

🌿 Prato Vegetariano / *vegetarian dish* 🌱 Prato Vegano / *vegan dish*



Mortadela TRADICIONAL

SANDUÍCHES SANDWICHES

Mortadela TRADICIONAL **49,90**

Tradicional receita do MERCADÃO, com mortadela clássica (300g) e queijo derretido no pão francês
Traditional recipe with classic mortadella (300g) and melted cheese served on bread

Mortadela O PASQUIM **58,90**

Receita da casa com mortadela CLÁSSICA (200g), queijo coalho e geleia de pimenta no pão francês
Traditional house recipe with CLASSIC mortadella (200g), "coalho" cheese and peper jelly served on bread

Mortadela ITALIANA **55,90**

A especial mortadela ITALIANA (200g) com queijo mussarela, mostarda L'anciene e tomate
The special Italian mortadella (200g) with mussarela cheese, L'anciene mustard and tomatoes

Porta de estádio **49,90**

Tradicional na saída dos jogos de futebol, nosso sanduíche de pernil desfiado com mussarela
Traditional sandwich on soccer matches, pulled pork with mozzarella

Hambúrguer da casa **59,90**

Com mussarela derretida, alface, cebola caramelizada e tomate no pão de hambúrguer tradicional. Acompanha maionese verde e fritas
Homemade burger with melted mozzarella, lettuce, caramelized onions and tomato. Served with green mayo and french fries



Mortadela O PASQUIM

DADINHOS DE TAPIOCA TAPIOCA DICES

Tradicional (6 unidades) 🌿 **37,90**

Dadinhos de tapioca com queijo coalho, assados ou fritos, servido com geleia de pimenta
"Tapioca" dices with "coalho" cheese, baked or fried, served with pepper jam

Requeijão com carne seca (6 unidades) **48,90**

Dadinhos de tapioca com queijo coalho, assados ou fritos, com cobertura de requeijão e carne seca
"Tapioca" dices with "coalho" cheese, baked or fried, topped with brazilian cream cheese and dried meat

Peperoni (6 unidades) **42,90**

Dadinhos de tapioca com queijo coalho e peperoni, assados ou fritos, cobertos com crispy de peperoni
"Tapioca" dices with "coalho" cheese, baked or fried, topped with crispy peperoni

Dadinho de requeijão com carne seca



PETISCOS APPETIZERS

Pastel misto - carne e queijo (6 unidades) **39,90**

Opcional: somente carne ou queijo
2 types of deep fried dough, filled with minced meat and with cheese. Optional: just meat or cheese

Bolinho de bacalhau (5 unidades) **49,90**

Massa de batata cozida com bacalhau desfiado e azeitonas
Cooked potato dough with cod and olive

Bolinho de feijoada (6 unidades) **49,90**

Massa de feijoada com farinha de mandioca, recheada com couve e bacon
"Feijoada" dough, filled with kale and bacon

Bolinho de vaca atolada (6 unidades) **39,90**

Massa de mandioca cozida com recheio de costela
Cooked cassava dough filled with shredded ribs

Bolinho Mercadão (6 unidades) **36,90**

Bolinho de arroz recheado com queijo e a tradicional mortadela do Mercadão
Rice dough filled with cheese and the traditional mortadella from our central market

Mix de petiscos **49,90**

Duas unidades dos queridinhos do O PASQUIM: Vaca Atolada, Bolinho de Bacalhau e Bolinho Mercadão
2 units of our best sellers: Vaca Atolada, Bolinho de Bacalhau e Bolinho Mercadão

Chicken fingers **39,90**

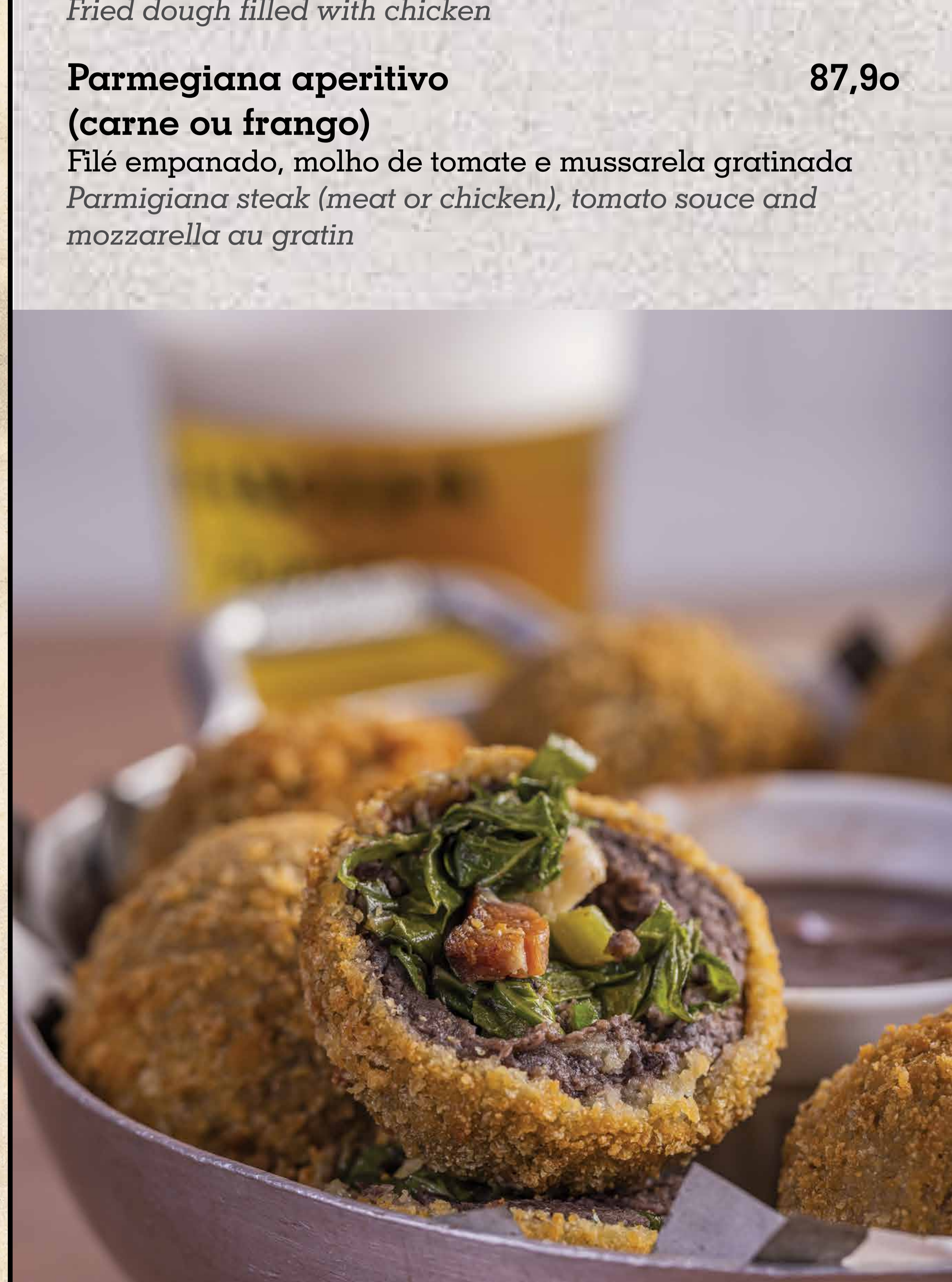
Fried chicken fingers

Coxinha de frango **38,90**

Fried dough filled with chicken

Parmegiana aperitivo **87,90**

(carne ou frango)
Parmigiana steak (meat or chicken), tomato souce and mozzarella au gratin



Bolinho de Feijoada

PASTÉIS / PASTRIES

Carne <i>Deep fried dough filled with minced meat</i>	42,90
Queijo <i>Deep fried dough filled with cheese</i>	42,90
Frango com Catupiry® <i>Deep fried dough filled with minced chicken and Catupiry® cheese</i>	42,90
Mortadela com queijo <i>Deep fried dough filled with mortadella and cheese</i>	45,90
Bacalhau <i>Deep fried dough filled with cod</i>	58,90
Camarão <i>Deep fried dough filled with shrimp</i>	59,90



Bacalhau Gomes de Sá

PRATOS PRINCIPAIS MAIN COURSE

Picanha à Brasileira <i>Picanha brasileira (200g), arroz biro biro, farofa e vinagrete</i> <i>Brazilian picanha (200g), biro biro rice, "farofa" and vinaigrette</i>	99,90
Baião de Dois Pasquim <i>Baião com carne seca, queijo coalho, torresmo, servido com picanha suína, mandioca crocante e manteiga de garrafa e vinagrete de coentro à parte</i> <i>Baião with dried meat, "coalho cheese", crackling, served with pork picanha, crispy cassava and bottled butter and coriander vinaigrette on the side</i>	134,90
Bacalhau Gomes de Sá Serve 1 Pessoa Serve 2 Pessoas <i>Bacalhau desfiado com azeite, cebola, batata, azeitona e ovo</i> <i>Shredded cod with olive oil, onion, potato, olive and egg</i>	89,90 149,90
Filé à parmegiana (carne ou frango) Serve 1 Pessoa Serve 2 Pessoas <i>Acompanha arroz e fritas</i> <i>Parmigiana steak (meat or chicken), served with rice and fries</i>	84,90 149,90
Filé Oswaldo Aranha <i>Filé mignon grelhado com alho frito por cima, arroz, farofa crocante e chips de batata</i> <i>Grilled steak with fried garlic on top, rice, crispy "farofa" and potato chips</i>	94,90
Picadinho <i>Picadinho de filé com arroz branco, couve, ovo frito, feijão-preto, farofa de banana-da-terra e pastéis de queijo e carne</i> <i>Chopped beef stew served with white rice, kale, fried egg, black beans, plantain "farofa" served with cheese and meat pastries</i>	84,90
Peito de frango grelhado ou St. Peter <i>Acompanha purê de mandioquinha e arroz de brócolis</i> <i>Grilled chicken breast or St. Peter fish, served with cassava purée and broccoli rice</i>	64,90
Salada Caesar <i>Frango grelhado nas especiarias, alface-americana, molho caesar artesanal, parmesão, crouton e bacon crocante</i> <i>Grilled chicken, iceberg lettuce, cherry tomatoes, homemade caesar sauce, parmesan, crouton and crispy bacon</i>	56,90
Parmegiana de Beringela 🌱 <i>Acompanha mix de folhas e fritas</i> <i>Parmigiana eggplant on plate with a mix of lettuce and french fries</i>	64,90



Picadinho

FEIJOADA

TODOS OS DIAS

Completa p/ 2 pessoas	159,90
<i>Acompanhamentos: arroz, couve, carne de porco, farofa, banana e laranja</i> <i>Everyday we have "feijoada" at Pasquim that serves two people. Side dishes: rice, kale, pork meat, "farofa", banana and orange slices</i>	



SOBREMESAS / DESSERTS

Pastel doce (10cm x10cm) <i>Pastel sabor brigadeiro Pastel sabor doce de leite</i> <i>Brigadeiro flavored pastry Sweet milk flavored pastry</i>	28,90
Mini churros (5 unidades) <i>Cobertos com açúcar e canela</i> <i>Acompanha doce de leite caseiro</i> <i>Mini churros covered in sugar and cinnamon</i> <i>Top dip, "dulce de leche"</i>	25,90

MOSCOW MULE

Moscow Mule do Bigode #GotMule 🍷 **32,90**

Escolha sua espuma

Tradicional | Manga c/ maracujá | Frutas silvestres

Vodka, xarope de gengibre e suco de limão-taiti

Choose your foam

Traditional | Mango with passion fruit | Wild berries fruits

Vodka, ginger syrup and lime juice

Trio Moscow Mule 🍷 **34,90**

3 Mini Moscow Mule, cada um com uma espuma diferente para você experimentar: gengibre, manga com maracujá e frutas silvestres

3 Mini Moscow Mule, each one with a different foam for you to try: ginger, mango with passion fruit and wild berries fruits



MINI TRIO MOSCOW MULE

34,90

DRINKS AUTORAIS HOUSE DRINKS

Ginterinha 🍷 **37,90**

Gin, suco de limão-cravo e xarope de açúcar

Gin, red lime juice and sugar syrup

Fernet Pascoal 🍷 **35,90**

Vodka, suco de limão siciliano, xarope de açúcar e Fernet branca

Vodka, lemon juice, sugar syrup and Fernet blanc

Te amo...Te quero...Tequila 🍷 **35,90**

Jose Cuervo Silver, espuma de frutas silvestres, suco de limão, hortelã e curaçao

Jose Cuervo Silver, wild fruits foam, lime juice, mint and curaçao

Negroni da casa 🍷 **36,90**

Dentro do nosso barril de carvalho descansamos nossa receita secreta de Negroni

Inside our oak barrel we rest our Negroni's secret recipe

Cuervo Paloma 🍷 **35,90**

Jose Cuervo Silver, xarope de grapefruit, suco de limão e água com gás

Jose Cuervo Silver, grapefruit syrup, lime juice and sparkling water

Don Paloma 🍷 **48,90**

Don Julio Blanco, suco de limão-taiti e xarope de grapefruit

Don Julio Blanco, lime juice and grapefruit syrup

DRINKS CLÁSSICOS

Caju amigo 🍷 **32,90**

Cachaça Ypioca com infusão cítrica, caju fresco, compota de caju, suco de limão siciliano

Ypioca cachaça with citrus infusion, fresh cashew, cashew jam and lemon juice

Rabo de galo 🍷 **39,90**

Ypioca 150 anos, Cinzano, Cynar 70, zest de limão siciliano, Angostura Aromatic

Ypioca 150 years, Cinzano, Cynar 70, lemon zest, Angostura Aromatic

Johnnie Walker Blonde 🍷 **29,90**

Johnnie Walker Blonde, refrigerante de limão e rodela de laranja

Johnnie Walker Blonde, lemon soda and orange slice

Negroni clássico 🍷 **42,90**

Tanqueray London Dry Gin, Carpano Classico, Campari e Angostura Bitter, finalizado com zest de laranja

Tanqueray Londron Dry gin, Carpano Classico, Campari and Angostura Bitter, finished with orange zest

Fitzgerald 🍷 **42,90**

Nosso clássico favorito, com gin, limão siciliano, xarope de açúcar e Angostura Bitter

Our favorite classic, with gin, lemon, sugar syrup and Angostura Bitter

Cuervo margarita 🍷 **34,90**

Jose Cuervo Especial Silver, Cointreau e suco de limão

Jose Cuervo Special Silver, Cointreau and lime juice

Submarino 🍷 **39,90**

Jose Cuervo Especial Gold, 400ml de chope Amstel e borda de sal

A shot of Jose Cuervo Special Gold, 400ml of Amstel chopp, served with salted rim



Top Top Top

CAIPIRINHAS

Vodka Smirnoff **31,90**

Vodka Ketel One **35,90**

Cachaça **29,90**

Distilled beverage made from sugar cane

Cachaça especial | Premium cachaça **35,90**

Saquê | Sake **31,90**

CAIPIRÕES

DOSES DUPLICADAS | DOUBLE DOSES

Vodka Smirnoff **41,90**

Vodka Ketel One **44,90**

Cachaça **39,90**

Distilled beverage made from sugar cane

Cachaça especial | Premium cachaça **41,90**

Saquê | Sake **41,90**

CONSULTE NOSSOS SABORES

CHECK OUR FLAVORS

ESPECIAIS / SPECIALS

P/ CAIPIRINHAS E CAIPIRÕES (+ R\$ 3,90)

Gip Gip - Caju, limão siciliano e maracujá

Fresh cashew, lemon and passion fruit

Top Top Top - Abacaxi, lichia, frutas vermelhas e maracujá

Pineapple, lychee, red berries and passion fruit

Caju do Sertão

Caju do Sertão is a typical fruit from the Brazilian northeast

Jabuticaba

Jabuticaba is a black berry, originally from Brazil

3 Limões - taiti, siciliano e cravo

Three types of lemons (lime, lemon and red lime)

*Frutas da estação (sob consulta)

Seasonal fruits (check with the waitress to see what is available)

VINHOS / WINES

Vinho Branco (taça) **36,90**

Vinho Tinto (taça) **36,90**

Consulte opções disponíveis com nossa equipe.

Check available options with our team.



GIN TÔNICAS / GT

- João GINberto** 42,9o
Gin Tanqueray Royale, frutas vermelhas, tônica Schweeps, buquê de manjeriçã
Gin Tanqueray Royale, wild berries, tonic Schweppes and basil bouquet
- Vinicius de Morango** 42,9o
Gin Tanqueray London Dry, tônica Schweppes, morangos laminados, meia-lua de limão siciliano e zest de grapefruit
Tanqueray London Dry gin, tonic Schweppes, slices of strawberries and lemon and grapefruit zest
- Nara Limão** 42,9o
Gin Tanqueray Sevilla, tônica Schweppes, capim-limão e suco de laranja
Tanqueray Sevilla gin, tonic Schweppes, lemongrass and orange juice
- Noel Prosa** 38,9o
Gin, tônica Schweppes, limão siciliano e gengibre
Gin, tonic Schweppes, lemon and ginger
- Bebeu Gomes** 38,9o
Gin Gordon's Pink, buquê de hortelã, tônica Schweppes e morango fresco
Gordon's Pink gin, mint bouquet, tonic Schweppes and fresh strawbeny
- GINicius de Moraes** 39,9o
Gin, tônica Schweppes, suco de laranja, geleia de damasco e buquê de manjeriçã
Gin, tonic Schweppes, orange juice, apricot jam and basil bouquet
- Tom MÊ** 42,9o
Tanqueray Rangpur, gomo de limão-taiti, buquê de hortelã e tônica Schweppes
Tanqueray Rangpur, lime, mint bouquet and tonic Schweppes
- GIN Tropicália** 43,9o
Gin, energético Monster Mangoo Loko, mix cítrico e espuma de manga com maracujá
Gin, Monster Mangoo Loko energy drink, citrus mix and mango with passion fruit foam

SPRITZ SE SPRITZ YOURSELF

- Aperol Spritz** 38,9o
Aperol, espumante, água com gás e fatia de laranja
Aperol, sparkling wine, sparkling water and an orange slice
- Punt e Mes Tonic** 34,9o
Carpano Punt e Mes, tônica Schweppes e meia-lua de laranja
Carpano Punt and Mes, tonic Schweppes and an orange slice
- Villa Massa Limoncello Spritz** 34,9o
Limoncello, tônica Schweppes zero, meia-lua e zest de limão siciliano
Limoncello, tonic Schweppes zero, lemon slice and lime zest
- Peachtree & Tonic** 42,9o
Peachtree, suco de limão, tônica Schweppes e finalizado com fatias de limão
Peachtree, lime, tonic Schweppes
- Ketel One Botanical Spritz** 29,9o
Grapefruit & Rose
Peach & Orange Blossom
Cucumber & Mint
- Campari Tonic** 32,9o
Campari, tônica Schweppes e laranja
Campari, tonic Schweppes and orange

CERVEJAS BEERS

- Long neck Heineken** 16,9o
- Long neck Heineken 0.0** 16,9o
(sem álcool | *no alcohol*)
- Long neck Sol** 14,9o
- Long neck Amstel** 12,9o
- Long neck Amstel Ultra** 14,9o
(sem glúten | *gluten free*)
- Long neck Eisenbahn** 14,9o
- Long neck Lagunitas** 34,9o
- Long neck Blue Moon** 34,9o

CHOPE DRAFT BEER

- Chope Heineken** 17,9o
- Chope Amstel** 16,9o
- Caneca Amstel** 29,9o
- Caneca Heineken** 33,9o



CAFÉ / LICORES COFFEE / LICOURS

- Café | Coffee NESPRESSO** 8,9o
- Licor 43** 32,9o
- Mini Beer 43** 24,9o
Licor 43 com chantilly | *Licor 43 with chantilly*
- Carajillo** 37,9o
Licor 43 com café Nespresso
Licor 43 with Nespresso coffee

NÃO ALCOÓLICOS NON ALCOHOLIC

- Água mineral (com ou sem gás)** 8,9o
Water (regular or sparkling)
- Suco natural | Fresh juice** 15,9o
- Refrigerante lata | Soda can** 9,9o
Coca-cola | Coca-cola sem açúcar | Fanta Guaraná
Sprite | Sprite sem açúcar | Tônica Schweppes |
Tônica Schweppes sem açúcar
- Chá gelado | Ice Tea** 11,9o
Pêssego | Gengibre | Framboesa
Peach | Ginger | Raspberry
- Água de coco (caixa)** 16,9o
Coconut water (bottled)
- Suco de tomate | Tomato juice** 15,9o
- Craft Soda** 15,9o
Kiwi & Maçã-verde | Morango & Grapefruit |
Pêssego & Tangerina
*Kiwi & Green apple | Strawberry & Grapefruit |
Peach & Tangerine*
- Energético Red Bull 269ml** 18,9o
Red Bull Energy drink
- Drinks sem álcool | Non alcoholic drinks** 24,9o
Pink Lemonade | Mojito | Moscow Mule