

Prato Vegetariano / *vegetarian dish*

Prato Vegano / *vegan dish*

PETISCOS

APPETIZERS

Bolinho de feijoada 39,90

Massa de feijoada com farinha de mandioca, recheada com couve e bacon

"Feijoada" dough, filled with kale and bacon

Pastel misto (carne e queijo) 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 vaca atolada 39,90

Massa de mandioca cozida com recheio de costela

Cooked cassava dough filled with shredded ribs

Bolinho mercadão 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 37,90

Duas unidades dos queridinhos do O PASQUIM:

Vaca Atolada, Bolinho de Feijoada e Bolinho Mercadão

2 units of our best sellers:

Vaca Atolada, Bolinho de Feijoada e Bolinho Mercadão

Mandioca crocante com carne seca 67,90

Crispy cassava with dried meat

Batata frita rústica com páprica e alecrim 34,90

French fries with paprika and rosemary

Coxinha de frango 38,90

Fried dough filled with chicken

Chicken fingers 39,90

Fried chicken fingers

Isca de peixe com molho tártaro 47,90

Fried fish baits with tartar sauce

Filé aperitivo com cebola 69,90

Iscas de filé acebolado com molho

Strips of mignon with onion and sauce

Parmegiana de carne aperitivo 67,90

Filé empanado, molho de tomate e mussarela gratinada

Parmigiana steak, tomato souce and mozzarella gratin

Parmegiana de frango aperitivo 59,90

Filé de frango empanado, molho de tomate e mussarela gratinada

Parmigiana chicken steak, tomato souce and mozzarella gratin

Bolinho de feijoada



DADINHOS DE TAPIOCA

TAPIOCA DICES

Tradicional 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 42,90

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 cream cheese and dried meat

Pepperoni 42,90

Dadinhos de tapioca com queijo coalho e pepperoni, assados ou fritos, cobertos com crispy de pepperoni

"Tapioca" dices with "coalho" cheese, baked or fried, topped with crispy pepperoni



Dadinho de requeijão com carne seca

PASKIDS

KIDS MENU

Menu sugerido para crianças até 12 anos

Agora a criançada tem um menu feito especialmente para elas, aqui no Pasquim!

Isca de carne com spaghetti ou arroz e fritas 38,90

Meat bait with spaghetti or rice and french fries

Filé de frango com spaghetti ou arroz e fritas 34,90

Chicken filet with spaghetti or rice and french fries

SANDUÍCHES / SANDWICHES

Todos os nossos sanduÍCHes acompanham fritas
All sandwiches served with french fries

Choripán 39,90

Pão, linguiça e chimichurri
Bread, sausage and chimichurri
Adicione queijo por R\$ 2,90

Porta de estádio 38,90

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

Hambúrguer da casa 42,90

Com mussarela derretida, alface, cebola caramelizada e
tomate no pão de hambúrguer tradicional, acompanha
maionese verde
Homemade burger with melted mozzarella, lettuce,
caramelized onions and tomato, served with green mayo

Senhor Genin, a galinha desmiolada 36,90

Pão crocante sem miolo, peito de frango grelhado
com queijo mussarela derretido, alface e tomate
Crunchy portuguese bread, roasted chicken breast with mozzarella cheese, lettuce and tomato

FRIGIDEIRAS / BARBECUE

Todas as nossas frigideiras acompanham farofa caseira
e vinagrete
All dishes served with homemade flour and "vinagrete"

Frigideira de espetos 139,90

Picanha, queijo coalho, linguiça toscana e frango
"Picanha", "coalho cheese", sausage "toscana" and chicken

Frigideira de picanha 159,90

500g de picanha fatiada na chapa, com mandioca e
batatas rústicas
500g of "picanha" sliced and baked, with cassava and fried potatoes

Frigideira de frango com queijo coalho 84,90

Peito de frango com queijo coalho
Sliced chicken breast with "coalho" cheese

Frigideira de linguiça artesanal de 69,90

Bragança recheada com provolone
"Bragança" sausage filled with provolone cheese

ACOMPANHAMENTOS 49,90

SIDE DISHES

escolha 3 opções | choose 3 options

Arroz de brocólis

Broccoli rice

Batata rústica

Rustic potato

Farofa de ovos

Eggs farofa

Linguiça (2 unidades)

Smoked sausage (2 units)

Porção de pão

Portion of bread

Salada Juliana

Juliana's salad



Frigideira de Espetos

PRATOS PRINCIPAIS MAIN COURSE

Filé Oswaldo Aranha 68,90

Filé mignon grelhado com alho frito por cima, arroz,
farofa de ovo, couve e chips de batata
*Grilled steak with fried garlic on top, rice, egg "farofa",
cale and potato chips*

Parmegiana de carne 69,90

Acompanha arroz e fritas
Parmigiana steak, served with rice and fries

Parmegiana de frango 62,90

Acompanha arroz e fritas
Parmigiana chicken steak, served with rice and fries

Picadinho 58,90

Picadinho com arroz branco, couve, ovo frito, feijão preto,
farofa de banana da terra e pastéis de queijo e carne
*Chopped beef stew served with white rice, cale, fried egg,
black beans, plantain farofa and cheese and meat pastries*

Peito de frango grelhado ou St. Peter 44,90

Acompanha purê de mandioquinha e arrode de brócolis
*Grilled chicken breast or St. Peter, served with cassava
purée and broccoli rice*

Parmegiana de Berinjela 38,90

Acompanha mix de folhas e batatas rústicas
*Parmigiana eggplant on plate with a mix of lettuce
and rustic potatoes*

Salmão com purê de mandioquinha 62,90

Salmão com crosta de castanhas e redução de
aceto balsâmico
*Salmon with chestnut crust and balsamic reduction, served
with mashed "mandioquinha"*

Salada Caesar 41,90

Frango grelhado nas especiarias, alface-americana,
molho caesar artesanal, parmesão, crouton e
bacon crocante
*Grilled chicken, iceberg lettuce, cherry tomatoes, homemade
caesar sauce, parmesan, crouton and crispy bacon*



Feijoada

Completa p/ 2 pessoas 119,90
Somente Vila Madalena e Mooca*
(Quartas, sábados, domingos e feriados)
*Unidade Mooca não abre as quartas-feiras
(Wednesdays, saturdays, sundays and holidays)

Buffet de Feijoada à vontade* 69,90

Somente Zona Norte por pessoa
(Sábados, domingos e feriados)
(Saturdays, sundays and holidays)

*Crianças até 12 anos pagam 50% do valor

CAFÉ / LICORES COFFEE / LICOURS

Café | Coffee NESPRESSO 8,90

Licor 43 32,90

Carajillo 35,90

Licor 43 com café Nespresso
Licor 43 with Nespresso coffee



Carajillo

SOBREMESAS DESSERT

Sundae 22,90

Duas bolas de sorvete de creme com farofa doce
2 scoops of ice cream with crumbles

Mini churros (5 unidades) 25,90

Cobertos por açúcar e canela. Acompanha doce
de leite caseiro
*Mini churros covered in sugar and cinnamon.
Top dip, "dulce de leche"*

Brownie com sorvete 25,90

Brownie quente com sorvete de creme e
calda de caramelo
Brownie with ice cream and caramel syrup



Mini Churros

GIN TÔNICAS

GT

No caso de mudança, o valor será cobrado com base no GIN e não na receita.

In case of change, the amount will be charged based on the GIN value and not on the recipe.

GonzaGINha	39,90
Gin, tônica Schweppes, pimenta rosa, tangerina e buquê de hortelã <i>Gin, tonic Schweppes, pink pepper, tangerine and mint bouquet</i>	
João GINberto	42,90
Gin Tanqueray Royale, frutas vermelhas, geléia de frutas vermelhas, tônica Scheweeps, buquê de manjerição <i>Gin Tanqueray Royale, red fruits, red fruits jam, tonic Schweppes, basil bouquet</i>	
DcháVan	38,90
Gin infusionado com hibisco, chá de frutas silvestres, meia-lua de grapefruit, tônica Schweppes e buquê de hortelã <i>Gin infused with hibiscus, wild berries tea, slice of grapefruit, tonic Schweppes and mint bouquet</i>	
Vinicius de Morango	42,90
Gin Tanqueray London Dry, tônica Schweppes, morangos laminados, meia-lua de limão siciliano e zest de grapefruit <i>Tanqueray London Dry gin, tonic Schweppes, slices of strawberries and lemon and grapefruit zest</i>	
Nara Limão	38,90
Gin Tanqueray Sevilla, tônica Schweppes, capim-limão e tangerina <i>Tanqueray Sevilla gin, tonic Schweppes, lemongrass and suco de tangerine</i>	
Noel Prosa	38,90
Gin, tônica Schweppes, limão siciliano e gengibre <i>Gin, tonic Schweppes, lemon and ginger</i>	
PixinGINha	38,90
Gin, tônica Schweppes, folhas de hibisco e meia-lua de grapefruit <i>Gin, tonic Schweppes, hibiscus leaves and slice of grapefruit</i>	
Bebeu Gomes	38,90
Gin Gordon's Pink, buquê de hortelã, tônica Schweppes e morango fresco <i>Gordon's Pink gin, mint bouquet, tonic Schweppes and fresh strawberry</i>	
GIN Tropicália	43,90
Gin, energético Monster Mangoo Loko, mix cítrico e espuma de manga com maracujá <i>Gin, Monster Mangoo Loko energy drink, citrus mix and mango foam with passion fruit</i>	
GINicius de Moraes	39,90
Gin, tônica Schweppes, suco de tangerina, geleia de damasco e buquê de manjerição <i>Gin, tonic Schweppes, tangerine juice, apricot jam and basil bouquet</i>	
Tom MÉ	38,90
Tanqueray Rangpur, gomo de limão-taiti, buquê de hortelã e tônica Schweppes <i>Tanqueray Rangpur, lime, mint bouquet and tonic Schweppes</i>	

O Pasquim Tropical	43,90
Gin, Red Bull Tropical, rodela de laranja <i>Gin, Red Bull Tropical and a slice of orange</i>	
Melancita	43,90
Gin, Red Bull Melancia, hortelã <i>Gin, Red Bull Watermelon, mint</i>	



DESTILADOS

SPIRITS

Ypioca 150	21,90
Ypioca 160	25,90
Busca Vida <i>Cachaça with honey and lime</i>	21,90
Ypioca 5 Chaves	28,90
Ciroc Vodka (dose)	36,90
Ketel One Vodka (dose)	31,90
Campari (dose)	28,90
Steinhaeger Importado	27,90
<i>Imported Steinhaeger</i>	
Fernet Branca (dose)	32,90
Fireball (dose)	26,90
<i>Cinnamon Whisky</i>	
Fireball (garrafa <i>bottle</i>)	299,90
<i>Cinnamon Whisky</i>	

TEQUILAS

Jose Cuervo Especial Silver e Gold	27,90
(dose)	
Jose Cuervo Especial Silver e Gold	349,00
(garrafa <i>bottle</i>)	
Jose Cuervo Tradicional	33,90
100% Agave (dose)	
Jose Cuervo Tradicional	399,00
100% Agave (garrafa <i>bottle</i>)	
1800 Tequila Silver	38,90
100% Agave (dose)	
1800 Tequila Reposado	42,90
100% Agave (dose)	
1800 Tequila Añejo Cristalino	45,90
(100% agave) - On The Rocks (dose)	
Don Julio Blanco	48,90
(dose)	

WHISKY

Johnnie Walker Black Label (dose)	34,90
Johnnie Walker Black Label	448,00
(garrafa <i>bottle</i>)	
Buchanan's (dose)	34,90
Buchanan's (garrafa <i>bottle</i>)	448,00
Singleton 12 anos (dose)	34,90
Johnnie Walker Gold Reserve	649,00
(garrafa <i>bottle</i>)	
Bulleit (dose)	36,90

JARRAS E COPAS

JUGS AND CUPS

Mojitão <i>Big Mojito</i>	125,90
Rum, hortelã, suco de limão, água com gás e xarope de açúcar <i>Rum, mint, lime juice, sparkling water and syrup</i>	
Sangria <i>Red Wine Sangria</i>	139,90
Vinho tinto, conhaque, guaraná, maçã, abacaxi, laranja, morangos frescos, kiwi e uva Niágara <i>Red wine, brandy, "guaraná" soda, apple, pineapple, fresh strawberry, kiwi and Niágara grape</i>	
Clericot	139,90
Espumante, licor de laranja, kiwi, tangerina, lichia, uva, morangos frescos, maçã-verde, abacaxi e soda limonada <i>Sparkling wine, orange liqueur, kiwi, tangerine, lychee, grape, fresh strawberry, green apple, pineapple and Sprite</i>	
Pass..Cione	45,90
Espumante Chandon Passion, frutas vermelhas, licor de pêssego, servido em taça <i>Chandon Passion, red fruits, peach licor served in a copa glass</i>	

NÃO ALCOÓLICOS

NON ALCOHOLIC

Chá gelado <i>Ice Tea</i>	11,90
Pêssego Gengibre Framboesa	
Craft Soda	15,90
Kiwi & Maçã-verde Morango & Grapefruit Pêssego com Tangerina <i>Xarope Monin, suco de limão-taiti e água com gás.</i>	
Água mineral (com ou sem gás)	8,90
<i>Water (regular or sparkling)</i>	
Água de coco (caixa)	16,90
<i>Coconut water (bottled)</i>	
Drinks sem álcool <i>Non alcoholic drinks</i>	24,90
Pink Lemonade Mojito Moscow Mule	
⚡ Red Bull 269ml	18,90
<i>Red Bull Energy drink</i>	
Suco natural <i>Fresh juice</i>	11,90
Suco de tomate <i>Tomato juice</i>	15,90
Refrigerante lata <i>Soda can</i>	8,90
Coca-cola Coca-cola sem açúcar Fanta Guaraná Sprite Sprite sem açúcar Tônica Schweppes Tônica Schweppes sem açúcar	

CAIPIRINHAS

Vodka Smirnoff	29,9o
Vodka Ketel One	33,9o
Cachaça	27,9o
<i>Distilled beverage made from sugar cane</i>	
Cachaça especial Premium cachaça	33,9o
Saquê Sake	29,9o

CAIPIRÕES

(doses duplicadas | double doses)

Vodka Smirnoff	39,9o
Vodka Ketel One	42,9o
Cachaça	37,9o
<i>Distilled beverage made from sugar cane</i>	
Cachaça especial Premium cachaça	39,9o
Saquê Sake	39,9o

ESPECIAIS / SPECIALS

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

Sig - Kiwi, limão-taiti, uva e hortelã

Kim, lime, grapes and mint

Gip Gip - Caju, limão siciliano e maracujá

Cashew, lemon and passion fruit

Putz Grila - Tangerina, lichia e alecrim

Tangerine, lychee and rosemary

Duca - Abacaxi, calda de amora e lima

Pineapple, blackberry syrup and sweet lime

Mifu - Tangerina, manga, maracujá e alecrim

Tangerine, mango, passion fruit and rosemary

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 (lemon, lime and red)

Especial da Estação - consulte nossa equipe

Ask for the available recipe

*Frutas da estação (sob consulta)

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



Top Top Top

DRINKS CLÁSSICOS

Caju amigo 🍷 32,9o

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 🍷 39,9o

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 🍷 29,9o

Johnnie Walker Blonde, refrigerante de limão e

rodela de laranja

Johnnie Walker Blonde, lemon soda and orange slice

Negroni clássico 🍷 42,9o

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 an orange zest

Fitzgerald 🍷 42,9o

Nosso clássico favorito, com gin, limão siciliano, xarope de

açúcar e Angostura Bitter

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

Angostura Bitter

⚡ Vodka & Red Bull 🍷 38,9o

Vodka & Red Bull

Cuervo margarita 🍸 34,9o

Jose Cuervo Especial Silver, Cointreau e suco de limão

Jose Cuervo Special Silver, Cointreau and lime juice

DRINKS AUTORAIS

HOUSE DRINKS

Moscow Mule do Bigode #GotMule 🍷 32,9o

Escolha sua espuma

Tradicional | Manga c/ maracujá | Frutas silvestres

Vodka, xarope de gengibre e suco de limão-taiti

Vodka, ginger syrup and lime juice

Trio Mini Moscow Mule 🍷 34,9o

Jose Cuervo Silver, Red Bull Melancia,

hortelã e espuma de frutas amarelas

Jose Cuervo Silver, Red Bull Watermelon, mint and

yellow fruits foam

Magalita 🍷 36,9o

Jose Cuervo Silver, Red Bull Melancia,

hortelã e espuma de frutas amarelas

Jose Cuervo Silver, Red Bull Watermelon,

mint and yellow fruits foam

Marli 🍷 35,9o

Vodka, Jerez Tio Pepe e suco de grapefruit com um toque de

geleia de frutas vermelhas

Vodka, Jerez Tio Pepe and grapefruit juice with a touch of

red berries jam

Dooooois ou RUM? 🍷 39,9o

Rum infusionado com baunilha, xarope de capim-santo,

maracujá, abacaxi e suco de limão-galego

Rum, lemongrass syrup, passion fruit and pineapple

Negroni da casa 🍷 36,9o

Dentro do nosso barril de carvalho descansamos nossa

receita secreta de Negroni

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

Fernet Pascoal 🍷 35,9o

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

branca

Vodka, lemon juice, sugar syrup and Fernet blanc

Canelada 🍷 35,9o

Fireball, Limoncello e suco de limão-cravo

Fireball, Limoncello liqueur and red lemon juice

Don Paloma 🍷 48,9o

Don Julio Branco, xarope de açúcar e suco de limão siciliano

Don Julio Blanco, lime juice and grapefruit syrup

Cuervo Paloma 🍷 35,9o

Jose Cuervo Silver, xarope de grapefruit, suco de

limão, água com gás e gelo

Jose Cuervo Silver, lemon juice, sugar syrup and tonic

Te amo...Te quero...Tequila 🍷 35,9o

Jose Cuervo Silver, espuma de frutas silvestres, suco de

limão, hortelã e curaçao

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

curaçao



Mini Trio Moscow Mule

SPRITZ SE

SPRITZ YOURSELF

Aperol Spritz 34,9o

Aperol, espumante, água com gás e fatia de laranja

Aperol, sparkling wine and a slice of orange

Punt e Mes Tonic 34,9o

Carpano Punt e Mes, tônica Schweppes e meia-lua de laranja

Carpano Punt and Mes, tonic Schweppes and a slice of orange

Villa Massa Limoncello Spritz 34,9o

Villa Massa Limoncello, Prosecco, água tônica,

rodela de limão siciliano

Limoncello, tonic water zero, lemon slice and zest

Peachtree & Tonic 42,9o

Peachtree, suco de limão, água tônica e

finalizado com fatias de limão

Peachtree, lime, sparkling water

Campari Tonic 32,9o

Campari, tônica Schweppes e laranja

Campari, tonic Schweppes and orange

Ketel One Botanical Spritz 29,9o

Grapefruit & Rose

Peach & Orange Blossom

Cucumber & Mint





CERVEJAS

BEERS

Long neck Heineken	13,9o
Long neck Heineken 0.0 (sem álcool <i>no alcohol</i>)	13,9o
Long neck Sol	13,9o
Long neck Amstel	12,9o
Long neck Amstel Ultra (sem glúten <i>gluten free</i>)	12,9o
Long neck Eisenbahn	13,9o
Long neck Lagunitas	24,9o
Long neck Blue Moon	39,9o

CHOPE

DRAFT BEER

Chope Heineken	12,9o
Chope Amstel	11,9o

FAKE BEER

Mini Beer 43 Licor 43 com Chantilly Licor 43 with Chantilly	24,9o
Big Beer Vodka, Red Bull Tropical, espuma de gengibre <i>Vodka, Red Bull Tropical, ginger foam</i>	43,9o

VINHOS / WINES

Consulte opções disponíveis com nossa equipe.

Check available options with our team.

ESPUMANTES

SPARKLES

Chandon Brut (garrafa <i>bottle</i>)	169,0o
Chandon Passion Rosé (garrafa <i>bottle</i>)	179,0o
Veuve Clicquot (garrafa <i>bottle</i>)	699,0o

