



— EMPÓRIO —
VICTÓRIA



Belisquete



MIX DE BRUSCHETTAS

Opções: Salmão defumado ou shitake.

S R\$48

Shi R\$46

CARPACCIO VICTÓRIA

Preparado com filé mignon, regado na manteiga de garrafa, rúcula, mostarda dijon, maracujá e lascas de parmesão.

R\$61

ARANCINE

Bolinho de risoto, recheado com mix de queijos e geléia de pimenta.

R\$50

CEVICHE

Salmão ou tilápia, acompanhado de chips de batata doce.

S R\$57

T R\$54

CAMARÃO COM BACON

Camarão salteado com cebola, bacon e creme de queijo.

R\$76

CROQUETE DE CAMARÃO

Com cream cheese

R\$74

ISCAS DE FRANGO

Empanado na crosta de castanha.

R\$49

TARTAR DE SALMÃO

Com creme de limão, acompanha chips de batata doce.

R\$59

STEAK TARTARE

Filé mignon picado na ponta da faca temperado, acompanhado com batatas rústicas.

R\$62

PANCETTA PURURUCA

Acompanha maionese de limão siciliano e farofa de bacon.

R\$69

POLVO EMPÓRIO

Tentáculos de polvo salteados com batatas rústica, alho laminados, salsa e azeite.

R\$80

BOLINHO DE BACALHAU

Acompanha maionese de limão siciliano.

R\$60

ISCAS DE PEIXE

Com maionese de limão siciliano.

R\$68

FILÉ AO MOLHO DE QUEIJOS

Acompanha cesta de torradas

R\$70

PARMEGIANINHA

De filé mignon com batata rústica frita

R\$69

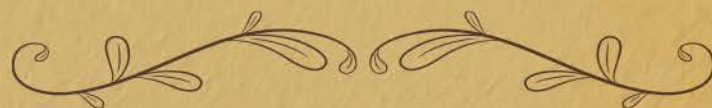
DADINHO DE TAPIOCA

Recheado com carne de sol e acompanha geléia de pimenta

R\$47

BATATA FRITA

R\$26





Saladas

LYONAISE

R\$43

Mix de folhas, bacon crocante, ovo poché e parmesão.

SALMÃO DEFUMANDO

R\$48

Com mix de folhas, tomate cereja, pickles e cebola roxa.



SALMÃO GRELHADO

R\$76

Salmão com mousseline de mandioquinha salsa com gengibre camarão salteados com crisp de alho poro

SALMÃO AO LIMONE

R\$74

Com risoto de limão siciliano e camarões

CAMARÃO INTERNACIONAL

R\$78

Servido sobre arroz cremoso com ervilhas e presunto, envolvido com molho branco e gratinado.

TALHARIM COM MOLHO DE CAMARÃO

R\$72

Talharim com bacon e camarões salteados e molho de gema com parmesão.

Pescados e frutos do mar

RISOTO DE FRUTOS DO MAR

R\$85

Polvo, lula e camarão.

RISOTO DE CAMARÃO

R\$79

Camarão, tabasco e manjericão.

RISOTO DE SALMÃO DEFUMADO

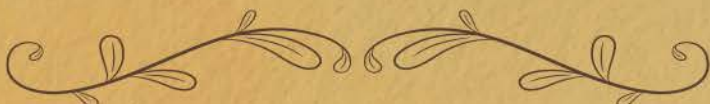
R\$76

Salmão defumado e tomate cereja confitado.

PIRARUCU GRELHADO

R\$74

Com vinagrete de camarão e purê de banana da terra.





Parrilha

PRIME RIB

R\$288 (kg)

Assado de costela em pé.

SHORT RIB

R\$283 (kg)

Corte retirada da parte dianteira com osso curto que apresenta sabor intenso e succulência.

T-BONE

R\$264 (kg)

Corte com osso em formato de "T" sendo o lado maior de contra-filé e o menor de filé mignon.

(Verificar a disponibilidade dos cortes)

PICANHA (PRIME)

R\$149

Tradicional corte Brasileiro.

PARRILHA EMPÓRIO (FRUTOS DO MAR) R\$228

Polvo, camarão, lula e pirarucu temperados com limão pepper e páprica defumada

SERVE DUAS A TRÊS PESSOAS

Toda a parrilha acompanha:

Opção 1: arroz branco ou arroz com alho; fritas rústicas; vinagrete de cebola roxa e farofa da casa

Opção 2: risoto de funghi ou risoto de limão siciliano ou risoto de ervas

Filé Mignon

PARMEGIANNA

R\$76

Filé mignon a milanesa com molho pomodoro e queijo gratinado, acompanha batatas rústicas.

FILÉ AO VINHO

R\$79

Escalope de filé mignon selado com molho de vinho tinto, acompanhado de risoto funghi.

FILÉ AO LIMONE

R\$76

Escalope de filé mignon selado com risoto de limão siciliano.

FILÉ COM FRITAS

R\$69

Filé mignon selado acompanhados de batatas palito e arroz.

RISOTO DO CERRADO

R\$ 78

Filé mignon em cubos, linguiça defumada, tomate cereja e pequi.

TALHARIM ALFREDO

R\$ 76

Escalope de Filé mignon selado, acompanhado com talherim ao molho de queijos e molho roti.





Sobremesas

FONDANT DE CHOCOLATE

R\$36

Com coulie de frutas vermelhas e sorvete de creme.

LEMON CURD

R\$29

Creme de limão siciliano, sorvete de creme e pistache.



CRÈME BRÛLÉE

R\$34

Sobremesa típica francesa composta por creme leve de baunilha e crosta de açúcar caramelizado.



CERVEJAS GARRAFA

Original	R\$13	Eisenbahn Pilsen	R\$15
Amstel	R\$13	BudWeiser	R\$15
Stella	R\$15	Heineken	R\$16
Beck`s	R\$ 15		

CERVEJAS LONG NECK E CHOPP

Chopp caneca	R\$ 14	Beck`s	R\$ 11
Chopp copo	R\$ 12	Budweiser	R\$ 11
Eisenbahn Pilsen	R\$11	Patagônia	R\$12
Eisenbahn Pale Ale	R\$12	Heineken	R\$13
Eisenbahn weizenbier	R\$13	Heineken zero	R\$ 13
Baden Baden Gold	R\$ 24	Cozumel	R\$ 14
Baden Baden Cristal	R\$ 24	Preparo Cozumel	R\$ 6

GIN

TÔNICA **R\$26**

Água tônica, suco de limão e gelo.

FRUIT **R\$28**

Pedras de gelo, xarope de açúcar, e uma das opções Morango, Maracuja e Melancia com gengibre.

APEROL GIN **R\$28**

Aperol, mel, água tônica ou soda

CUCUMBER **R\$26**

Água tônica ou soda, pepino, xarope de açúcar, e angostura

VODKA

CAIPIROSKA (VODKA NACIONAL) **R\$22**

vodka, açúcar e pedras de gelo.

CAIPIROSKA (VODKA IMPORTADA) **R\$32**

vodka, açúcar e pedras de gelo

SABORES: Limão, maracujá ou morango; tangerina com pimenta dedo de moça; limão, cravo e gengibre; abacaxi com hortelã.

SUMMER **R\$28**

Vodka, melancia, suco de laranja, maracujá e açúcar.

SEX ON THE BEACH **R\$28**

Vodka, suco de pêssego, suco de laranja, xarope de cramberry

MOSCOW MULE **R\$ 32**

Vodka, suco de limão, açúcar, xarope de gengibre, espuma de gengibre

Bebidas

Água com gás	R\$5	Schwepes	R\$7
Água sem gás	R\$5	Água tônica	R\$7
Coca Cola	R\$7	H2OH	R\$7
Coca cola zero	R\$7	Suco	R\$8
Guaraná	R\$7	Suco 2 sabores	R\$10
Guaraná zero	R\$7	Limonada Suíça	R\$10
Sprite	R\$7	Soda Italiana	R\$ 15
Fanta uva	R\$7	Red Bull	R\$15
Fanta Laranja	R\$7	Monster	R\$15



APERITIVOS E DIGETIVOS

VELHO BARREIRO
R\$ 6

SELETA
R\$ 8

LICOR 43
R\$ 18

APEROL
R\$ 12

YPIÓCA
R\$ 6

CAMPARI
R\$ 12

COINTREAU
R\$ 16

CAFÉ EXPRESSO
R\$ 6

DESTILADO

	DOSE	GARRAFA
SMIRNOFF	R\$22	R\$ 210
GIN ROCKS	R\$12	R\$90
GIN TANQUERAY	R\$25	R\$230
TEQUILA	R\$15	R\$200
VODKA ABSOLUT	R\$29	R\$290

WHISKY

	DOSE	GARRAFA
RED LABEL	R\$20	R\$260
BLACK LABEL	R\$25	R\$299
JACK DANIEL'S	R\$25	R\$260
CHIVAS	R\$23	R\$289
OLD PAR	R\$20	R\$280

RUN

MOJITO **R\$28**

Folhas de hortelã, suco de limão, açúcar e pedras de gelo.

MOJITO DE HORTELÃ **R\$28**

Folhas de hortelã, suco de limão, tangerina, açúcar e clube soda.

PINA COLADA **R\$28**

Abacaxi, leite de coco, leite condensado e raspas de lima.



TEQUILA

TEQUILEIRA **R\$26**

Tequila prata, leite condensado, suco de limão, raspas de laranja e limão.

SUNRISE **R\$26**

Tequila ouro, suco de laranja, xaropes de cramberry.

MARGARITA **R\$25**

Tequila prata, suco de limão, curaço blue, licor de laranja.

APEROL SPRITZ **R\$26**

Aperol, cubos de gelo, espumante brut, água com gás.

BELLINI **R\$24**

Frisante, suco de pêssego e folhas de hortelã.

JARRA DE CLERICOT **R\$60**

Espumante brut, morango, kiwi, laranja, limão siciliano, suco de laranja e pedras de gelo.

ESPECIAIS

MARACUJACK **R\$32**

Whisky, maracujá, açúcar, club soda e pedras de gelo.

SAQUERINA **R\$26**

Saquês, frutas a escolha do cliente, açúcar e pedras de gelo.

Espumantes

BRASIL

Casa Perini Moscatel Aquarela Rosado	R\$ 86
Casa Perini Brut Branco	R\$ 86
Casa Perini Demi Sec Branco	R\$ 86

FRANÇA

Chandon Rose	R\$ 165
Chandon Brut	R\$ 165
Chandon Demi Sec	R\$ 165

ESPAÑA

Freixenet Carta Nevada	R\$ 132
Freixenet Cordon Negro	R\$ 152

PORTUGAL

Lambrusco	R\$ 90
------------------	---------------

Vinhos Tintos

CHILE

Concha y Toro Malbec	R\$ 95
Concha y Toro Cabernet Sauvignon	R\$ 95
Concha y Toro Carmenere	R\$ 95
Casileiro Del Diablo Malbec	R\$ 106
Casileiro Del Diablo Cabernet Sauvignon	R\$ 106
Casileiro Del Diablo Carmenere	R\$ 106
Casileiro Del Diablo Merlot	R\$ 106
Consecha Tarapaca Cabernet Sauvignon	R\$ 100
Consecha Tarapaca Carmenere	R\$ 100

PORTUGAL

Terra Xisto	R\$ 100
Periquita	R\$ 110
Monte Velho	R\$ 110
Paulo Laureano	R\$ 128
E. A. Cartuxa	R\$ 120
Cartuxa Évora	R\$ 350

ARGENTINA

Trapiche Malbec	R\$ 100
Trapiche Cabernet Sauvignon	R\$ 100
D V Catena Zapata Cabernet Malbec	R\$ 275
D V Catena Zapata Malbec Malbec	R\$ 335
Angelica Zapata Malbec Malbec	R\$ 470

ITÁLIA

Ruffino Ducalle	R\$ 480
------------------------	----------------

CONSULTE A DISPONIBILIDADE