

DESDE 1960

DINHO'S

— PARAÍSO —

BUFFETS

MESA DINHO'S

R\$ 210

Segundas, Terças, Quintas e Domingos – almoço e jantar

Seleção de saladas, pratos quentes e grelhados do dia

FEIJOADA

R\$ 188

Quartas e Sábados – apenas almoço

Premiada feijoada separada por carnes e todos acompanhamentos

FRUTOS DO MAR

R\$ 310

Sextas-feiras – almoço e jantar

Seleção premium de frutos do mar frios e quentes

BUFFET DE SOBREMESAS

R\$ 35

ENTRADAS

Couvert <i>(opcional por pessoa)</i>	R\$ 35
pão de queijo, pão de polvilho, baguete, manteiga, creme de queijo, tomate concassé e tapenade de azeitonas	
Presunto Cru Ibérico Serrano <i>(porção 60g, com pan y tomata)</i>	R\$ 85
Carpaccio de Filet	R\$ 68
Carpaccio de Polvo	R\$ 88
Carpaccio de Porqueta	R\$ 55
Cocktail de Camarão	R\$ 115
Casquinha de Siri	R\$ 45
Tartar de Atum com Abacate <i>(com molho oriental e crispys de alho poró)</i>	R\$ 68
Steak Tartar com Batatas Souflé	R\$ 98
Salmão do Chef <i>(maçaricado, com geleia de figo, molho shoyo, gergelim e nori)</i>	R\$ 65
Chips de Linguiça	R\$ 42
Coxinhas Villeroy <i>(porção 6 unidades)</i>	R\$ 24
Pastéis de Vatapá <i>(porção 6 unidades)</i>	R\$ 35
recheio cremoso à base de camarões, com leve toque de azeite de dendê e gengibre	
Bolinhos de Ossobuco <i>(6 unidades)</i>	R\$ 22
Costelinha Suína Grelhada <i>(porção 6 unidades)</i>	R\$ 65
Mini Hambúrguer <i>(4 unidades)</i> no mini pão de leite, com maionese de wasabi	R\$ 42
Choripán <i>(2 unidades)</i>	R\$ 58
Vieiras grelhadas com Salada Verde <i>(4 unidades)</i>	R\$ 118

SALADAS

1 pax | 2 pax

Caesar Salad

R\$ 42 R\$ 63

alface romana, queijo parmesão, croutons e molho de mostarda

Caesar Salad com Frango Orgânico

R\$ 58

alface romana, queijo parmesão, croutons, molho de mostarda e frango em tiras grelhado

Juliana

R\$ 45 R\$ 68

alface americana, rúcula, tomate, palmito, cenoura, molho de mostarda, batata palha e bacon

Caprese

R\$ 65

tomate, mussarela de búfala, molho pesto de manjericão e pinolis

Tomate com Cebola Roxa

R\$ 42

tomates sem pele, finas fatias de cebola roxa, vinagre de vinho tinto da casa e azeite

Dois Palmitos

R\$ 45

pupunha in natura desfiado e palmeira real em tolete

GRELHADOS

♦ CARNES

SUPER STEAK *(2 a 3 pessoas)*

T Bone *(estilo PETER LUGER)* – R\$ 465

Prime Rib – R\$ 560

HEROES

Bife Ancho – R\$ 135

Bife de Chorizo – R\$ 125

PICANHAS

Fatiada *(com 1cm ou fininha)* – R\$ 172

Bife de Tira *(criação DINHO'S)* – R\$ 198

Bombom – R\$ 172

Tirinha – R\$ 152

CARNES LEVES

Fraldinha – R\$ 165

Filet Mignon – R\$ 125

Franco Desossado (orgânico) – R\$ 75

Cordeiro – R\$ 168

carré grelhado somente no sal, acompanha
espaguete de legumes

Lombo Suíno – R\$ 88

♦ PEIXES

LAGOSTA – R\$ 280

com risoto de limão siciliano e manteiga
dourada

SALMÃO – R\$ 130

ao molho de manga e risoto de palmito
pupunha

CAMARÃO – R\$ 162

com arroz puxado no alho

SURF AND TURF

cauda de lagosta e filet
mignon grelhados com molhos
de gengibre e espinafre à
bernaise

R\$ 295

GUARNIÇÕES

Arroz Biro-Biro – R\$ 33

Arroz Branco – R\$ 26

Banana à Milanese – R\$ 28

Creme de Espinafre – R\$ 34

Creme de Milho – R\$ 32

Farofa de Ovos – R\$ 28

farinha de mandioca com ovos mexidos na manteiga

Purê de Mandioquinha – R\$ 34

Farofa Rica – R\$ 32

farinha de milho, ovos, bacon, presunto, azeitonas e cheiro verde

Legumes Grelhados – R\$ 35

Palmito Pupunha Assado – R\$ 65

Panachê de Legumes – R\$ 36

Polenta Frita – R\$ 28

BATATAS

Palito (*ondulada*) – R\$ 30

Soufflé – R\$ 62

Assada – R\$ 28

com alho confitado, azeite e alecrim ou molho de maionese e bacon

Portuguesa (*cortada em rodelas*) – R\$ 28

Nervosa – R\$ 28

com parmesão e orégano

Francesa – R\$ 28

Lyonnaise – R\$ 28

sauté com cebolas salteadas

Bolinhas au gratin – R\$ 28

MENU INFANTIL *(Crianças até 6 anos)*

Escolha um prato principal + uma sobremesa – R\$ 68

(todos os pratos acompanham filet mignon bovino ou filet de frango grelhados)

- ◆ Arroz, feijão e batatas fritas
ou Espaguete ao molho sugo ou molho de queijos
- ◆ Pudim de leite ou Sorvete com calda de chocolate

NOSSA COZINHA

♦ PEIXES E CRUSTÁCEOS

CAMARÕES

Camarão à Grega – R\$ 172

camarões empanados, intercalados com queijo muçarela, arroz à grega e batata palha

Ao Catupiry – R\$ 162'

com arroz no próprio molho

Estrogonofe de Camarão – R\$ 210

com arroz branco e batata palha

PEIXES

Pescada Amarela – R\$ 128

ao molho de laranja e legumes no vapor

Linguado à Belle Meunière – R\$ 132

com purê de batatas e brócolis

Bacalhau Porto Imperial – R\$ 162

confitado no azeite e assado com batatas, brócolis, cebola e azeitonas

Salmão Poché – R\$ 130

cozido no vapor, ao molho de manga e espaguete de legumes

LAGOSTAS

Newburg – R\$ 280

ao molho rosé e arroz branco

Thermidor – R\$ 280

flambada e gratinada, com arroz no próprio molho à base e creme de leite, leite de coco e um leve toque de azeite de dendê

VEGANO

Steak Vegano – R\$ 82

à base de champignons, grão de bico, batata e quinoa, acompanha arroz com brócolis e molho chimichurri

Lasanha Vegana – R\$ 72

lâminas de palmito pupunha, intercalados com shitake, tomate concassé e azeitonas pretas

MASSAS E RISOTOS

Rigatoni ao molho de queijos (gratinado)

ou ao molho de tomates frescos – R\$ 65

Risoto de abobrinha e açafrão – R\$ 65

Risoto de shitake – R\$ 65

♦ CARNES

TORNEDOR (*filet mignon*) – R\$ 138

Béarnaise com batata soufflé

Poivre com maçãs assadas

Molho mostarda com batatas fritas

Molho madeira e shitake com arroz no próprio molho

ESTROGONOFE (*serve 2*) – R\$ 178

com arroz e batata palha

FILET À PARMEGIANA (*serve 2*) – R\$ 145

com arroz e batatas fritas

PICADINHO – R\$ 158

com arroz, farofa, banana à milanesa, bacon, ovo poché e batatas fritas

OSSOBUCO (*porção individual*) – R\$ 105

com risoto de açafrão

ENTRECÔTE AU POIVRE – R\$ 145

com batatas fritas

TAXA DE SERVIÇO NÃO OBRIGATÓRIA

FORMAS DE PAGAMENTO:

Aceitamos todos os cartões de crédito e débito.

Não aceitamos cheques e não aceitamos vale refeição.

Não servimos bebidas alcóolicas para menores de 18 anos.

SE BEBER NÃO DIRIJA.

Os preços e pratos estão sujeitos a alterações sem prévio aviso.

DINHO'S

Al. Santos, 86 | +55 11 3016-5333 | +55 11 98360-8257

@restaurantedinhos