



MARIA
AUGUSTA
RestoBar



MARIA AUGUSTA

RestoBar

No início era tudo mato, mato mesmo.

Antes de 1880 não existia a Avenida Paulista, muito menos prédios, trânsito ou 'pessoas apressadas'. Essa região era conhecida nos tempos coloniais de Morro do Caaguassú, o que significa em Tupi, mata fechada (para você ver como a coisa de mato é séria mesmo).

Já em 1878 era apontada a necessidade de uma estrada com saída da estrada de Santo Amaro para o caminho dos Pinheiros (não adianta procurar no 'maps' essas denominações para Av. Brigadeiro Luís Antônio e Av. da Consolação, respectivamente).

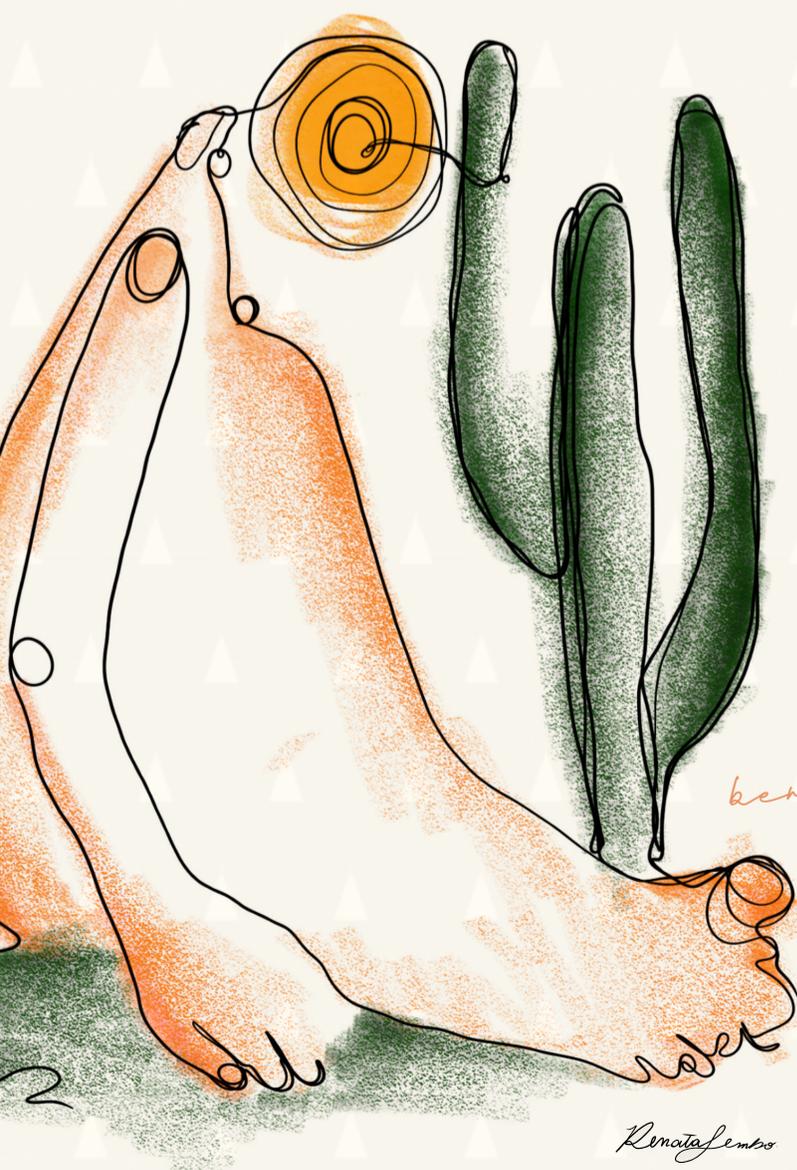
Entre diversas propriedades rurais, havia o sítio do Capão. Foi o seu proprietário, o português Mariano Antônio Vieira, que abriu a mata em 1880 para criar a Rua da Real Grandeza (posteriormente chamada de Av. Paulista). No entanto, ainda dentro da sua propriedade, havia uma trilha conhecida como Maria Augusta, desde 1875, que servia para subir o Morro do Caaguassú. Em 1891, Mariano Antônio Vieira procurou urbanizá-la para bondes até a Avenida Paulista. Aqui que essa rua passou a ser chamada de Rua Augusta e em 1897 consta oficialmente no mapa da cidade.

O resto da história da Rua Augusta você já conhece e também o que a faz tão famosa, porém recuperar todo esse processo histórico, assim como ocorreu, nos permite retomar fatos e acontecimentos que foram deixados de lado. O nome Maria Augusta reflete isso, quase um resgate da sua identidade original, sua essência e sua forma primitiva. De modo a reproduzir uma identidade tipicamente Paulista em suas origens, de um jeito bem livre e próprio, quase que ficcional.

Procuramos também resgatar sua expressão de época, o apelo à arte, em particular a Modernista, que foi uma expoentevanguardista do movimento artístico brasileiro e reconhecido no mundo todo. Arte essa que também vemos expressada na comida de sua gente, nos seus gostos e no consagrado popular.

Deste resgate, ora histórico, ora ficcional, ora artístico, ora popular, no entanto, atemporal Paulista e simultaneamente brasileiro que o Maria Augusta diz que fica.

A proposta do Maria Augusta RestoBar é ser um Restaurante Bar (como o título diz) aconchegante e informal, agradável e despojado, reconhecido e acessível, de maneira a unir os lados da mesma rua para todos os públicos democraticamente.



*Seja
bem vindo*

Renata Farias

COMIDA DE BOTEÇO

BEM MONTADO

2 unidades

Um bolinho artesanal feito com carne selecionada (de primeira), com temperos frescos, com uma fina fatia de berinjela, empanado e frito. De tão delicioso que é uma surpresa ao paladar.

15,⁹⁰
cod. 15



BOLINHO DE CARNE

4 unidades

Receita cheia de memória afetiva, na qual recordamos a nossa infância e homenageamos a nossa Nonna Almira Pizzato.

O mais tradicional da comida de boteco feito com Carne de primeira selecionada, temperos e especiarias. Enrolado manualmente um a um e frito na hora. Sempre com muito carinho.

26,⁹⁰
cod. 16



BOM BOLINHO

CAROLINA DE JESUS

2 unidades

O bom da gastronomia é inovar. Exatamente por isso, que o nosso bolinho de carne ganhou uma versão à parmegiana. Gratinado com molho de tomates frescos e queijo. Incrível!

Bolinho de carne gratinado com queijo e molho.

23,⁹⁰
cod. 17



MULHERES QUE FIZERAM (E FAZEM) a história

CAROLINA DE JESUS

Foi com a publicação do seu diário de vida que a destacou como escritora e tornou-se uma das mais importantes literárias Brasileiras, inclusive

uma das primeiras mulheres negras a ser reconhecida. Antes do reconhecimento era catadora de papéis, profissão da qual sustentou 3 filhos.



COMIDA DE BOTECO



COXINHA DA VÓ

5 unidades

Antes da Coxinha de Frango havia a coxa de frango empanada, que era vendida na frente das indústrias no fim do século XIX em São Paulo. A coxinha surgiu como opção viável para prolongar a vida útil deste salgado (para não estragar tão rápido quanto o antecessor), a invenção pegou rapidamente em todo Brasil. Claro que a nossa é caseira, receita de vó.

Massa leve de legumes recheada de frango desfiado e bem temperado. Bem fritinha o que a deixa bem crocante por fora.

15,90
cod. 18



BOLINHO DE CARNE SECA

MARIA AUXILIADORA DA SILVA

4 unidades

Uma combinação de ritmos e sabores do Brasil que invadem a nossa gastronomia.

Massa leve de abóbora cabotiã recheada com carne seca desfiada e refogada.

18,90
cod. 19



BOLINHO DE BACALHAU

4 unidades

Para Camões comer e chorar de saudades de Portugal.

Bacalhau desfiado, temperado com massa de batata enrolado e frito. Produção própria e cuidadosamente preparada.

19,90
cod. 20



MULHERES QUE FIZERAM (E FAZEM) a história

MARIA AUXILIADORA DA SILVA

Pintora Autodidata que retratou temas poucos explorados na pintura de época como as religiões afro brasileiras, além disso representou o carnaval, festas

e celebrações da nossa cultura. Iniciou a vida como doméstica, passadeira e bordadeira para dedicar-se a pintura somente aos 32 anos. Recebeu reconhecimento póstumo interacional para, então, ser reconhecida no Brasil.



COMIDA DE BOTECO

ISCA DE PEIXE

saudades do mar

Um bar pé pra fora não pode faltar a isca de peixe feita com St. Peter, bem sequinha e empanada. Apesar de estarmos na selva de pedra, temos sempre saudades do mar.

*Isca de peixe empanada e frita.
Acompanha molho alfa*

38,⁹⁰
cod. 50



BATATA ESPECIAL

Tudo junto e misturado

Só batata frita já é bom o bastante, imagine gratinada com Catupiry, Cheddar e pedacinhos de bacon. O Paulista é um desafiante gastronômico, quanto mais tudo junto e misturado melhor.

*Batata frita, catupiry,
cheddar e bacon.*

35,⁹⁰
cod. 51

Batata canoã

IRACEMA ARDITI

Batata tipo rústica, mais robusta e suculenta do que a tradicional acompanha 3 molhos especiais. Simplicidade que combina sabores.

36,⁹⁰
cod. 52



MULHERES QUE FIZERAM (E FAZEM)

a história



IRACEMA ARDITI

Pintora Naif (autodidata) paulista que fundou o primeiro museu para pintores como ela na América Latina. Realizou

diversas exposições no Brasil e no exterior. Suas obras ganharam notoriedade e reconhecimento no mundo todo, uma pintura idílica, leve e pura.

LANCHES

lanches



BOM DA CASA

Hambúrguer de carne e pão de qualidade. Você pode escolher com ou sem queijo. Acompanha alface, molho e batata.

Individual - com queijo 28,90

cod. 190

Individual - sem queijo 26,90

cod. 191

LANCHE DE PORCHETTA

Porchetta (lombo, barriga e costela desossada) suína assada, repolho e molho especial da casa.

27,90

cod. 192



LANCHE DA BARTIRA

Fazer Pastrami (carne bovina defumada) requer muito cuidado, disciplina e responsabilidade. Nosso irmão Moacir se especializou nisso, pode confiar.

Pastrami com rúcula e pão especial.

33,90

cod. 193

LANCHE DA FIDALGA

Fatias de picanha com molho da casa, pão especial, fritas e folhas de alface.

33,90

cod. 195



MULHERES QUE FIZERAM (E FAZEM)

a história



BARTIRA

Indígena casada com português por volta de 1515, é considerada a grande mãe dos paulistas por unir os dois 'mundos' e de

ser a progenitora das primeiras famílias tradicionais de São Paulo. Possibilitou um desenvolvimento pacífico e próspero da colônia.

DE FRUTOS

do Mar

SER DIFERENTE REQUER MUITOS ESTUDOS
E PESQUISAS. CHEGAMOS EM ALGO
DIFERENTE PARA QUEM QUER
EXPERIMENTAR.

LANCHE

2 Mares

Lula, calamares e
mariscos refogados no
azeite. Servidos no pão e
com vinagrete.

37,90
cod. 196



POLVO COZIDO

no sous vide

ANÁLIA FRANCO

Polvo cozido no sous vide e
fatiado. Servido com abobrinhas
grelhadas em finas fatias com
vinagrete e raspas de limão
siciliano.

39,90
cod. 197



MULHERES QUE FIZERAM (E FAZEM)

a história

ANÁLIA FRANCO

Professora por formação e ativista
social que atuou em diversas
frentes. Na conta somam a
fundação de 70 escolas, 23

orfanatos e diversas instituições, a
partir da sua atuação, como oficinas
de trabalho, uma orquestra feminina e
uma instituição de auxílio às mulheres.
Também era jornalista, poetisa,
escritora e filantropa brasileira.



CARNES

premium

T-BONE

Entre os anos 70 e 80, no auge das churrascarias brasileiras, uma churrascaria paulista chamada Rodejo inventou o arroz biro biro como opção do buffet. Em referência ao jogador de futebol brasileiro 'Biro Biro', por causa da batata palha que lembrava o cabelo do atleta.

Um corte especial de carne, no qual junta filé mignon (lado menor) e filé de costela (lado maior) com um osso em formato de 'T' que permite maior suculência. Acompanha Arroz biro biro e Vinagrete.

SUGERIDO PARA 2 PESSOAS.

78,90
cod. 150



PICANHA PREMIUM

4 pedaços

A picanha caiu no gosto do Brasileiro para fazer churrasco. Uma camada de gordura e marmorização são características importantes para um corte perfeito. Acompanha batata e farofa com ovos.

4 Fatias de picanha premium grelhadas. Acompanha arroz biro biro e farofa com ovos.

SUGERIMOS PARA 2 PESSOAS

86,90
cod. 152



LINGUIÇA DE PERNIL

Linguiça preparada com carne suína DUROC (pernil). Servida com vinagrete e pães.

52,90
cod. 153



PRATOS DO DIA

Pratos para todos os dias e a qualquer hora

SEMPRE UMA SUGESTÃO DIÁRIA PARA UMA REFEIÇÃO RÁPIDA. ACOMPANHA SUCO OU REFRIGERANTE E UMA SOBREMESA. SUGESTÃO COM O ATENDENTE.



SALADINHA D. LURDES

Saladina de repolho com tomates e rúcula levemente refogados em azeite e temperados com vinagre de maçã e mostarda Dijon. Uma especialidade da nossa mãe e Nonna, Dona Lurdes. Servida morna.

14,90
cod. 250

SALADINHA Maria Augusta

Folhas verdes, tomate, cenoura, palmito temperados com mostarda e mel.

23,00
cod. 251



PRATOS

executivos



VIRADO À PAULISTA

do Ipiranga

A primeira referência do virado à paulista é de 1602 por Nicolau Barreto. O prato surgiu das andanças dos expedicionários que carregavam os 'ingredientes' todos juntos. Em 1822 D. Pedro I também saboreou uma pratada na qual culminou no grito do Ipiranga.

Feito com purê de banana da terra, panceta suína, ovo, couve, arroz e tutu de feijão (feijão cozido e bem temperado acrescido de farinha de mandioca).

34,⁹⁰ INDIVIDUAL
cod. 210

PICADINHO DE CARNE D. YAYÁ

Data do período colonial. Em meado de 1816 era prato comum das casas de pasto e tabernas do Rio (que deram origem aos botequins). Nos anos 50 e 60 virou prato dos boêmios paulistanos, que na madrugada preferiam um prato mais 'fácil' de comer algo como o atual pastel, ou bolinho de carne da época.

Filé Mignon picado na ponta da faca com cuscuz (feito com tomate, ovo, farinha de milho, milho verde e ervilha), ovo cozido e arroz branco.

INDIVIDUAL 31,⁹⁰
cod. 211



SÍTIO DO CAPÃO

Propriedade rural onde a Rua Augusta e a Avenida Paulista se desenvolveram graças aos ideais desenvolvimentistas e antiescravistas dos seus proprietários de época, marca de igualdade que carregamos até os dias de hoje.

Filé mignon com molho madeira, risoto de açafrão com tomates e farofa caseira.

INDIVIDUAL

38,⁹⁰
cod. 218



MULHERES QUE FIZERAM (E FAZEM)

a história



SEBASTIANA DE MELO FREIRE (DONA YAYÁ)

Filha de uma família aristocrática paulista, perdeu seus parentes próximos em sucessivas tragédias. Pelo tempo que pode aproveitar

da herança, promoveu diversos saraus e montou um estúdio fotográfico. Porém, logo se viu interdita e isolada em sua própria casa no bairro do Bixiga. A alegação era incapacidade mental por seus tutores, mas algumas releitura da sua biografia apontam que fora vítima incompreendida da moral da época.

BRASILEIRINHO

Um prato simples e cheio de sabor.
Arroz integral, legumes assados
lentamente no azeite e feijão carioca.
Só utilizamos temperos verdes.

INDIVIDUAL 31,90
cod. 212

Vegetariano



PARMEGIANA do Bixiga



O nome Parmegiana, sem sombra de dúvidas, remete à Itália, que significa aquele que vem de Parma. Contudo, porém, todavia, não existe bife À parmegiana em canto algum da Itália (pasmé). É sim uma invenção Paulista com influência dos imigrantes, onde a mistura ítalo-brasileira nos brindou com este prato maravilhoso.

Filé Mignon empanado, gratinado com molho caseiro de tomates e queijo. Acompanha arroz e fritas.

INDIVIDUAL 41,90
cod. 213

PRATO DA NONNA

Penne com molho de tomates frescos e almôndegas, gratinada com parmesão.

Com almôndegas **36,90**
cod. 215

Sem almôndegas **30,90**
cod. 216

Vegetariano



CUSCUZ PAULISTA INEZITA BARROSO



Entre os séculos XVII e XVIII, os tropeiros nas suas andanças, carregavam farinha de milho junto com diversos ingrediente, os quais eram absorvidos e formavam uma massa saborosa e nutritiva (do lendário popular). Algo muito próximo e parecido com o virado à paulista, exceto que variação dos ingredientes que estavam carregando.

Cuscuz, Linguiça de costela red angus e repolho roxo refogado.

34,90
cod. 217

MULHERES QUE FIZERAM (E FAZEM) a história

INEZITA BARROSO

Nascida na capital, no dia 4 de Março de 1925, Ignez Magdalena, mais conhecida como Inezita Barroso, foi uma importante cantora, atriz, bibliotecária,

folclorista, professora e apresentadora.

Ganhou o título de Honoris Causa em folclore. Deixou um legado de força e determinação, sendo uma das primeiras mulheres a interpretar a música caipira no Brasil e administrar um programa de Tv de auditório em plena década de 80.



PRATOS PARA *dividir*



PARMEGIANA DO BIXIGA

Filé Mignon empanado, gratinado com molho caseiro de tomates e queijo. Acompanha arroz e fritas.

SUGESTÃO PARA 3 PESSOAS

cod. 171 **82,⁹⁰**



Feijoada COMPLETA NA CUMBUCA

*somente aos
sábados*

Um dos pratos mais apreciados em todo o Brasil, democrático e popular. Um conjunto harmonioso de sabores que expressam brasilidade, diversidade, alegórico da cozinha nacional e suas etnias.

Feijão preto cozido com pertences suínos selecionados, bisteca suína, couve refogada, torresmo e arroz branco.

SUGESTÃO PARA 3 PESSOAS

cod. 170 **79,⁹⁰**

PARA ADOÇAR

a vida



Cocada de PANELA

PÉROLA ELLIS
BYINGTON

Coco ralado com leite condensado preparado ao modo caseiro em fogo brando. Acompanha sorvete de creme.

INDIVIDUAL

14,⁹⁰
cod. 280



SORVETE DE Limão com NUTELLA

INDIVIDUAL

16,⁹⁰
cod. 281

Conferir outras opções com nossos colaboradores



Case 4,⁹⁰
cod. 282

MULHERES QUE FIZERAM (E FAZEM)

a história



PÉROLA ELLIS BYINGTON

Pérola destacou-se no combate à mortalidade infantil e aos cuidados com as mulheres

durante 33 anos. Liderou uma seção da cruz vermelha nos EUA, além de diversas benfeitorias aos menos favorecidos, sobretudo crianças.

MENU

drinks

CONFIRA TODOS OS
SABORES E OPÇÕES

Peça a carta de drinks ao atendente



DE BOTECO

RABO DE GALO

Gin tônica

GREEN APPLE



CLÁSSICO

DRY MARTINI

CAIPIRINHA

CANUDOS



CAIPIRINHA

ANCHIETA



BEBIDAS

Chopes

CHOPE
CANECA cod. 351

CHOPE
CALDERETA cod. 350

Consulte as opções e preços
com o nosso colaborador



CERVEJAS

CORUJA 44,90
600ML cod. 901

PAULANER 27,90
500ML cod. 925

HEINEKEN 9,90
LONG NECK cod. 380

STELLA 9,90
LONG NECK cod. 381

REFRIGERANTE 7,90
Lata cod. 310

SUCO 10,90
cod. 311

ÁGUA 5,80
Com / sem gás cod. 315

ÁGUA DE COCO 10,90
cod. 316

ENERGÉTICO 16,90
cod. 317



VODKA

SMIRNOFF 16,90
cod. 700

ABSOLUT 26,90
cod. 701

CIROC 36,90
cod. 702

Whiskys

RED LABEL 28,90
cod. 760

BLACK LABEL 30,90
cod. 761

GOLD LABEL 39,90
cod. 763

DOUBLE BLACK 35,90
cod. 762

JACK DANIEL'S 31,90
cod. 765

JACK DANIEL'S
HONEY 31,90
cod. 766

CACHAÇAS

CACHAÇA
ESPECIAL 16,90
4 estrelas cod. 707

CACHAÇA
ESPECIAL 11,90
3 estrelas cod. 708



BEBIDAS



DOSES

STEINHAEGER
NACIONAL

13,⁹⁰ *cod. 710*

STEINHAEGER
IMPORTADO

28,⁹⁰ *cod. 711*

CAMPARI

16,⁹⁰ *cod. 712*

GIN
NACIONAL

16,⁹⁰ *cod. 713*

GIN
IMPORTADO

31,⁹⁰ *cod. 715*

FUNDADOR

21,⁹⁰ *cod. 716*

DOMECQ

19,⁹⁰ *cod. 717*

TEQUILA

21,⁹⁰ *cod. 718*

SAMBUCA

19,⁹⁰ *cod. 719*

RUM BACARDI

16,⁹⁰ *cod. 720*

CARPANO

27,⁹⁰ *cod. 721*

AMARULA

21,⁹⁰ *cod. 722*

COINTREAU

19,⁹⁰ *cod. 723*

LICOR 43

24,⁹⁰ *cod. 725*



Vinhos

ESPUMANTE SANTA
CAROLINA 98,⁰⁰ *cod. 802*
DEMISEC

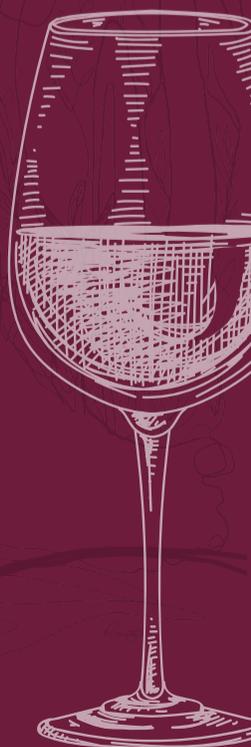
ESPUMANTE SANTA
CAROLINA 69,⁹⁰ *cod. 803*
RESERVADO BRUT

VINHO BELLOSQUARDO
CHIANTI DOCG
TINTO 140,⁰⁰ *cod. 820*

VINHO TERRE NATUZZI
CHIANTI DOCG RISERVA
TINTO 184,⁰⁰ *cod. 821*

VINHO FRAN NIETO
SENETINER MALBEC
TINTO 86,⁰⁰ *cod. 822*

VINHO SANTA CAROLINA
RESERVADO 65,⁹⁰ *cod. 823*
TINTO SUAVE





QUEM É MARIA AUGUSTA?



Maria Augusta foi o primeiro nome da atual Rua Augusta. Foi uma mulher homenageada, que em nossas pesquisas pouco sabemos sobre sua história e sobre quem era essa mulher. Esse anonimato nos fez refletir sobre todas as mulheres paulistas e brasileiras que tem um grande papel na construção da nossa cidade, da nossa cultura, do nosso País e da nossa identidade.

Maria Augusta é a representação de todas nós, conhecidas ou anônimas. É a Dona Yayá, é a Cida Lima, é a Tarsila do Amaral... sou eu e é você!

Obrigada por estar aqui com a gente, compartilhando a mesa, memórias e fazendo história na Nossa Maria Augusta.

Ao seu redor, você verá peças diferentes entre si, em estilos, cores e materiais usados, mas elas tem um ponto em comum, são todas produzidas por mulheres. Uma curadoria delicadamente realizada pela minha filha Kelly.

Para conhecer mais sobre a história de todas as mulheres homenageadas, suas obras e quem participou desse projeto leia o QRCode.



Um grande Abraço,
Marinês Da Silva Dargas.



CRÉDITOS

DIREÇÃO GERAL
VILSO DARGAS

ILUSTRAÇÕES
RENATA LEMBO

COORDENAÇÃO DE DESIGN
VALTER FARIA

DESIGN
ANA CLAUDIA MAIA

CONTEÚDO E DIREÇÃO DE ARTE
CHARLES SOARES DE FARIAS

MARKETING
KELLY DARGAS

FOTOS
HILTON SOUZA

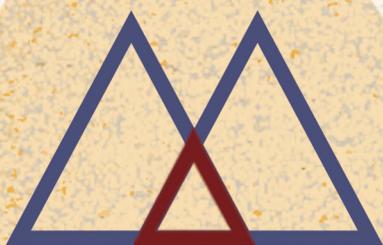
REVISÃO
RENAN DARGAS
GABRIEL DARGAS

PRODUÇÃO GRÁFICA E IMPRESSÃO
I9MENU

MARIAAUGUSTABAR.COM.BR
@MARIAAUGUSTABAR



MARIA  AUGUSTA LytoBar



MARIAAUGUSTABAR.COM.BR
@MARIAAUGUSTABAR