

◆ RODES ◆

BAR & RESTAURANTE

MENU

RODRIGO RODES



Desde pequeno, Rodrigo Rodes via a culinária como uma forma de expressão. Crescendo em uma família onde as refeições eram sinônimo de amor, ele aprendeu que cozinhar vai além de apenas misturar ingredientes – é criar memórias, despertar emoções e, principalmente, conectar pessoas.

Com anos de estudo e prática, Rodrigo aperfeiçoou suas técnicas, sempre com um toque único, fruto de sua paixão por sabores autênticos. Cada prato servido no restaurante conta um pouco dessa jornada, uma homenagem à simplicidade e à riqueza dos ingredientes.

Para Rodrigo, cozinhar é sua maneira de compartilhar histórias e criar momentos inesquecíveis para quem visita o restaurante.

Sinta-se à vontade e curta seu momento Rodes!



PETISCOS

CROQUETE DA FAMÍLIA RODES

Com molho especial da casa

\$ 68

BOLINHO DE BACALHAU

Com tapenage de azeitonas (8 unidades)

\$ 72

CAMARÃO RODES A LAGAREIRO

Acompanha deliciosa focaccia

\$ 120

CAMARÃO EMPANADO NO COCO

Com molho especial Rodes

\$ 125

BURRATA

Ao molho de tomate assado e pesto, com focaccia

\$ 80

BASTÃO DE TILÁPIA CROCANTE

Com molho especial da casa

\$ 75

ARANCINI

Recheado com muçarela de búfala cremosa, finalizado com molho de tomate assado

\$ 75

SALADAS & ENTRADAS

MIX DE FOLHAS

Com maçã verde, uva, nozes caramelizadas e molho especial da casa

\$ 65

SALADA DE RÚCULA COM BRIE CROCANTE

Acompanha compota de morango

\$ 68

VINAGRETE DE POLVO RODES

Acompanha nossa deliciosa focaccia

\$ 89

CARPACCIO DE CARNE

Imerso em azeite de oliva, gotas de balsâmico e um toque de purê de beterraba

\$ 68

CARPACCIO DE SALMÃO GRAVAD-LAX

Com molho de iogurte natural e espaguete de pupunha

\$ 68

♦ RODES ♦

BAR & RESTAURANTE



PEIXES & AVES

MERLUZA NEGRA

Com risoto de banana da terra e bacon

\$ 125

TRUTA GRELHADA AO MOLHO DE LARANJA E PISTACHE

Com arroz negro da casa

\$ 90

SALMÃO BELLE MEUNIÈRE

Com risoto de alho poro

\$ 99

ROBALO AO MOLHO DE TANGERINA

Com risoni, legumes e camarões

\$ 120

BACALHAU A LAGAREIRO

\$ 145

GALETTO ASSADO

Com linguine alho & óleo Rodes

\$ 89

CARNES

PRIME RIB ANGUS

(500 a 600gr In Natura) mandioca na manteiga de garrafa e baby de rúcula

\$ 150

PANCETA DO DIDÉ CROCANTE

Ao molho Chillijian, com risoto ao pesto

\$ 89

FILET MIGNON

GORGONZOLA

Ao molho de vinho, pera confit com risoto de parmesão e lâminas de amêndoas

\$ 95

PARMEGGIANA RODES

Com risoto de parmesão

\$ 95

◆ RODES ◆

BAR & RESTAURANTE



MASSAS

GNOCCHI DE MANDIOQUINHA

Com fonduta de queijo, brócolis e camarões

\$ 98

GNOCCHI DE MANDIOQUINHA

Com fonduta de queijo, iscas de mignon e rúcula baby

\$ 90

RAVIOLI DE MUÇARELA

Ao molho de tomate assado, pesto e rúcula

\$ 85

TORTELE COM QUEIJO BRIE E GELEIA DE DAMASCO

Puxado na manteiga e sálvia

\$ 90

RAVIOLI DE CAMARÃO

Com ramon crisp, no molho bechamel

\$ 110

LINGUINE A MARINHEIRA

Camarões, lula, polvo e mexilhões

\$ 120

RISOTOS

RISOTO COM CAMARÕES

Tradicional risoto de parmesão com camarões

\$ 125

RISOTO DE ASPARGOS COM COGUMELOS FRESCOS

Mignon grelhado ao molho Demi Glace Trufado

\$ 98

RISOTO AO POMODORO BASÍLICO

Riscos de pesto, burrata e telha de parmesão

\$ 95



EXECUTIVO ESPECIAL

Entrada, prato principal e sobremesa

PICADINHO RODES

Servido com arroz, musseline de mandioca e farofa de bacon

\$ 68

ARRUMADINHO

Mix de carnes defumadas, feijão fradinho, vinagrete e arroz branco

\$ 68

LINGUINE A BOLONHESA

Servido com burrata e riscos de pesto

\$ 68

PARMEGIANA DE FILET MIGNON

Com fritas e arroz

\$ 68

TRUTA GRElhADA

Com molho de amêndoas e batatas ao murro

\$ 90

KIDS

LINGUINE NA MANTEIGA

Com filet mignon grelhado

\$ 58

MILANESA DE MIGNON

Com arroz e fritas

\$ 60

EXECUTIVO TRADICIONAL

Arroz, feijão, vinagrete, farofa de bacon e grelhado

ANCHO GRElhADO

\$ 68

FILET DE FRANGO GRElhADO

\$ 65

TILÁPIA GRElhADA

\$ 60

OMELETE

\$ 50

MEDALHÃO DE FILET MIGNON

\$ 65

FILET MIGNON MILANESA

\$ 68

FRANGO MILANESA

\$ 68

TILÁPIA MILANESA

\$ 65

EXECUTIVO FITNESS

Grelhado do executivo Tradicional com Mix de Salada

PORÇÕES EXTRAS

ARROZ

\$ 15

FEIJÃO

\$ 15

FRITAS

\$ 25

LEGUMES

\$ 28

VINAGRETE

\$ 8

OVO FRITO

\$ 8

• RODES •

BAR & RESTAURANTE



SOBREMESAS

**COCADA MARIA CONGA
NA TAÇA** \$ 28

TORTINHA DE CHOCOLATE \$ 35

**CREME BRULÉE
DE GOIABADA** \$ 32

CREME BRULÉE RODES \$ 32
Café com ganache de chocolate

TRAVESSURA DE CRIANÇA \$ 38

ÁGUA

SEM GÁS \$ 8

COM GÁS \$ 8

CAFÉ

EXPRESSO \$ 7

SUCOS

LARANJA \$ 10

LIMÃO \$ 10

ABACAXI \$ 10

ABACAXI COM HORTELÃ \$ 10

CAPIM LIMÃO COM ABACAXI \$ 10

CAPIM LIMÃO COM GENGIBRE \$ 10

UVA INTEGRAL D'AVO \$ 10

POLPA DE FRUTA \$ 10

(Maracujá, frutas vermelhas e morango)

REFRIGERANTES

COCA COLA \$ 10

COCA COLA ZERO \$ 10

GUARANÁ \$ 10

SPRITE \$ 10

SCHWEPPS CITRUS \$ 10

SCHWEPPS ZERO \$ 10

TÔNICA \$ 10

TÔNICA ZERO \$ 10

H2O LIMÃO \$ 10

H2O LIMONETO \$ 10

SODA ITALIANA

MARACUJÁ \$ 18

MAÇÃ VERDE \$ 18

GRENADINI \$ 18

♦ **RODES** ♦

BAR & RESTAURANTE



CAIPIRINHAS

Frutas vermelhas, limão, maracujá ou abacaxi

CACHAÇA SIMPLES	\$ 29
CACHAÇA ESPECIAL	\$ 36
VODKA NACIONAL	\$ 29
VODKA IMPORTADA	\$ 36
SAQUERITA	\$ 36
VINHO	\$ 28

GIN

MARACUJÁ

Gin, tônica, laranja, polpa de maracujá e um toque refrescante de maracujá vermelho **\$ 42**

LIMÃO

Gin, tônica e limão **\$ 36**

FRUTAS VERMELHAS

Gin, tônica e frutas vermelhas **\$ 42**

GIN DA CASA

Café com ganache de chocolate **\$ 43**

DOSES

CHOPP CANECA 380ML	\$ 19
LICOR 43	\$ 40
COINTREAU	\$ 40
VINHO DO PORTO	\$ 40
WHISKY BLACK LABEL	\$ 48
VODKA CIROC	\$ 44
STOCK	\$ 40

CERVEJAS

HEINEKEN 600 **\$ 22**

ORIGINAL 600 **\$ 18**

CERVEJAS ARTESANAIS

IPA

Aromática e saborosa, essa cerveja é amarga, mas equilibrada com lúpulos. Uma das mais pedidas para quem gosta de cerveja artesanal. Harmoniza muito bem com carnes vermelhas mais gordurosas **\$ 38**

HOP LAGER

Cerveja leve, também de entrada. A base dela é pilsen, mas com uma alta carga de lúpulo. Uma cerveja que remete a frutas amarelas no sabor e no aroma. Harmoniza perfeitamente com petiscos e pratos leve **\$ 34**

WITBIER

Cerveja à base de trigo, com adjuntos como laranja bahia, limão siciliano e semente de coentro, que fazem dela uma bebida muito refrescante. Harmoniza muito bem com carnes brancas. **\$ 31**

AMERICAN LAGER

Estilo pilsen. Cerveja leve, de entrada. Harmoniza com todos os tipos de pratos **\$ 31**

ENERGÉTICOS

RED BULL **\$ 18**

RED BULL TROPICAL **\$ 22**

RODES

BAR & RESTAURANTE

A HERANÇA DAS AVÓS



Rodrigo Rodes carrega em sua cozinha mais do que técnica – carrega a alma de duas mulheres que moldaram sua paixão pela gastronomia. Suas avós, com suas receitas simples e cheias de afeto, ensinaram que a verdadeira riqueza está em cozinhar com o coração.

Das massas frescas preparadas à mão aos temperos caseiros feitos com carinho, cada prato que Rodrigo cria é uma homenagem às lembranças que ele compartilhou na cozinha de suas avós. É a fusão entre o tradicional e o contemporâneo, sempre mantendo viva a essência daquilo que realmente importa: a comida que nutre o corpo e a alma.

Saboreie cada detalhe dessa experiência!

MARCIA RODES



Por trás do sorriso radiante e da força inabalável, Marcinha é uma mulher que carrega em si uma missão: transformar a alimentação nas escolas com o amor e a dedicação que são sua marca registrada. À frente do Rodes Cantina, ela faz muito mais do que gerenciar o serviço de refeições nas escolas – ela garante que cada criança seja nutrida com qualidade, carinho e sabor, plantando sementes de bem-estar para o futuro.

Linda, guerreira, e com um brilho único que ilumina a todos ao seu redor, Marcinha é um verdadeiro ser de luz. Sua liderança no Rodes Cantina não só reflete seu compromisso com a excelência, mas também seu cuidado genuíno em oferecer o melhor para cada criança.

Rodes Cantina - uma experiência de puro afeto

GEYSON RODES



Geyson Rodes vive e respira a essência da culinária italiana, com uma paixão especial pela autêntica pizza napolitana.

À frente do Rodes Pizza & Pasta, ele se dedica a honrar as tradições da Itália, trazendo para cada prato o respeito pelos ingredientes e a arte de preparar massas e pizzas que contam uma história.

Com um toque perfeccionista e um coração cheio de amor pela gastronomia, Geyson acredita que uma boa refeição é aquela que conecta pessoas, assim como aprendeu nas mesas italianas. Seu compromisso vai além de servir pratos deliciosos; ele quer proporcionar uma experiência que transporta seus clientes para o coração da Itália, com sabores autênticos e técnicas artesanais.

Rodes Pizza & Pasta – experimente e se encante!



@RODESRESTAURANTE
WWW.EMPORIORODES.COM.BR