarajé,

típico da culinária baiana e um dos principais produtos vendidos no "tabuleiro da baiana"

Feito de massa de feijão fradinho, servido com camarão seco, caruru, vatapá, vinagrete e pimenta

16



## Bolinho de Barreado,

crocante por fora e deliciosamente cremoso no seu interior

Nossa releitura deste prato típico do litoral paranaense, é impossível comer um só!

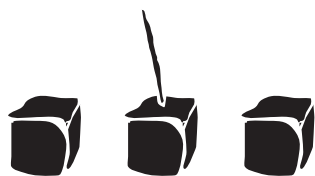
22



## Manjubinhas Fritas,

- A simplicidade da cozinha caiçara -  
Manjubinhas fritas em crostinha de fubá de milho

18



## Provolone a Milanese,

uma das receitas mais famosas e mais gostosas dos botecos por este Brasil de meu Deus!

Cubinhos de provolone empanado com um toque especial de páprica picante

26



## Tulipas de Frango,

para comer sem peso na consciência

Asinhas de frango orgânico Korin fritas com geleia de pimenta dedo de moça e abacaxi e lâminas de alho

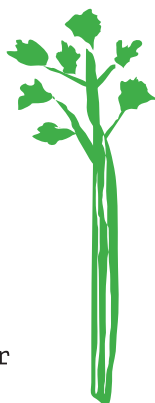
16

# NÃO ESQUECEMOS DOS VEGETARIANOS



## *Chips de jiló:*

mineirice das mais saborosas  
finas rodelas de jiló fritas  
levemente empanadas  
Crocantes por fora e macia por  
dentro, para comer de baldes  
12



## *Salada paulista*

Salada de batata, ovo, salsão  
e cebolinha verde, pimenta  
do reino e azeite 16

## *Mix de folhas*

Mix de hortaliças orgânicas,  
cenoura ralada, tomate  
e cebola roxa 16



# MATA FOME



## *Escondidinho de carne seca* 31

Gratinado de purê de abóbora com carne seca refogada, couve e arroz

## *Moqueca de camarão* 52

Moqueca de camarão com banana, servida  
com arroz branco e farofinha da casa

## *Moqueca Vegetariana de palmito* 48

Feita especialmente para os vegetarianos, com palmito, banana,  
servida com arroz branco e farofa

## *Picadinho de Filé Mignon* 48

O tradicional de lascas de file mignon com arroz branco,  
pastel de queijo da Serra da Canastra, ovo pochê,  
feijão, tartar de banana e farofinha da casa

## *Costela de Boi* 48

Cozida lentamente e finalizada na grelha servida com mandioca,  
ervas frescas e arroz, pimenta ao lado

# As Doçuras Do Nosso Brasil



## Brigadeiro,

um doce totalmente brasileiro

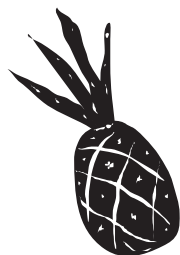
8



## Cuscuz de Tapioca e Coco,

suave e reconfortante, servido com leite condensado como o dos carrinhos da praia de Salvador

12



## Frutas da estação,

ao natural

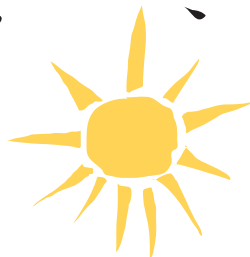
8



## Pudim de Leite Condensado,

Um clássico em todas as casas brasileiras

8



## Sorvete Artesanal

Feito com frutas frescas brasileiras pela Mestre Gelatiere Paula Saracchi  
Sabores do nosso Brasil, manga, tamarindo ou goiaba com pimenta

8





# CANDEEIRO

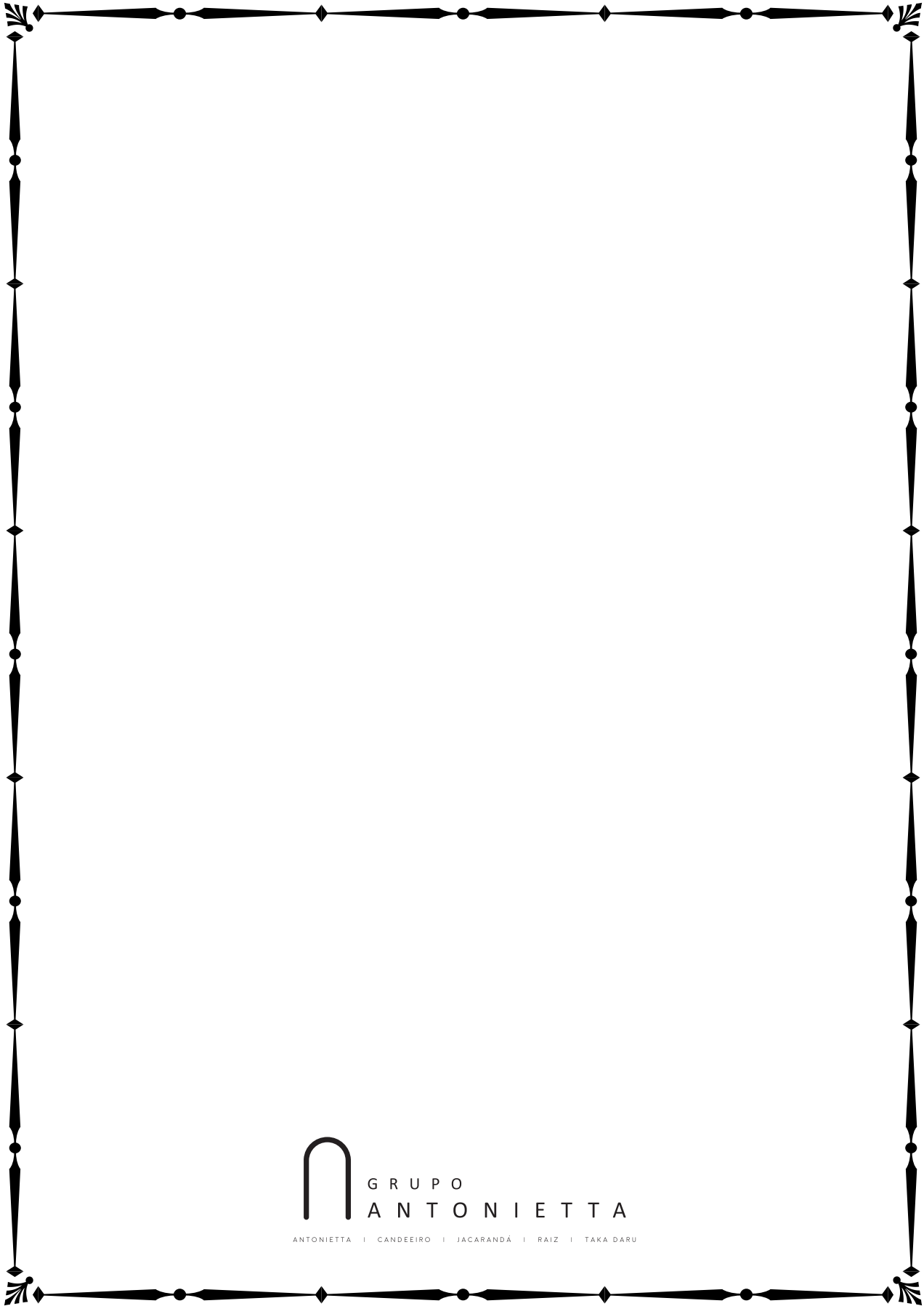
- bar -

R. Dr. Melo Alves, 205 - Jardins

📍 @barcandeeiro #barcandeeiro







**GRUPO  
ANTONIETTA**

ANTONIETTA | CANDEIRO | JACARANDÁ | RAIZ | TAKA DARU



# CANDEEIRO

- bar -



# A Cachaça e o

Um povo de multifaces  
Que antes tinha aguardente do reino  
Lá nessa época a cachaça  
Mal lhe achava o cheiro  
Parente do tal ouro branco  
Passou pelas capitânicas  
Sei que tu já tomou cachaça  
Antes de saber que história tinha

Nem sempre foi pura festa  
Já foi moeda, serviu de comida  
Na casa grande não misturavam  
Só pra não zangar a sinhazinha,  
A marvada é tão potente  
Que ainda assim passou as capitânicas  
Seja rico seja pobre  
O Brasil, desde sempre, toma cachaça todo dia

Me apegando no passado  
Faço questão de contar  
Lá pras bandas de 1660  
A caninha tentaram acabar  
A danada era tão faceira  
Que por conta de tudo isso  
Aguardente do reino fez abalar

Nasce da mistura de gente  
Vinha Portugal, África, nossos índios e Espanha  
Todos, alguns dando sangue  
Eita, que é gente que apanha  
Foi de colônia, república  
Tudo que é regime e manha  
Até um dos últimos imigrantes  
Os alemães, exemplo, surpreendeu nesta façanha

Agora vou-lhes dizer;  
Azavessa cabeça e não entra  
O quanto pode envelhecer  
Eita, aguardente marrenta!  
Em barril de amburana, balsamo até macaúva  
Pois de uma coisa é certa  
Com uma lapada de boa cachaça  
Até o vento faz curva

# BRASILEIRO


Por Laércio Zulu

Caminhos da cachaça também tem desinformação  
Tantos contos, trejeitos  
Que ainda deixam para a cachaça  
Um caminho com preconceitos,  
Tem muito gente boa estudando  
Retomando nossos valores  
De cabo a rabo do Brasil  
Cachaças boas estão destilando.

O brasileiro, a cachaça  
Dupla de mesma história  
Teve colônia, senzala, engenhos  
Tanta garra e tanta glória  
Um laço de sangue com o açúcar  
Hoje encanta pelo mundo à fora

Quem ainda não percebeu?  
Gente de Londres, Nova Iorque...  
Seja um coquetel ou uma dose  
Da nossa cachaça já bebeu.  
Eu falo destas cidades  
Pois são as potências da coquetelaria  
Agora garrafas da boa cachaça por lá tem  
Coisa que antes não tinha.

Com todo esse movimento  
Da era da informação  
A cachaça, além do acalento  
É hospitalidade e comoção  
Boas misturas por todo mundo  
Quase que uma ostentação  
Novas madeiras e técnicas  
Como tem inovação!

Se você leu esta tentativa  
De rimar molhando a palavra  
Desfrute deste cardápio  
Como uma experiência sensitiva  
Nunca mais fale da cachaça  
De forma diminutiva e... 





...

Aproveite o Candeeiro  
Aqui a noite é divertida

Saúde!



**CANDEEIRO**

- bar -





# AceNdEndO a ChAMA, CoquetéIS CaNdEiRO

## Banzeiro

27

Cachaça Weber Haus amburana, limão, xarope açúcar, vinho tinto e espuma de gengibre

## Maria Bonita

27

Cachaça Leblon, cozido de maracujá com casca de cajueiro, óleo saccharum de laranja com amburana e abacaxi

## Asavesso

27

Cachaça da Quinta carvalho, rapadura, limão cravo, bitters e emulsificante natural

## Eita, baiana!

28

Tequila Sauza Blue reposado, creme de coco, geléia de pimentão verde com maracujá

## Santo Domingo

28

Rum Bacardi 8 anos, vinho com imbiríba e cacau, sal negro na borda da taça

## Primeiro Fuxico

27

Rum Soledade Jequitibá, vermute doce, vinho branco fortificado com ervas, defumação de chá preto com especiarias

## Ouro Latino

29

Tequila Patron Añejo, vermute fortificado com casca de amburana, bitters de cacau, spray de Patron Café e finalizado com pó do ouro latino - cacau



# PARA COMPARTILHAR



## Xequerê

{2 pessoas}

R\$ 52

Cachaça Tiê branca, infusão de frutos tropicais (coco, maracujá e pimentas), espumante e toque de mel



## Rum Punch

{até 5 pessoas}

R\$ 125

Rum Bacardi 8 anos, maraschino, vinho branco, saccharum de laranja, cordial de especiarias, bitters, laranja e fatias de caju seco

## "Barrel Aged Cocktails"

30

Consulte nosso time sobre os coquetéis envelhecidos



## CaipirinhAs



### Receita clássica 23

Cachaça Leblon branca, limão e açúcar

### Três Limões 26

Cachaça da Quinta branca, limão siciliano, limão Taiti, limão cravo e açúcar

### Esquentinha Banho 23

Cachaça Tiê branca, abacaxi, gengibre e hortelã

### Pedra 90 25

Cachaça Weber Haus amburana, umbu e morango

### Bruta 26

Cachaça 1.000 Montes, limão rosa, mel e jurubeba

### Pé de Bregue 23

Cachaça Colombina jatobá, maracujá e coentro

# TÔNICOS / HighBALLs

TODAS AS OPÇÕES R\$ 27 CADA



## *Flor do Vale*

Cachaça Princesa Isabel  
jaqueira, fermentado de  
dandá, hibisco e gengibre

## *Costa Norte*

Gin Amazzoni, água  
tônica, limão cravo  
fresco, limão Taiti seco  
e perfume de cítricos

## *Ursa Maior*

Gin YVY, água tônica,  
raiz de dandá com flores  
e limão Taiti

## *Pé de Serra*

Gin Virga do Brasil, água  
tônica, alfavaca, capim  
santo e gengibre



# CLÁSSICOS

## Bloody Mary 26

Vodka orgânica Tiiv, suco de tomate temperado com limão, sal, pimenta e molho inglês

## Margarita 27

(Não deixe o bartender confuso, *Marguerita* é pizza.)

Tequila Sauza Blue prata, licor de casca de laranja, limão e sal na borda da taça

## Mojito 25

Rum Bacardi branco, limão, açúcar, hortelã e água com gás

## Moscow Mule 26

Vodka orgânica Tiiv, limão e espuma de gengibre

## Negroni 28

Gin Amazzoni, Campari e Carpano

## Pisco Sour 28

Pisco, limão, açúcar, bitters e emulsificante natural

## Rabo de Galo 24

Cachaça Leblon com Cynar e casca de laranja



# MISTURAS NÃO ALCOÓLICAS

TODAS OPÇÕES POR R\$ 18 CADA



## ilha da Folha

Chá preto, cozido de abacaxi com imbiríba e mel



## Meu Sabiá

Infusão com folha de laranjeira, limão e hibisco



## Xodó

Capim santo, maçã seca e mix de cítricos



# Água Suços REFRIGERANTES



Água sem gás 6

Água com gás 6

Suco melancia 9

Suco laranja 9

Suco limão 9

Coca-cola 6

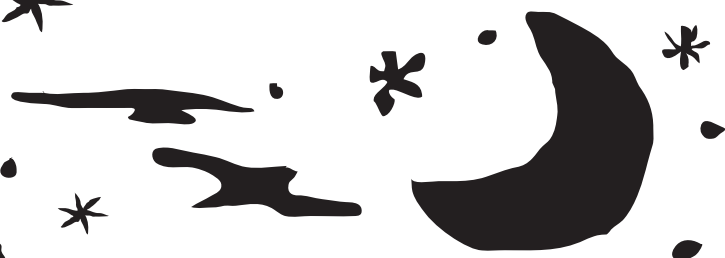
Coca-cola zero 6

Schweppes Citrus 6

Schweppes tônica 6

Água tônica 6

St. Pierre



## Cervejas

Heineken 10

Horny Pig Blondine 20

Jack Pot Blondine 20

Prost Blondine 20

# CachAças

1.000 Montes Bruta	19
1.000 Montes Carvalho (3aob)	20
Colombina Jatobá	18
Colombina Cristal	17
Da Quinta Branca (orgânica)	18
Da Quinta Carvalho (orgânica)	19
Da Quinta Amburana (orgânica)	19
Leblon	17
Princesa Isabel Jaqueira	18
Princesa Isabel Branca	18
Soledade Pau Brasil	19
Tiê Branca	17
Tiê Carvalho	17
Weber Haus Amburana (orgânica)	18
Weber Haus Branca	17



# RuNs TEQUILAS



Bacardi Ouro	23
Bacardi 8 anos	28
Bacardi Reserva	35
Soledade ipê	28
Tequila Sauza Blue Branca	25

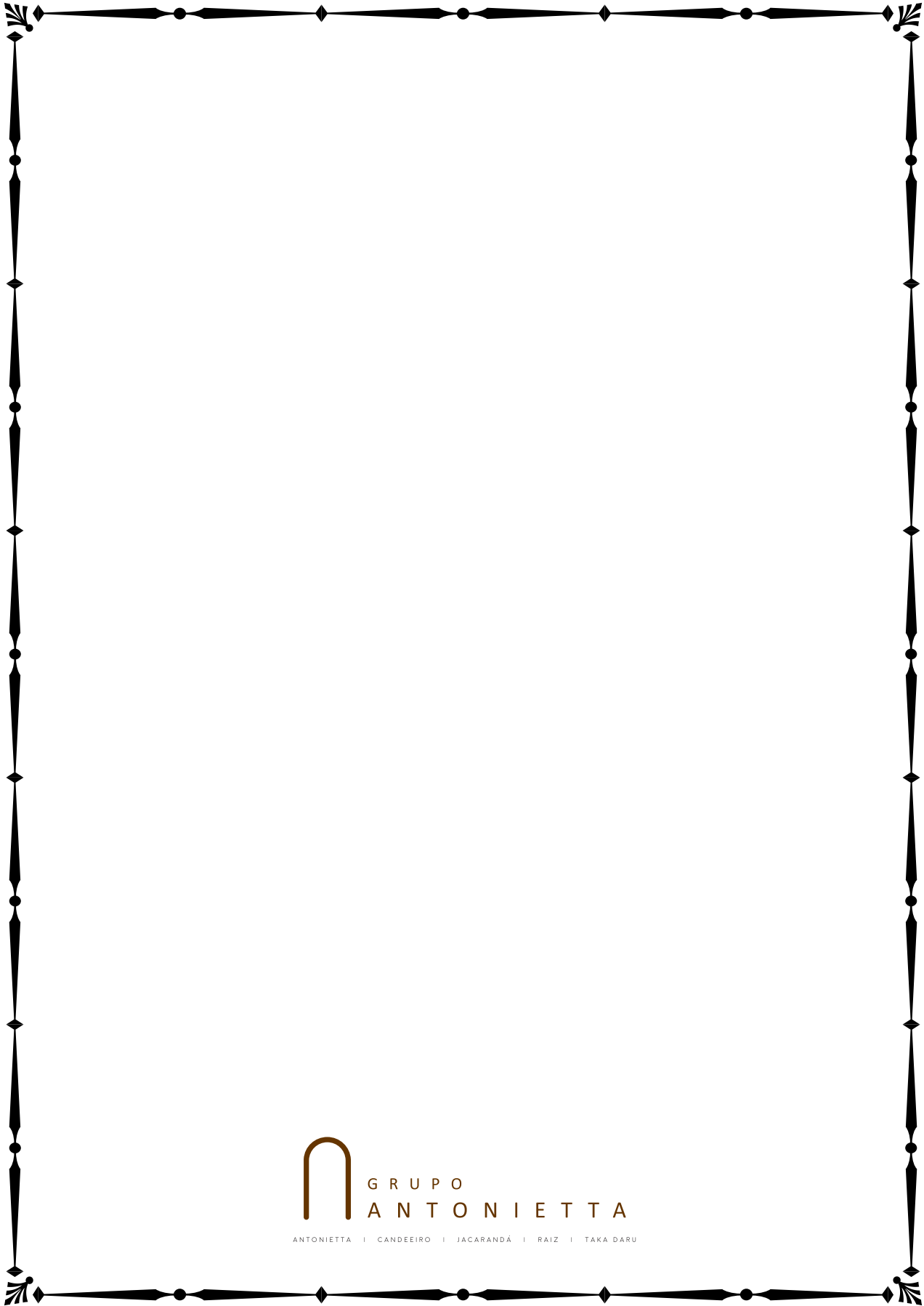
Tequila Sauza Blue Reposado	26
Patron Añejo	32
Patron Silver	30
Patron Café	30



# GINs ✶ APERITIVOS ✶ WHISKIES

Tiquira Guaja	24
Gin Virga do Brasil	25
Gin Amazzoni	25
Gin WY	26
Campari	23

Carpano	26
Chivas 12	29
DelWars 12	28
Jim Beam	26
Makes Mark	31



**GRUPO  
ANTONIETTA**

ANTONIETTA | CANDEIRO | JACARANDÁ | RAIZ | TAKA DARU