

BARDO.

COMPANY
CAFÉ & BAR



Destino: Portugal

BARDO COMPANY CAFÉ E BAR



NOME
FRANCESINHA

COMPOSIÇÃO
SANDUÍCHE + BATATA + MOLHO

GENÉTICA
**PÃO, CARNE, PRESUNTO, LINGUIÇA, OVO,
QUEIJO E MOLHO FRANCESINHA**

ACOMPANHANTE MANDATÓRIO
BATATAS FRITAS CROCANTES

PAÍS EMISSOR **PORTUGAL**  CIDADE DE ORIGEM **PORTO**



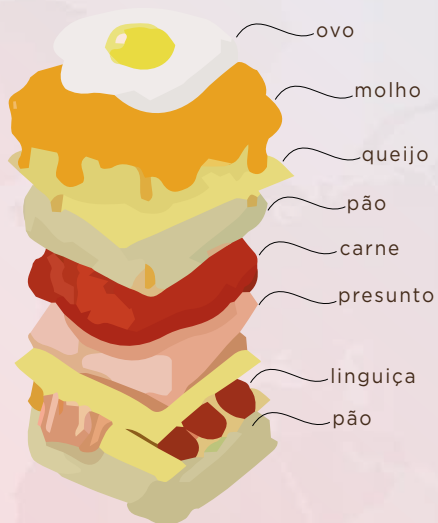
FRANCESINHA: UMA VIAGEM DE SABORES

Originária do Porto, essa receita portuguesa reúne sabores intensos em um só prato. No pão amanteigado, camadas generosas de carne, linguiça, presunto, ovo e queijos derretem juntos em uma combinação única.

O grande protagonista é o molho: uma seleção premium de bebidas (cerveja, vinho do Porto e licores especiais), lentamente reduzidas em um processo demorado que concentra aromas, resultando em um final equilibrado ao mesmo tempo adocicado, picante e marcante.

Tudo é servido com batatas crocantes e finalizado com muito queijo derretido. Uma experiência bem servida.

Experimente nossas francesinhas: temos quatro versões exclusivas para você descobrir a sua preferida.



Francesinhas



FRANCESINHA CLÁSSICA

R\$ 69

A tradicional. Pão amanteigado, bife de alcatra, queijo mussarela, presunto e linguiça de pernil, finalizada com ovo e mais queijo. Coberta com nosso molho francesinha, picante e adocicado. Servida com fritas.

FRANCESINHA FRANGO CROCANTE

R\$ 67

Novidade: com queijo minas colonial e linguiça blumenau. Pão brioche, frango empanado e presunto, finalizada com ovo e mais queijo.

Coberta com nosso molho francesinha e servida com fritas.



FRANCESINHA VEGETARIANA

R\$ 73

Pão amanteigado, queijo mussarela, hambúrguer de grão de bico e alho poró, linguiça de ervilha, soja e beterraba, redução de cogumelos e confit de três pimentões. Coberta com nosso molho picante e adocicado. Servida com fritas.

 **VEGETARIANO**

FRANCESINHA CHEDDAR

R\$ 62

Queijo cheddar, redução de cebolas caramelizadas, hambúrguer artesanal, pão australiano, linguiça de pernil e presunto, finalizada com queijo mussarela e ovo. Coberto com nosso molho especial e servido com batatas fritas.



Destinos na Europa



BOLINHO DE BACALHAU

R\$ 26

Porção com quatro bolinhos de bacalhau fritos, finalizados e servidos com suave molho de pimentão vermelho.

FISH & CHIPS

R\$ 47

Clássico de pub britânico. Tilápia empanada na massa original de cerveja, servida com batatas rústicas crocantes e maionese artesanal de alho.



CROQUE MADAME

R\$ 42

Clássico sanduíche francês com pão sourdough na manteiga, peito de peru, bechamel cremoso, ovo de gema mole e queijo mussarela.

GYRO GREGO DE FRANGO

R\$ 34

Sanduíche grego no pão pita recheado com tiras de frango grelhadas, salada de tomate, pepino e cebola roxa. Com molho Tzatziki de iogurte grego. Acompanha batatas fritas palito.



BURRATA AL PISTACCHIO

R\$ 78

Burrata de búfala servida fria com presunto parma, molho pesto de pistache, tomate confit e rúcula. Com pão de fermentação natural.

BATATAS CON QUESO & BACON

R\$ 28

Batatas rústicas servidas com molho bechamel, finalizada com crumble de bacon ao forno e brotos.



BATATAS BRAVAS

R\$ 27

Batatas rústicas crocantes por fora e macias por dentro, servidas com suave molho de pimentão vermelho.

VEGETARIANO

COXINHAS AGRIDOCE

R\$ 14

Porção com quatro coxinhas crocantes artesanais de frango servidas com suave e agridoce molho de morango e pimenta.



PURÊ COM ISCAS DE ALCATRA

R\$ 46

Purê de batatas coberto com tiras de carne seladas.

PRATO KIDS

Sobremesas



FRENCH TOAST

R\$ 21

Rabanadas servidas com doce de leite quente e raspas de laranja.

CHEESECAKE NA TAÇA

R\$ 24

Nosso clássico creme de cheesecake servido gelado na taça com coulli de frutas vermelhas e farofa doce.



BANOFFEE NA TAÇA

R\$ 19

Banoffee desconstruída servida na taça. Com banana, bolacha e canela.

CROISSANT DOCE

Consulte brunch na pág. 9

Croissants doces de chocolate, doce de leite, Nutella, amêndoas... Novos sabores toda semana.



MINI CHURROS NUTELLA OU DOCE DE LEITE

R\$ 19

Mini churros espanhóis servidos com doce de leite artesanal ou Nutella. Crocantes por fora, macios por dentro.



CHEESECAKE BRÛLÉÉ

R\$ 19

Fatia generosa de cheesecake basco de forno, finalizada com crosta caramelizada na hora. Quebra crocante por fora e pura cremosidade por dentro.

PASTEL DE NATA

R\$ 14

Tradicional doce português de massa folhada crocante recheado com suave creme de nata.



Cafés

CAFÉ COADO

R\$ 15

Café filtrado lentamente e servido no bule à mesa

CAFÉ LATTE

R\$ 13

Espresso com leite vaporizado | 300mL

CAPPUCCINO

R\$ 14

Espresso com leite vaporizado, espuma de baunilha e um toque de canela | 300mL

ESPRESSO CURTO

R\$ 9

Espresso simples | 60mL

ESPRESSO LONGO

R\$ 11

Espresso duplo | 90mL

MOCACCINO DOCE DE LEITE

R\$ 16

Espresso, leite vaporizado e doce de leite | 300mL

MOCACCINO NUTELLA

R\$ 18

Espresso, leite vaporizado e Nutella | 300mL

CARAMEL POPCORN LATTE

R\$ 18

Espresso com leite vaporizado, calda de caramelo, calda de pipoca e espuma de baunilha, servido quente ou gelado | 300mL

WHITE CHOCOLATE BELGA

R\$ 18

Espresso com leite vaporizado, calda de chocolate Belga branco e espuma de baunilha | 300mL

CAFÉ IRLANDÊS | ALCOÓLICO

R\$ 19

Espresso com leite vaporizado, whiskey e licor de café | 300mL



MOCACCINOS

Brunch

12H ÀS 17H

CROISSANT DA SEMANA

R\$ 28

Novidades especiais doces e salgadas toda semana na vitrine. Croissants de amêndoas caramelizadas, doce de leite, pistache, Nutella... Consulte os sabores disponíveis na semana.

CROISSANT FRANCESINHA

R\$ 33

Uma versão mais leve da francesinha. Croissant com presunto e queijo, servido com molho da francesinha para jogar por cima.

CROISSANT CHOCOLATE BELGA

R\$ 34

Recheado e finalizado com chocolate Belga.



Drinks

IBIZA PASSION

R\$ 35

Suco de maracujá, laranja, vodca, xarope de gengibre, limão espremido e gelo. Finalizado com coulli de frutas vermelhas.

MYKONOS

R\$ 29

Limão espremido, xarope de gengibre, gin e gelo, finalizado com fatias de gengibre e limão.

MOULIN ROUGE

R\$ 33

Caipiroska de frutas vermelhas. Coulli de frutas vermelhas (framboesa, morango e amora), limão espremido, hortelã, morango e gelo batidos.

TROPICAL MANGO

R\$ 31

Vodca, xarope e suco de manga, limão espremido e finalizado com frutas cítricas da estação.

GIN TÔNICA

R\$ 29

Gin, água tônica e xarope saborizado. Consulte sabores disponíveis.

APEROL SPRITZ

R\$ 33

Aperol, espumante e água tônica.

CAIPIRINHA

R\$ 28

Cachaça, limão, gelo e açúcar batidos.

NEGRONI

R\$ 34

Gin, vermute, Campari e gelo, finalizado com uma fatia de laranja.

WHISKEY SOUR

R\$ 29

Whiskey, suco de limão, xarope simples e emulsificante batidos com gelo.

MIMOSA

R\$ 19

Espumante brut e suco de laranja.

Mocktails

IBIZA PASSION

R\$ 31

Suco de maracujá, suco de laranja integral, xarope de gengibre, limão espremido e gelo. Finalizado com coulli de frutas vermelhas.

MYKONOS

R\$ 28

Limão espremido, xarope de gengibre, água com gás e gelo, finalizado com fatias de gengibre e limão.

MOULIN ROUGE

R\$ 28

Coulli de frutas vermelhas, limão espremido, hortelã, morango, gelo e água com gás.

Sem Alcool

SODA ESPECIAL DE UVA

R\$ 26

Suco de uva, limão espremido, fatias de maçã, água com gás e gelo | 400mL

SODA ITALIANA

R\$ 19

Consultar sabores | 450mL

REFRIGERANTE LATA

R\$ 8

ÁGUA

R\$ 6

Com ou sem gás



MOULIN ROUGE

MYKONOS

IBIZA PASSION



Cervejas

BUDWEISER 370ML

R\$ 18

CHOPP PINT 300ML

Consultar disponibilidade no bar

CHOPP PILSEN 1L

Consultar disponibilidade no bar

Vinhos

TAÇA DE VINHO BRANCO OU TINTO

R\$ 19

GARRAFA DE VINHO VERDE

R\$ 79

GARRAFA DE VINHO BRANCO, ROSÉ OU TINTO

R\$ 77

GARRAFA DE ESPUMANTE

Consultar disponibilidade no bar

OUTROS RÓTULOS

Consultar disponibilidade no bar

CERVEJAS



VINHOS

Faça seu evento aqui no Bardo

Reserva gratuita do espaço
e encomenda de aperitivos
e bebidas sob consulta

hello@bardo.company
41 99684-6189





SIGA NO INSTA

@bardo.company



Sua latinha exclusiva

Personalize o rótulo e até a bebida da sua latinha com sua marca ou com a logo do seu evento

hello@bardo.company
41 99684-6189



