

V
E
N
T
R
E





Temos cara, e alma, de casa.

Ventre é sobre isso: se sentir a vontade, acolhido
e muito bem alimentado.

Nossa cozinha e coquetelaria autoral são um afago, repletas
de sabores brasileiros que todos conhecemos e amamos.

Somos calma mas também somos caos.
Aqui tem um pouco de tudo, e de todos.

Te convidamos a entrar, sentar e ficar.

A casa é sua.

CAPITÃO
PRUDENTE
253
PINHEIROS | SP

bem-vindo
AO LUGAR FAVORITO
DE TODO MUNDO.

PRIMEIRO ATO

Alegria, alegria

Cremoso bolinho de vatapá com camarão seco, acompanha salada de tomate verde com pimenta de cheiro.

R\$ 42

Siri de feira

Massa crocante recheada com cremoso recheio de siri, toque de gengibre, estragão e limão.

R\$ 44

Já fui churrasco

Delicioso croquete de costela assada na brasa, finalizado com cebola tostadas.

R\$ 38

Pintado Sando

Sando de pintado empanado, molho tártaro com pimenta de cheiro, alface e ovas de peixe.

R\$ 45

Pão com carne

Pão de milho tostado, tartare de carne de sol, mostarda caseira e picles de maxixe.

R\$ 47

SEGUNDO ATO

Hoje eu tô light!

Mix de folhas, tomate cereja, manga, queijo Araxá, molho da casa e castanha do Pará.

R\$ 54

Itália Pandeiro

Spaghettoni, tartare de camarão, molho de limão cravo, espinafre, azeite de coentro e de urucum.

R\$ 76

Arroz do dia

Todos os dias temos uma sugestão de um rico arroz, consulte nossa equipe.

-

Do mar

Polvo e camarão no azeite, purê de mandioquinha, alho crocante e salsa verde.

R\$ 98

Churrascão de domingo com algo A+

Costela assada por 12 horas só com sal grosso, mandioca com manteiga de garrafa, farofa de pão de alho e cebola em conserva

R\$ 68



EPÍLOGO

Só quero chocolate


Mousse de chocolate, biscoito de chocolate com gotas de chocolate e creme de cupuaçu.

R\$ 32

Jardim do Éden

Picolé de caramelo salgado, flores e castanha do Pará.

R\$ 30



COQUETÉIS AUTORAIS

Buganvília

Cachaça de jambu infusionado com amora, licor de pêssego e limão cravo.

R\$ 32

Aurora

Cachaça, goiaba, licor de laranja, angustura e limão cravo.

R\$ 33

Origem

Gin, xarope de pimenta rosa, tônica, limão siciliano e mel.

R\$ 32

Solstício

Vodka infusionada na redução de umbu e canela e essência de laranja.

R\$ 34

Estio

Gin, purê de pitanga, limão siciliano e bitter artesanal de laranja e especiarias.

R\$ 34

Crepúsculo

Gin, purê de uva vitória, cha de frutas vermelhas e bitter de laranja.

R\$ 33

COQUETÉIS AUTORAIS

A Queda

Vodka, limão siciliano, gengibre e espumante.

R\$ 33

Invernada

Vermouth tinto, bitter italiano infusionado em especiarias, Lillet e pickles de cenoura.

R\$ 34

COQUETÉIS CLÁSSICOS

Aperol Spritz	R\$35
Negroni	R\$38
Caipirinha	R\$32
Fitzgerald	R\$32
Tom Collins	R\$35
Bloody Mary	R\$35
Dry Martini	R\$38
Cosmopolitan	R\$35
Paper Plane	R\$38
Grog	R\$38
Macunaíma	R\$28
Daiquiri	R\$32
Rabo de Galo	R\$32



CERVEJAS

Heineken 330 ML	R\$16
Corona 330ML	R\$16
Cerveja Especial	Consulte

BEBIDAS

Suco Natural	R\$12
Coca-Cola	R\$6
Coca-Cola Zero	R\$6
Guaraná	R\$6
Guaraná Zero	R\$6
Água	R\$8
Água com Gás	R\$8
Café Expresso	R\$8
Café Coado	R\$10
Chá de Frutas Vermelhas	R\$6

VINHOS TINTOS

Alecrim Alentejo

Vinho Português | 2019

R\$142

La Barbacoa Tempranillo

Vinho Espanhol | 2020

R\$162

Flor de Los Andes Carmenera

Vinho Chileno Viña Morandé | 2021

R\$123

El Numerado Malbec

Vinho Argentino | 2022

R\$184

VINHOS ROSÉ

Flor de Los Andes Rosé

Vinho Chileno Viña Morandé | 2022

R\$123

Quinta de Bons Ventos Rosé

Vinho Português | 2020

R\$165

VINHOS BRANCOS

Delle Venezie Pinot Grigio

Vinho Italiano | 2020

R\$178

El Numerado Chardonnay

Vinho Argentino | 2022

R\$183

Bisquertt Petirrojo Reserva Sauvignon Blanc

Vinho Chileno | 2020

R\$180

Esporão Pé Branco

Vinho Português | 2020

R\$122

Lions de Suduiraut Aoc Sauternes

Vinho Francês Licoroso Branco Doce | 2025 | 375ML

R\$512

VINHOS ESPUMANTES

Cava Portell Brut

Vinho Espanhol

R\$160