

BISTRÔ

a partir de 11h30

Couvert - Patê de atum, manteiga de ervas e azeite defumado servido com fatias de pão ciabatta na brasa. **35**

Cesta de pães - mix de pães joaquim servidos com manteiga. **25**

ENTRADAS

Croqueta de Jamon (1 unid.) . **18**

Bolinho de bacalhau (1 unid.) . **18**

Fish nuggets - Peixe branco em cubos, empanado em tempurá crocante. Acompanha molho tártaro. **49**

Batatas fritas - Batatas fritas crocantes, finalizadas com queijo parmesão. **35**
Acrescente azeite trufado por **R\$ 15**

Pastel de prosciutto (4 unid.) - Massa leve e crocante, recheada com prosciutto e ricota. Acompanha parmesão e mel trufado. **58**

Tuna Tataki - atum selado no ponto, com ponzu, gergelim, chilli crunch e salada de vegetais. **58**

Tartar de Salmão trufado - Salmão em cubos sobre stracciatella, temperado com azeite de limão, flor de sal, pimenta-do-reino, raspas de limão, pistache e mel trufado. Acompanha mix de pães. **88**

Steak tartar - Filé mignon cortado na porta da faca, cebola e temperos servido com fatias de pão brioche francês. Acompanha fritas ou salada. **86**

Carpaccio Joaquim - Fatias de filé mignon com molho de alcaparras, parmesão e azeite. Acompanha cesta de pães. **78**

Carpaccio Cipriani - Fatias finas de filé mignon servido com clássico molho Cipriani. Acompanha cesta de pães. **78**

SALADAS

Salada Italiana - Mix de alface, rúcula, Prosciutto Italiano, uva, limão siciliano, pistache, croutons, stracciatella, molho de azeite e aceto balsâmico. **79**

Rosbife Salad - Rosbife de filé mignon selado, mix de folhas, gotas de stracciatella, tomate cereja, molho pesto, parmesão e croutons. **70**

Lobster Salad - folhas, abacate, pickles de rabanete, tangerina, cebolinha verde e maionese de lagosta. **115**

Salada de Salmão - Folhas, salmão grelhado, abacate, maçã verde, quinoa, batata doce, amêndoas tostadas, e molho especial. **85**

Cesar Salad - alface, molho Cesar, parmesão, batata chips, croutons e maçã verde. **70**

Escolha uma proteína:

Camarão 115 **Rosbife de filé mignon 78** **Lagosta 115**

Frango orgânico 75 **Salmão Gravlax 84** **Salmão grelhado 91**

SANDUÍCHES E TOASTS

Lobster Roll Joaquim - Lagosta na manteiga com cebolinha verde, servido quente no pão brioche. Acompanha fritas ketchup e maionese temperada. **115**

Lobster Roll original - Maionese de lagosta, no pão brioche, servido com fritas, ketchup e maionese temperada. **115**

Toast mediterrâneo - Presunto cru italiano, stracciatella, uvas e mel. **49**

Toast de salmão gravlax - Salmão gravlax, pepino fresco, gergelim e cream cheese. **47**

Brioche Joaquim - Fatias de salmão defumado, alcaparras, tomate fresco, cebola roxa e sour cream. **49**

Focaccia e prosciutto - Focaccia, prosciutto italiano, tomate fresco e stracciatella. **55**

Club Sandwich 65 - pão brioche francês, bacon, salada de ovo, tomate, alface e maionese temperada.
Opção: trocar salada de ovo por abacate.

Escolha uma proteína:

Frango orgânico 68 **Salmão Gravlax 70** **Lagosta 105**

Cheese burger - Hambúrguer blend especial de 200g, com queijo gruyère. Servido com batatas fritas ketchup e maionese temperada. **60**
Opção com cheddar inglês. **68**

Steak sandwich au Jus - Ancho grelhado na brasa, cebola caramelizada, queijo gruyère e maionese Dijon, servido na ciabatta. Acompanha fritas e uma generosa porção do clássico molho french dip. **95**

MENU KIDS

Rigatoni Alfredo - Rigatoni ao molho alfredo, frango em cubos e queijo parmesão. **60**

Troque o frango por filé mignon picadinho **+10**

Rigatoni al Ragù Kids - Rigatoni al ragù de filé mignon, creme de leite, molho de tomate e parmesão ralado. **64**

PASTAS

Rigatoni al Ragù - Rigatoni al ragu de filé mignon, creme de leite, molho de tomate e parmesão ralado. **94**

Toasted shrimp ao molho pesto - Linguini ao molho pesto servido com camarões na brasa e pangrattato. **115**

Opções: **Vegetariano 78** **Lagosta 118**

Rigatoni alla Vodka - Rigatoni ao molho de tomate levemente picante com camarões na brasa, stracciatella e marjeriçao. **119**

Opções: **Vegetariano 92** **Lagosta 124**

EMPÓRIO JOAQUIM

CLÁSSICOS JOAQUIM

Bowl de salmão - Salmão na crosta de gergelim, tartar de manga, arroz negro e rúcula. **92**

Polvo al Mare - Polvo na brasa (Josper), beringela grelhada, batatas salteadas no alho e azeite, molho de tomate e maionese de chipotle. **102**

Tuna & Wasabi - Atum selado na crosta de gergelim e maionese de batata doce com wasabi. Acompanha Teriyaki. **98**

Picadinho Joaquim - Arroz, filé mignon em cubos, ovos fritos na manteiga, farofa de cebola tostada, banana e fritas. **88**

Strogonoff - Strogonoff de filé mignon acompanhado de fritas. **92**

Filé Joaquim au maitre - Filé mignon grelhado (Josper), manteiga de ervas, batata frita, farofa de ovo e vinagrete. **96**

PRINCIPAIS

Todos os pratos principais incluem 1 acompanhamento a sua escolha

Pesca Joaquim - Filé de badejo ao molho beurre blanc e banana da terra na brasa (Josper). **Escolha o seu acompanhamento. 130**

Salmão Missô - Salmão marinado no molho missô, Finalizado na brasa (Josper). **Escolha o seu acompanhamento. 103**

Entrecôte - Filé de costela grelhado na brasa (Josper) com molho de mostarda. Acompanha fritas. **115**
Opções: Troque por molho poivre ou molho béarnaise.

Steak au Poivre - Filé mignon ao molho de grãos de pimenta verde. **99**
Opções: Troque por molho de mostarda ou molho béarnaise.

Steak and fries - Steak de fraldinha servido com fritas molho bernaiese. Opção de troca por poivre ou molho de mostarda. **110**

Atum braseado - Atum fresco grelhado na brasa servido com molho poivre. **105**
Opção com molho ponzu: **110**

Parmegiana - Parmegiana de filé mignon com queijo mussarela e mussarela de búfala. **Escolha o seu acompanhamento. 99**

Acompanhamentos:

Batata frita 25 **Legumes 26** **Batata doce com manteiga 18**

Batata trufada 35 **Salada verde 15** **Linguini ao parmesão 25**

Purê de batata 12 **Arroz de brócolis 15** **Brócolis com parmesão 12**

SOBREMESAS

Torta belga com calda de chocolate e chantilly. 42

Rabanada joaquim, com calda de baunilha. 35

Strawberry Meringue Delight. 38

Levando pra casa - embalagens (unidade). **3**

CAFÉ DA MANHÃ

Seg a sex 8h às 11h30 / 15h às 18h/ Sáb 8h às 18h/ Dom 8h às 15h30

FRUTAS

Mamão com chia. 12

Bowl de frutas com granola e mel - Banana, manga, melão e mamão. 31

OVOS

Ovos simples - Ovos fritos ou mexidos. Acompanha pão sourdough. 19

Eggs & Bacon - Ovos fritos ou mexidos, avocado, bacon e cheddar no brichoche. 44

Omelete de salmão - Salmão defumado, stracciatella e rúcula. 52

Omelete de bacon - Ovos, bacon defumado, queijo minas curado, mussarela, cebola caramelizada e parmesão. 44

Omelete de cogumelos - Ovos mexidos, cogumelos salteados, prosciutto cru italiano, rúcula, stracciatella e queijo parmesão. 44

Bowl de ovos com prosciutto - Ovos mexidos, prosciutto cru italiano, pão tostado e queijo parmesão ralado. 48

Bowl de ovos com cogumelos - Ovos mexidos, cogumelos satelados, prosciutto cru italiano, rúcula, stracciatella e queijo parmesão ralado. 65

Bowl de ovos com salmão - Ovos mexidos, salmão defumado, sour cream, rúcula e limão siciliano. 54

Eggs Benedict Presunto Italiano - Brichoche tostado com manteiga, presunto italiano, ovos poché e molho Hollandaise. 63

Eggs Benedict Presunto Royal - Brichoche tostado com manteiga, presunto royal, ovos poché e molho Hollandaise. 42

Eggs Benedict Salmão - Brichoche tostado com manteiga, salmão gravlax, ovos poché e molho Hollandaise. 59

TAPIOCAS

Minas curado, mussarela, tomate e molho pesto. 34

Ovos mexidos e requeijão. 27

TOASTS

Avocado temperado, ovo poché ou mexido e tiras de bacon. 40

Avocado temperado. 34

Salmão gravlax, abacate temperado e ovo poché. 50

Mix de cogumelos e stracciatella ou abacate temperado. 49

Toast Mediterrâneo - prosciutto cru italiano, stracciatella, uvas e mel. 49

Toast de Salmão gravlax - Salmão gravlax, pepino fresco, endro, gergelim e cream cheese. 47

French Toast - Geléia de frutas vermelhas e manteiga. 37

SANDUÍCHE

Pão sourdough com crosta de requeijão. 24

Pão com manteiga na chapa. 13

Misto Royal - Presunto Royal, queijo minas curado, mussarela e manteiga. 33

Misto com Prosciutto Italiano - Pão sourdough, prosciutto italiano, queijo Minas curado, mussarela e manteiga. 36

Melted Cheese com pesto - Pão sourdough, mussarela, queijo minas curado e molho pesto. 28

Croissant caprese - Tomate fresco, molho pesto e stracciatella. 36

Croissant com ovos e bacon - Ovos mexidos, bacon e sour cream. 35

Croissant com salmão Joaquim - Fatias de salmão defumado, alcaparras, tomate fresco, cebola roxa e sour cream. 45

Croissant Italiano - Prosciutto cru italiano, stracciatella e azeite. 49

WAFFLE

Clássico com Mapple Syrup 37

Ovos e bacon 30

Manteiga e mel 27

Doce de leite 27

Adicional de banana +4

SMOOTHIES (COM ÁGUA DE COCO)

Frutas vermelhas com banana e mel 30

Mamão, framboesa e mel 30

Açaí, morango, banana e mel 30

Morango, manga e mel 30

Adicional de mel +9

Adicional de granola +8

ACOMPANHAMENTOS

Manteiga 6

Mel 9

Granola 8

Doce de leite 6

Nutella 7

Geleia de frutas vermelhas 10

Cream Cheese 10

Requeijão 7

Queijo minas 10

Sour Cream 10

Creme de abacate 10

Bacon Defumado 10

Prosciutto Cru Italiano 18

Presunto Royal 12

Salmão Gravlax 25

BRUNCH

BRUNCH 144

Bowl de frutas

Mel

Granola

Queijo Mussarela

Queijo minas curado

Presunto Royal

Prosciutto cru Italiano

Ovos mexidos

Cesta de pães

Manteiga

Fatia de bolo do dia ou Cookie

Suco do dia (300ml)

CAFÉS E CHOCOLATES

Café coado Bunn. 13

Expresso. 12

Expresso duplo. 15

Macchiato. 11

Macchiato duplo. 20

Hario V60 (individual). 25

Hario V60 (2 xícaras). 35

Café com leite. 15

Capuccino italiano. 17

Capuccino cremoso. 19

Chá quente (consulte sabores), 8

Chocolate quente. 17

Mocca. 15

Ice Coffee. 12

Ice Mocca. 17

Ice tea. 16

Chocolate gelado. 20

Trocar por leite vegetal. +8

ÁGUA

Pedra Azul (300ml). 11

Água de coco (300ml). 13

Pedra Azul c/ gás (300ml). 12

Pedras Salgadas c/ gás (750ml). 45

SUCOS NATURAIS

Laranja (300 ml). 19

Tangerina (300 ml). 25

REFRIGERANTES

Consultar sabores. 13

CERVEJAS

Super Bock Mini (250 ml, Pilsen - POR). 17

Corona (330 ml, Pilsen - MEX). 17

Hoegaarden (330 ml, Witbier, BEL). 20

Blue Moon (355 ml, Witbier - USA). 28

Levando pra casa - embalagens (unidade). 3