

PARADISO

Entradas

Mandiopan com Aonori 
Crocante de fécula de mandioca temperado com nori em pó e pimenta shichimi 12,00

Edamame Spicy Missô 
Soja verde em vagem finalizada com molho levemente picante com missô 24,00


Edamame Flor de Sal 
Soja verde em vagem finalizada com flor de sal 22,00

Dadinho de Tapioca com Cupim
Dadinho de tapioca com queijo parmesão e mix gergelim servido com cupim desfiado e vinagrete de shissô 28,00
Versão vegetariana - consultar

Tempurá de Quiabo com Curry 
Quiabo crocante temperado com curry e flor de sal 28,00

Tempurá de Peixinho com Berinjela 
Peixinho da horta com tartar de berinjela e aioli de alho fermentado 42,00

Tempurá de Peixinho com Camarão
Peixinho da horta com tartar de camarão e aioli de wasabi 48,00

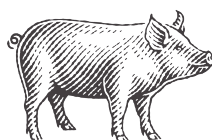
Guioza Vegetariano 
A base de grão de bico e legumes defumados, finalizado com homus de tofu e molho tarê 32,00

Guioza de Carne Defumada
Carne com legumes defumados, finalizado com homus de beterraba, molho tarê e crunchy spicy garlic 38,00

Costelinha & Asinha
Costelinha suína no sous vide e asinha de frango crocante ao molho apimentado 42,00




Bao de Frango
Pão chinês no vapor com frango crocante, aioli de alho fermentado e pickles 36,00



Bao Pork Belly
Pão chinês no vapor com barriga de porco no sous vide com aioli de wasabi e crunchy spicy garlic 36,00


Bao de Camarão
Pão chinês no vapor com camarão crocante, homus de tofu, aioli de wasabi e pickles 42,00


Bao Vegetariano 
Pão chinês no vapor com tofu, tartar de berinjela e homus de beterraba 32,00



Saladinas

Bifum com Frango e Legumes
Macarrão fino de arroz com frango desfiado e legumes ao molho oriental 32,00

Versão vegetariana/vegana - consultar  

Mix de Folhas com Mussarela de Búfala 
Com tomatinhos, parmesão, molho cítrico de manjeriço e granola salgada 38,00

Cumbuca



Noodles Vegetariano 
Macarrão com mix de cogumelos e legumes finalizados com sake soy e chilli garlic 42,00

Costelinha Sous Vide
Costelinha suína marinada e preparada no sous vide, servida com canjiquinha cremosa e saladina de couve 48,00

Cupim Sous Vide
Cupim marinado servido com gohan, bok choy, tempurá de milho e pickles de cebola roxa 48,00

Pork Belly
Barriga de porco marinada servida com gohan, mix cogumelos, tempurá de raiz de cebolinha e beni shoga 48,00

Frango Thai
Sobrecoxa de frango marinada e grelhada servida com gohan, legumes, molho thai, amendoim crocante e tempurá de shissô 48,00

Bibimbap
Gohan levemente picante servido com legumes, frango, ovo marinado cremoso e couve crisp *Versão vegetariana/vegana - consultar*  

Nasi Goreng
Arroz frito preparado com legumes e camarão finalizado com ovo marinado cremoso, pickles de pepino e granola salgada 62,00

Sobremesas

Romeu e Julieta
Mousse de queijo e goiabada cremosa servido com crumble e sorvete de vanilla 25,00

La Dolce Vitta
Cuscuz de tapioca com calda de abacaxi e gengibre finalizado com coco crocante 25,00

Torta Mousse com Pipoca Caramelizada
Mousse de chocolate meio amargo com pipoca caramelizada de missô e sorvete de caramelo flor de sal 27,00

Fruta do Dia 12,00

Sorvete 16,00

 Vegetariano

 Vegano



@paradisocasacomida

PARADISO

Softs

Água	6,90
Refrigerante	7,90
Suco de Limão	12,00
Suco de Maracujá	12,00
Suco de Laranja	14,00
Suco de Uva Integral	16,00



Café

Café Expresso	6,90
Café Espresso Duplo	12,00
Café Espresso Machiatto	8,00
Café Espresso Machiatto com Leite Vegetal	8,00
Cappuccino	9,00
Chocolate Quente	12,00
Pão de Queijo Tradicional e Multigrãos	4,00
Cookie	12,00
Cookie com sorvete	20,00
Bolo Simples	15,00
Banana Bread	12,00

Cerveja

Becks	13,00
Stella Artois	13,00
Stella Artois sem Glúten	15,00
Corona	16,00
Heineken	16,00
Cerpa	16,00

Saque da Casa importado

Shiboritã dose simples	28,00
--------------------------------	-------

Drinks Clássicos

Negroni Cássico Gin, Vermouth Rosso, e Amaro Scarlatti	38,00
Negroni Jerez Gin, Vermouth Bianco, Vinho Jerez e Amaro Scarlatti	38,00
Boulevardier Bourbon, Vermouth Rosso e Amaro Scarlatti	38,00
Fitzgerald Gin, Mix Cítricos, Açúcar e Bitters	38,00
Cosmopolitan Vodka, Limão, Laranja e Cranberry	38,00

Drinks Autorais

Limontini Spritz Limoncello e Tônica	42,00
Take Five Sur L'Orange, Vermouth Rosso, Vermouth Dry e Amaro Scarlatti	42,00
Spritz Paradiso Amaro Scarlatti, Limoncello, Vermouth Bianco e Tônica	42,00
Americano Scarlati, Vermouth Rosso e Água com Gás	42,00
Mimosa Sur L'orange, Suco de Laranja e Espumante	42,00

Vinho da Casa

Chardonnay Taça 200ml	21,00
Cabernet Sauvignon Taça 200ml	21,00

Espumante

Vita Eterna Brut 2022	155,00
-----------------------------	--------

Branços

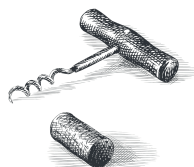
Pinot Grigio Select 2022 Castelumare	150,00
858 Chardonnay & Sauvignon Blanc - Família Lemos de Almeida	120,00
Alvarinho Parole - Don Affonso	174,00

Roses

Rose Silenzio moscato-Don Afonso	120,00
Rose Merlot Capella dos Campos - Família Lemos de Almeida	160,00

Tintos

Barbera Parole - Don Affonso	181,00
Merlot Capella dos Campos - Família Lemos de Almeida	175,00
Pinot Noir Festa de Tintas - Arte Liquida	195,00
Clarete Sangiovese - Don Affonso & Sozo	198,00



@paradisocasacomida