





Quem somos

Somos fruto do amor de duas senhoras
DONA PAQUITA E DONA DELIRIA

Dona Paquita, nossa avó paterna, espanhola de personalidade forte e marcante, e com amor de sobra, nos deixou uma herança gastronômica muito rica e saborosa. Já a Dona Deliria, nossa avó materna, brasileira, simples, dócil e serena, nos deixou como herança a importância da prática da humildade e o respeito ao próximo. Nos inspiramos nessas duas delícias que aprendemos a fazer com muito amor e carinho.

Agradecemos o interesse em nos conhecer e o convidamos para experimentar nossas delícias.

Observação : para meia porção será cobrado 70% do valor



Prato executivo

terça a sexta (exceto feriado)

Carnes, aves e peixes (faça sua escolha)

Omelete ou Toscana R\$ 39,90

Frango a milanesa ou grelhado R\$ 45,90

Tilápia Milanesa ou grelhado R\$ 52,90

Medalhão de Filet Mignon Grelhado 160 gr R\$ 52,90

Milanesa de Filet Mignon R\$ 52,90

Ancho de novilho precoce 160gr R\$ 49,90

Baby Beff R\$ 55,90

Acompanhamentos: Arroz, feijão, farofa, vinagrete e salada de entrada.

Truta grelhada: Com molho de amêndoas, acompanha
arroz branco, batata ao murro puxada no
azeite e ervas frescas R\$ 49,90

Transforme seu executivo em Prato Fitness. Trocando os
acompanhamentos por salada
(folhas verdes, palmito e tomate cereja)

Parmegiana: frango (arroz e fritas) R\$ 49,90

Parmegiana: tilápia (arroz e fritas) R\$ 55,90

Parmegiana: Filet Mignon (arroz e fritas) R\$ 55,90

Linguine: molho Rodes ou branco R\$ 45,90

Acompanhamentos extra:

Arroz R\$ 7,00

Feijão R\$ 7,00

Ovo R\$ 5,00

Salada R\$ 7,00

Legumes R\$ 12,00

Risotto acompanhamento R\$ 19,00

Risotto substituição R\$ 25,00

Fritas acompanhamento R\$ 9,00

Porção de fritas R\$ 29,90

Saladas

Salada de Brie crocante: Mix de folhas, Brie empanado, tomate cereja, manjeriço, molho balsâmico reduzido com mel e alecrim **R\$ 57,90**

Salada Thai: Noodles com molho laksa, fio de legumes, lula, camarão, frango, folhas de hortelã, tomatinhos cerejas e folhas salsa, temperados com farofa de amendoim e gergelim **R\$ 63,03**

Salada de rúcula com palmito: Mix de alface, rúcula, tomate, palmito, vinagrete de cebola com notas cítricas e um toque de molho pesto. **R\$ 48,90**

Salada de Carpaccio: Lâminas de Carpaccio com molho de alcaparras e mostarda, tomate confit e mix de folhas **R\$ 57,90**

Entradas

Bolinho de Bacalhau Rodes: bacalhau desfiado, macaxeira

cremosa, salsinha fresca.

Acompanha molho português.

R\$ 62,90

Croquete da Família: Croqueta de frango desfiada e empanada, servido com molho de mostarda e mel.

R\$ 53,90

Camarão ao Alho Rodes: Camarões rosa G puxados no azeite extra virgem com alho, cheiro verde e um toque de pimenta dedo de moça.

Acompanha focaccia.

R\$ 69,90

Pérolas de Carpaccio: Recheadas com queijo Brie, molho de alcaparras e mostarda, parmesão e azeite sobre canudo crocante.

R\$ 75,90

Burrata: Servida com mix de folhas, tomate confit, molho pesto e parmesão. Acompanha focaccia.

R\$ 71,90

Torresmo de Rolo: Panceta pururuca no tempero do Didi.

Acompanha chili jam, limão e folhas de alface

R\$ 59,90

Peixe Black Cod no molho Missô: O Black Cod é um peixe selvagem que está localizado no Norte do Oceano Pacífico, e vive em águas profundas e frias de 300 metros para baixo

Porção 2 postas em média 150gr.

(Harmoniza com vinho branco ou espumante).

R\$ 153,00

Salmão Thay na colher: Pedacinhos de salmão
maçaricado na colher, com molho de cogumelo Rodes e requeijão cremoso.

R\$ 79,90





Peixes & Aves

Bacalhau do vavá : Posta de bacalhau assado ao forno com crosta cítrica de ervas, batata gratin, brócolis, tomate cereja e camarões ao molho branco.

R\$ 129,90

Truta recheada e camarões: Truta recheada com creme de palmito pupunha, servido com arroz de camarão, cheiro verde com toque de azeite dendê e xerém.

R\$ 79,90

Polvo Do casa: Tentáculos de polvo salteados no azeite, alho, cebola e páprica defumada. Servido com batata ao murro, brócolis, tomate cereja, alho e cebola assada. Finalizados com flor de sal e azeite.

R\$ 125,90

Salmão belle munier: Salmão grelhado servido com risotto de parmesão e molho de alcaparras, champignon, tomate cereja e camarão com toque de vinho branco e tomilho.

R\$ 89,90





Carnes

Escalope de filet mignon: Servido com risotto de parmesão, acompanha mix de cogumelos, aspargos e tomate cereja. Finalizados com redução de vinho branco e creme de leite fresco..... **R\$ 89,50**

Black angus com salada virada: Corte nobre argentino de 300gr, servido com batata gartin, farofa crocante de bacon, salada virada e chimichurri. **R\$ 89,50**

Medalhão gorgonzola: Medalhão de Filet mignon gratinado com gorgonzola, servido com risotto de parmesão, molho de vinho tinto, pêra e lâminas de amêndoas. **R\$ 89,50**

Panceta do DI DÉ: Panceta pururuca no tempero do "Didi", servido com risotto de limão. Acompanha chili jam. **R\$ 72,90**

Parmegiana Diferente: Escalope de Filet mignon empanados na farinha panko, gratinado com mussarela de Búfala e molho de tomate Rodes. Servido com risotto de parmesão e canudo recheado com requeijão cremoso maçaricado. **R\$ 89,50**

Picanha de novilho precoce: Servida com purê de mandioca feito com provolone e calabresa, arroz farofeiro e cebote. **R\$ 95,80**





Risotos

Risoto de tomate : Servido com burrata, molho pesto e telha crisp de parmesão

R\$ 69,90

Risotto de abóbora cabotiá: Servido com camarão crisp, redução de coco com gengibre e lascas de coco assado.

R\$ 69,90

Risoto de vinho tinto com língua especial:

Servido com agrião e língua frita.

R\$ 75,90

Risoto de camarão com raspas de limão siciliano:

Servido com camarão pistola envolto no presunto parma crocante, finalizado com raspas de limão siciliano.

R\$ 89,50



Massas

Gnocchi recheado: Servido ao molho rosé, azeitonas azapa e gratinado com parmesão. R\$ 69,90

Gnocchi frito: Servido com molho branco e camarões.
Servido com molho branco e camarões..... R\$ 79,90

Marinheiro Rodes: Linguine puxado no alho e azeite, com camarões, lula, mexilhões, tomate cereja e folhas de manjerição.
Servido com camarão pistola. R\$ 89,50

Linguini Rodes: Servido com molho branco e camarões..... R\$ 89,50





Sobremesas

CREME BRULÉE: Doce de leite e banana caramelizada	R\$ 21,80
Travesseiro crocante: Doce de leite e mussarela de búfala polvilhado com açúcar e canela servido com sorvete de creme e calda de chocolate	R\$ 21,50
Tortinha de chocolate com avelãs torradas: Servida com calda de frutas vermelhas, sorvete de creme e amêndoas laminadas	R\$ 24,00
Cocada maria conga: Servida com massa crocante, sorvete de paçoca, doce de leite e um toque de café expresso	R\$ 26,60
Sorvete com calda - Calda nas opções de chocolate ou frutas vermelhas.	R\$ 18,50
Brulee Rodes: Doce de leite com ganache de café	R\$ 24,00
Cheesecake - Frutas vermelhas, doce de leite, mousse de limão, mousse de maracujá ou creme de avelã.....	R\$ 12,50
Brigadeiro -	R\$ 10,00



Bebidas

Águas:

Sem gás 500ml. R\$ 6,50

Com gás 500ml R\$ 7,00

Sucos:

Uva R\$ 12,00

Laranja 310ml R\$ 15,00

Maguary uva lata R\$ 7,50

maguary maracuja R\$ 7,50

Cervejas:

Heineken 600ml. R\$ 20,00

Original 600ml. R\$ 16,00

Baden pilsen R\$ 24,00

Baden witbier R\$ 24,00

Ipa: Cerveja amarga, porém equilibrada com os lúpulos.

Aroma e sabor intenso, com uma das mais pedidas para quem gosta de artesanal. (Harmoniza com carnes vermelhas, mais gordurosas)

R\$ 34,00

Hop lager: Cerveja leve, também de entrada. A base dela é pilsen, porém com uma alta carga de lúpulo. Uma cerveja que remete a frutas amarelas no sabor e aroma. (Harmoniza com pratos leves, petiscos)

R\$ 31,00

Witbier: Cerveja à base de trigo, com adjuntos que deixa ela bastante refrescante. (Laranja bahia, limão siciliano e semente de coentro, harmoniza com carnes brancas, peixes e frango.)

R\$ 28,00

American Lager: Estilo Pilsen (Cerveja leve, de entrada. Harmoniza com todos os tipos de pratos)

R\$ 28,00

LONG NECK

Stella Artois R\$ 14,00

Corona R\$ 15,00

Amstel Lager R\$ 14,00

Heineken 300 R\$ 14,00

Heineken 300 zero R\$ 14,00

Lagunitas Ipa R\$ 24,00

Bebidas

CAIPIRINHAS

Cachaça simples	R\$ 25,50
Cachaça especial	R\$ 33,00
Vodka nacional	R\$ 25,50
Vodka importada	R\$ 33,00
Saquerita	R\$ 33,00
Vinho	R\$ 24,50

Sabores : frutas vermelhas, limão, maracujá e abacaxi.

Suco de poupa

Abacaxi com hortelã	R\$ 12,00
Maracujá	R\$ 12,00
Frutas vermelhas	R\$ 12,00
Morango	R\$ 12,00
Abacaxi	R\$ 12,00

GIN

Maracujá: Gin, tônica, laranja, polpa de maracujá e um toque refrescante de maracujá vermelho	R\$ 37,90
--	-----------

Limão: Gin, tônica e limão	R\$ 32,90
---	-----------

Frutas vermelhas	R\$ 37,90
-------------------------------	-----------

Gin da casa: Red Bull tropical tônica, gin, suco de limão e um toque de xarope de maracujá	R\$ 38,90
---	-----------

Red bull	R\$ 16,00
-----------------------	-----------

Red Bull tropical	R\$ 20,00
--------------------------------	-----------

Energetico organico - hibisco	R\$ 15,00
Energético orgânico (sem taurina)	

Refrigerantes:

Coca-Cola 350ml.	R\$ 9,00
-----------------------	----------

Coca-Cola Zero 350ml.	R\$ 9,00
----------------------------	----------

Guaraná Kuat 350ml.	R\$ 9,00
--------------------------	----------

Sprite 350ml.	R\$ 9,00
--------------------	----------

Schweppes citrus	R\$ 9,00
------------------------	----------

Schweppes zero	R\$ 9,00
----------------------	----------

Tônica	R\$ 9,00
--------------	----------

Tônica zero	R\$ 9,00
-------------------	----------

H2o limão	R\$ 9,00
-----------------	----------

H2o limoneto	R\$ 9,00
--------------------	----------

Kefir organico - Uva tinto	R\$ 15,00
---	-----------

Kefir orgânico a base de água (sem lactose)

Acalm relax organico - organ	R\$ 15,00
---	-----------

Descrição - Acalm Orgânico (chá em lata)

Kombucha organica - frutas vermelhas	R\$ 15,00
---	-----------

Descrição - Kombucha orgânica low carb (bebida probiótica)

Kombrucha organica - pink lemonade	R\$ 15,00
---	-----------

Descrição -Kombucha orgânica low carb (bebida probiótica)



Eventos

Faço seu evento no empório rodes.
Atendemos no restaurante e in house

Empório Rodes invade sua Casa

Consulte nossa equipe.





