



Sábado Azul

AOS SÁBADOS
DELICIOSA
FEIJOADA
COMPLETA



CHOPP

01 Chopp Brahma 300ml	R\$ 13,50
02 Chopp Heineken 300ml	R\$ 14,50
03 Chopp Black 430ml	R\$ 16,50

LONG NECK

400 Corona	R\$ 16,50
401 Corona Cero	R\$ 16,50
402 Patagônia Ipa	R\$ 19,00
403 Heineken	R\$ 16,50
404 Stella Pure Gold	R\$ 16,50
405 Malzbier	R\$ 16,50
406 Spaten	R\$ 16,50

HISTÓRIA DO CHOPP

Embora a palavra chopp seja de origem alemã, a bebida foi criada mesmo há mais de 5 mil anos pelos egípcios. Era muito utilizada como forma de pagamento para os trabalhadores e também muito consumida pelas mulheres, pois acreditavam que a bebida tinha poderes especiais de rejuvenescimento.

Mas, o chopp que era consumido nesta época está muito longe de ser igual ao que consumimos nos dias atuais. A versão egípcia da bebida, naquele tempo, era muito rudimentar, com sabor forte e com a cor escura. Essas características só começaram a mudar na Idade Média, quando a bebida começou a receber outras matérias primas em sua produção, dando a ele o aroma e a cor mais semelhantes dos chopp dos dias atuais.

No entanto, o grande marco na origem do chopp como é conhecido hoje está em 1939, quando a técnica de baixa fermentação foi descoberta pelos cervejeiros da cidade de Pilsen, na República Tcheca. Foi nesse momento que as principais mudanças aconteceram, entre elas: O amarelo tomou conta da cor que antes era escura. O sabor e o aroma, que antes eram fortes e rudimentares, passaram a ser mais suaves sem o amargor acentuado. Começou a aparecer o colarinho mais marcante e cremoso, ajudando a preservar o aroma e o sabor da bebida por mais tempo, além da ausência da pasteurização.

Você sabe para que serve o colarinho do chopp?

A espuma é formada pelo CO₂ (gás carbônico) e as proteínas contidas na cerveja. E ela é muito importante para a degustação da bebida. **“Ela mantém o sabor, o amargor que está presente nela”**, explica Wolff. Além disso, o colarinho ajuda a manter a temperatura da bebida no copo e na liberação dos aromas.



Bar Azul informa aos seus clientes que o famoso chopp “Jacaré”, sem colarinho, não atende os padrões de qualidade da casa, cuja tiragem modifica sua substância, alterando sua essência.

A Diretoria





Chopp
BRAHMA
Black



CARTA DE CACHAÇA

60 ml

07 Almeida Valente	ARTUR NOGUEIRA SP	R\$ 31,00
09 Vale Verde Ouro	BH MG	R\$ 24,00
10 Seleta Ouro	SALINAS MG	R\$ 12,00
11 Boazinha Ouro	SALINAS MG	R\$ 12,00
14 Sabor de Minas Ouro	SALINAS MG	R\$ 16,00
15 Claudionor Ouro	JANUARIA MG	R\$ 17,00
16 Canarinha Ouro	SALINAS MG	R\$ 39,00
17 Caribé Ouro	JANUARIA MG	R\$ 14,00
18 Espírito de Minas Ouro	SÃO TIAGO MG	R\$ 27,00
19 Providência	BUENÓPOLIS MG	R\$ 15,00
20 Velha Januaria	JANUARIA MG	R\$ 14,00
21 Asa Branca	SALINAS MG	R\$ 15,00
22 Germana	CAETÉ MG	R\$ 29,00
23 Salinas	SALINAS MG	R\$ 13,00
24 Anísio Santiago	SALINAS MG	R\$ 81,00

HISTÓRIA DA CACHAÇA

A Cana de açúcar, elemento básico para a obtenção, através da fermentação, de vários tipos de álcool, entre eles o etílico. Os primeiros relatos sobre a fermentação vem dos egípcios antigos.

Curam varias moléstias, inalando vapor de líquido aromatizados e fermentados, absorvido diretamente de um bico de uma chaleira, num ambiente fechado. Os portugueses, motivados pelas conquistas espanholas no Novo Mundo, lançam-se ao mar. Na vontade da exploração e na tentativa de tomar posse das terras descobertas no lado oeste do Tratado de Tordesilhas, Portugal traz ao Brasil a Cana de Açúcar, vindas do sul da Ásia. Assim surgem na nova colônia portuguesa, os primeiros núcleos de povoamento e agricultura. Dos meados do século XVII as “casas de cozer méis”, como está registrado, se multiplicam nos engenhos. A cachaça torna-se moeda corrente para compra de escravos na África. Alguns engenhos passam a dividir a atenção entre o açúcar e a cachaça. Primórdios do XVI O caldo era apenas consumido pelos escravos, para que ficassem mais dóceis ou para curá-los da depressão causada pela saudade de sua terra (banzo). O apelido “pinga” veio porque o líquido “pingava” do alambique. 2ª metade do Século XVI Passou a ser produzida em alambiques de barro, depois de cobre, como aguardente. Século XVII Com o aprimoramento da produção, passou a atrair consumidores. Começou a ter importância econômica e valor de moeda corrente. Ano de 1635 Contrariando com a desvalorização de sua bebida típica, a bagaceira, produzida do bagaço da uva, Portugal proibiu a fabricação da cachaça e seu consumo na colônia brasileira. Menos da metade do século XVII A retaliação á cachaça provou o racionalismo brasileiro, levando o povo a boicotar o vinho Português. O ultimo pedido de Tiradentes: “Molhem a minha goela com cachaça da terra”. Com as técnicas de produção aprimoradas, a cachaça passou a ser muito apreciada. Era consumida em banquetes palacianos e misturada a outros ingredientes, como gengibre, o famoso Quentão. Depois da metade do Século XIX Com a economia cafeeira, abolição da escravatura e inicio da república, um largo preconceito se criou frente a tudo que fosse brasileiro, prevalecendo á moda da Europa. A cachaça estava em baixa. Ano de 1922 A semana da Arte Moderna resgatou a nacionalidade brasileira. A cachaça ainda tentava se desfazer dos preconceitos e continuava a apurar sua qualidade. Depois da metade do século XX A cachaça teve influencia na vida artística nacional, com a “cultura de botequim” e a boemia. Passou a ser servida como bebida brasileira oficial nas embaixadas, eventos comerciais e vôos internacionais. A França tentou registrar a marca cachaça, assim como o Japão tentou a marca assai. Século XXI A cachaça está consagrada como brasileiríssima, é apreciada em diversos cantos do mundo e representa nossa cultura, como a feijoada e o futebol. Em alguns países da Europa, principalmente a Alemanha, a caipirinha de cachaça é muito mais consumida que o tradicional Scott. A produção brasileira de cachaça já ultrapassa os 1,3 bilhões de litros e apenas 0,40% são exportados. A industrialização da cachaça emprega atualmente no Brasil mais de 450 mil pessoas. O decreto 4.702 assinado em 2002 pelo presidente FHC, declara ser a cachaça um destilado de origem nacional.



CAIPIROSKAS

HOMENAGEM AS PRAIAS DO LITORAL PAULISTA

450ML

ALMADA

Kiwi, Abacaxi e hortelã

PRUMIRIM

Caju, tangerina e limão siciliano

PITANGUEIRAS

Abacaxi, maracujá e caju

RIVIERA

Tangerina, gengibre e manjeriço

JUQUEHY

Maracujá, Tangerina e dedo de moça

ITAMAMBUCA

Morango e maracujá

GONZAGA

Caju, limão e gengibre

CASTELHANOS

3 limões e rapadura

MARESIAS

Morango, limão siciliano, gengibre e hortelã

FEITICEIRA

Abacaxi, Maça verde e gengibre

CANANÉIA

2 tipos de uva, carambola e hortelã

PIRICIGUABA

Carambola, uva e abacaxi



TRADICIONAIS

Limão, Abacaxi, Kiwi ou Frutas vermelhas

ESCOLHA O DESTILADO

40 Cachaça Especial do Bar Azul	R\$ 32,00
41 Smirnoff	R\$ 36,00
42 Absolut	R\$ 41,00
43 Ciroc	R\$ 48,00
44 Sake	R\$ 31,00
45 Run	R\$ 36,00
46 Becosa	R\$ 36,00



GIN TÔNICA



**APEROL
SPRITZ**



NEGRONI



**MOSCOW
MULE**

DRINKS CLÁSSICOS E AUTORAIS
DRINKS 350ML

50 NEGRONI	R\$ 39,00
<i>Campari, vermute e gin</i>	
51 APEROL SPRITZ	R\$ 39,00
<i>Aperol, espumante e água com gás</i>	
52 FITZ GERALD	R\$ 39,00
<i>Gin, limão, açúcar e bitter</i>	
53 GIN TÔNICA	R\$ 37,00
<i>Gin e água tônica</i>	
54 DRY MARTINI	R\$ 38,00
<i>Gin, vermute seco e azeitona verde</i>	
55 MOSCOW MULE	R\$ 39,00
<i>Vodca, gengibre, limão e espuma de gengibre</i>	
56 CARAJILLO	R\$ 41,00
<i>Licor 43 e café espresso</i>	
57 MOJITO	R\$ 39,00
<i>Rum, limão, açúcar, hortelã e água com gás</i>	
58 MARGARITA	R\$ 41,00
<i>Tequila, licor de laranja, limão e açúcar</i>	
60 ALEXANDER	R\$ 41,00
<i>Creme de cacau, conhaque, creme de leite e noz moscada</i>	
61 MACUNAÍMA	R\$ 39,00
<i>Cachaça branca, xarope de açúcar, suco de limão e fernet branca.</i>	
62 BEACH LOVE	R\$ 39,00
<i>Gin, abacaxi, canela, limão e hortelã</i>	
63 PIÑA COLADA	R\$ 32,00
<i>Rum branco, suco de abacaxi e leite de coco</i>	
64 BAR AZUL	R\$ 44,00
<i>Sorvete de creme, amarulla, licor 43 e leite de côco</i>	
65 COQUETEL DE FRUTAS	R\$ 37,00
66 SODA ITALIANA	R\$ 29,00

HISTÓRIA DA PIÑA COLADA

Acredita-se que a Piña Colada tenha sido criada em 1954 pelo bartender Ramón "Monchito" Marrero, que trabalhava no hotel Caribe Hilton, em San Juan, Porto Rico. Ele passou meses aperfeiçoando a receita para criar uma bebida que capturasse a essência tropical da ilha. O drink fez tanto sucesso que foi oficialmente declarado a bebida nacional de Porto Rico em 1978.



BEBIDAS

70 Água	350 ml	R\$ 6,00
71 Sucos	300 ml (laranja ou limão)	R\$ 10,00
114 Limonada Suíça	300 ml	R\$ 14,00
72 Energético Red Bull	250 ml	R\$ 17,00
73 Água de coco	330 ml	R\$ 10,00
74 Suco Del Valle	(pêssego, uva, manga, maracujá e goiaba) 290 ml	R\$ 10,00
75 Refrigerante (lata)	(Guaraná Antartica - Água Tônica - Coca-Cola) 350 ml	R\$ 10,00
76 H2OH!	500 ml	R\$ 12,00

DOSES

77 Campari	100 ml	R\$ 20,00
78 Rum Bacardi	100 ml	R\$ 18,00
79 Gin Tanqueray	100 ml	R\$ 24,00
80 Becosa	75 ml	R\$ 16,00
81 Steinhaeger (Schilichte)	75 ml	R\$ 26,00
82 Conhaque (Domecq)	100 ml	R\$ 16,00
83 Conhaque (Fundador)	100 ml	R\$ 28,00
84 Vodka Smirnoff	100 ml	R\$ 16,00
85 Martin	100 ml	R\$ 18,00
86 Vodka Absolut	100 ml	R\$ 26,00
87 Tequila (Ouro / Prata)	75 ml	R\$ 26,00
88 Underberg	100 ml	R\$ 18,00
89 Vodka Absolut Elix ou Ciroc	100 ml	R\$ 36,00
90 Cognac Osborne (Espanhol)	100 ml	R\$ 31,00

WHISKY

	DOSE	GARRAFA
91 / 92 Jameson	R\$ 25,00	R\$ 188,00
93 / 94 Old Parr (12 Anos)	R\$ 31,00	R\$ 290,00
95 / 96 Red Label (8 anos)	R\$ 27,00	R\$ 190,00
97 / 98 Ballantines (12 anos)	R\$ 28,00	R\$ 250,00
99 / 100 Black Label (12 anos)	R\$ 33,00	R\$ 290,00
101 / 102 Chivas (12 anos)	R\$ 30,00	R\$ 270,00
103 / 104 Jack Daniel's	R\$ 30,00	R\$ 270,00
105 / 106 Gold Label Reserve	R\$ 46,00	R\$ 430,00
107 Blue Label Garrafa	R\$ 160,00	R\$ 1390,00
108 Macallan Garrafa	R\$ 150,00	R\$ 1390,00

LICORES

	75 ml	R\$ 25,00
115 Contreau		R\$ 25,00
116 Limoncello		R\$ 28,00
117 43		R\$ 28,00
118 Amarulla		R\$ 28,00
119 Baileys		R\$ 6,00
120 Café		R\$ 28,00
121 Jagermeister		



PASTEL DE QUEIJO

**CROQUETE E
BOLINHO DE
BACALHAU**



SALGADOS

138 Pastel de Carne (unidade) 200g	R\$ 18,00
142 Pastel de Queijo (unidade) 135g	R\$ 16,00
146 Pastel de Queijo com Carne (unidade) 200g	R\$ 19,00
139 Pastel de Bacalhau (unidade) 200g	R\$ 20,00
146 Pastel de Pizza (unidade) 200g	R\$ 19,00
130 Pastel de Carne (porção) 610g	R\$ 57,00
131 Pastel de Queijo (porção) 600g	R\$ 53,00
132 Pastel misto carne e queijo (porção) 620g	R\$ 57,00
133 Pastel de Bacalhau (porção) 620g	R\$ 64,00
134 Croquete (porção 9 unidades) 575g	R\$ 55,00
135 Croquete (unidade) 125g	R\$ 13,00
136 Bolinho de Bacalhau (porção 9 unidades) 545g	R\$ 61,00
137 Bolinho de Bacalhau (unidade) 125g	R\$ 16,00
140 Casquinha de Siri 110g	R\$ 24,00
141 Camarão com catupiry empanado (consultar o garçom) 135g	R\$ 35,00
143 Quarteto 640g (4 croquetes, 4 bolinhos de bacalhau, 4 pastéis mistos e 10 provolone à milanesa)	R\$ 81,00
145 Boi quente 155g (mini espeto de mignon c/ pimentão e cebola)	R\$ 25,00

CARPACCIO

150 Carne 270g	R\$ 59,00
151 Bacalhau 270g	R\$ 71,00
152 Salmão 270g	R\$ 71,00

PORÇÕES FRIAS

160 Rosbife 350g (com molho especial do Bar Azul e patê de gorgonzola)	R\$ 59,00
161 Trouxinha 390g	R\$ 63,00
162 Trio (tomate seco, azeitona e gorgonzola) 370g	R\$ 53,00
163 Salame 180g	R\$ 41,00
164 Copa 180g	R\$ 50,00
165 Presunto cru Espanhol 180g	R\$ 90,00
166 Gorgonzola 200g	R\$ 56,00
167 Picanha defumada 190g	R\$ 79,00
168 Punheta de bacalhau 530g (bacalhau cru desfiado, cebola, azeitona, alho e azeite)	R\$ 81,00
169 Prato de Frios 780g (pernil assada, rosbife, azeitonas, aliche, gorgonzola, palmira, provolone e tomate seco)	R\$ 90,00
170 Azeitonas temperadas 220g	R\$ 33,00
171 Steak Tartare	R\$ 57,00

1/2 porção será cobrado 70% do valor





**PORÇÃO DE
CROQUETES**



**PORÇÃO
QUARTETO**



PORÇÕES QUENTES

ACOMPANHA BAGUETE NA FACA

190 Costela assada com vinagrete e cebola na chapa 680g	R\$ 69,00
191 Filé mignon ao molho e gorgonzola 810g	R\$ 91,00
192 Torresmo 350g	R\$ 54,00
193 Perna assada c/ vinagrete e cebola 680g	R\$ 69,00
194 Provolone a milanesa 490g	R\$ 56,00
195 Bolacha de provolone 100g	R\$ 51,00
196 Tulipa a passarinho 800g	R\$ 59,00
197 Iscas de abadejo a/c molho tártaro 510g	R\$ 67,00
198 Fritas 390g	R\$ 40,00
199 Polenta recheada com queijo 470g	R\$ 54,00
200 Cubos de filé mignon ao molho madeira c/ champignon 800g	R\$ 87,00
201 Cubos de filé mignon ao molho bechamel com palmito e banana 840g	R\$ 91,00
203 Lula a Dorê 410g	R\$ 57,00
204 Escondidinho de bacalhau 600g	R\$ 63,00
205 Isca de frango grelhada com molho de catupiry gratinado 700g	R\$ 59,00
206 Escondidinho de carne seca 700g	R\$ 63,00
207 Costelinha com molho barbecue e polenta frita 720g	R\$ 79,00
208 Cubos de filé mignon grelhado com legumes na manteiga 710g	R\$ 89,00
209 Picanha maturada acebolada com fritas 980g	R\$ 109,00
210 Camarão rosa flambado no azeite c/ alho (porção) 900g	R\$ 171,00
211 Parmegiana no palito com fritas 650g	R\$ 77,00
212 Linguiça caracol com queijo 530g	R\$ 59,00
213 Panceta 220g	R\$ 29,00

1/2 porção será cobrado 70% do valor

PRA FORRAR... O ESTÔMAGO

TODOS ACEBOLADOS E ACOMPANHAM FAROFA, VINAGRETE E PÃO.

220 Filé mignon em cubos 530g	R\$ 99,00
221 Picanha maturada fatiada 530g	R\$ 121,00
222 Filé de frango em cubos 530g	R\$ 71,00
223 Linguiça com ou sem pimenta - fatiada 530g	R\$ 68,00
224 Calabresa acebolada com tomate e orégano fatiado 530g	R\$ 61,00

1954 NASCERAM

Denzel Washington (ator) 28/12/54 • Jackie Chan (ator) 07/04/54
John Travolta (ator) 18/02/54 • Jorge Jesus (técnico) 24/06/54
James Cameron (cineasta) 16/08/24 • Mário Sérgio Cortella 05/03/54
e em Agosto de 1954 nosso querido Bar Azul.





TOJUR



**AV. DOUTOR
MORAES SALLES**



LANCHES BAR AZUL

TODOS FEITOS NA BAGUETE E CORTADOS BOCA DE ANJO - 310g

230 TRADICIONAL	R\$ 54,00
<i>Pernil, aliche importado, queijo prato e mais um segredinho (frio)</i>	
231 CASAL 20	R\$ 53,00
<i>Carne assada, lombo defumado, copa, gorgonzola, tomate e azeitona</i>	
232 RUA BANDEIRANTES	R\$ 50,00
<i>Lombo defumado, copa, muçarela, salsichão afiabrado c/ picles, tomate, azeitona, rosbife e mortadela</i>	
233 RUA SAMPAINHO	R\$ 44,00
<i>Pernil, queijo e vinagrete</i>	
234 RUA MARIA MONTEIRO	R\$ 53,00
<i>Pernil, muçarela, bacon, presunto, azeitona, cebola e tomate</i>	
235 RUA CORONEL QUIRINO	R\$ 51,00
<i>Rosbife, presunto, bacon, muçarela, azeitona, cebola e tomate</i>	
236 AV. JÚLIO DE MESQUITA	R\$ 54,00
<i>Aliche importado, rosbife, gorgonzola e cebola fininha (frio)</i>	
237 RUA RIACHUELO	R\$ 31,00
<i>Presunto e queijo</i>	
238 AV. FRANCISCO GLICÉRIO	R\$ 53,00
<i>Filé Mignon, provolone derretido e vinagrete</i>	
239 RUA DR. QUIRINO	R\$ 56,00
<i>Presunto parma, provolone, rúcula e tomate seco (frio)</i>	
240 AV. DR. MORAES SALES	R\$ 53,00
<i>Picanha defumada, queijo prato, tomate seco e rúcula</i>	
241 RUA LUZITANA	R\$ 48,00
<i>Linguiça de metro, rúcula, muçarela e vinagrete</i>	
242 RUA CARLOS KAYSEL	R\$ 53,00
<i>Filé Mignon com gorgonzola</i>	
243 RUA BARRETO LEME	R\$ 48,00
<i>Calabresa defumada, cebola na chapa, queijo prato e tomate</i>	
244 RUA GUILHERME DA SILVA	R\$ 48,00
<i>Linguiça dinamite, rúcula, muçarela e vinagrete</i>	
245 RUA BENJAMIM CONSTANT	R\$ 44,00
<i>Filé de frango, cebola, azeitona, muçarela, tomate, bacon e presunto</i>	
246 RUA SANTOS DUMONT	R\$ 54,00
<i>Filé mignon, cebola, azeitona, tomate, presunto, bacon e muçarela</i>	
247 RUA SANTO ANTONIO	R\$ 48,00
<i>Rosbife, provolone, tomate, azeitona e rúcula</i>	
248 RUA SAMPAIO FERRAZ	R\$ 54,00
<i>Provolone, muçarela, gorgonzola e palmira</i>	
249 RUA EMÍLIO RIBAS	R\$ 54,00
<i>Rosbife, tomate, azeitona, cebola e queijo palmira</i>	
250 RUA SANTA CRUZ	R\$ 54,00
<i>Bacalhau, muçarela, azeitona, cebola, azeite e salsinha</i>	
251 RUA DR DIEGO PRADO	R\$ 46,00
<i>Mortadela Ceratti, queijo prato e orégano</i>	
252 RUA JOSÉ PICOLOTTO	R\$ 54,00
<i>Costela assada, queijo prato, ceboleto e rúcula</i>	
253 RUA DR VIEIRA BUENO	R\$ 54,00
<i>Carpaccio temperado, queijo prato derretido rúcula e parmesão (frio)</i>	
256 AV. ANCHIETA	R\$ 48,00
<i>Pernil, abacaxi, e queijo prato</i>	
257 AZULÃO	R\$ 54,00
<i>Rosbife, lombo, provolone, tomate seco e rúcula</i>	
258 TOJUR	R\$ 54,00
<i>Filé mignon grelhado, sardela de anchovas com gorgonzola e cogumelos</i>	



**ABADEJO
ZUCCHINI**



**FILE
PIEMONTESE**



**PICANHA
BANDEIRANTE**

PRATOS DO CHEF BAR AZUL

PRATOS INDIVIDUAIS

270 RISOTO DE CAMARÃO 590g	R\$ 91,00
<i>Suculento risoto puxado ao camarão</i>	
271 FILÉ MARSALA 570g	R\$ 71,00
<i>Medalhão ao molho de shitake acompanhado por fettuccine</i>	
272 FRANGO GRELHADO AO CREME DE NOZES 580g	R\$ 57,00
<i>acompanha arroz crocante e batatas coradas</i>	
274 SALMÃO GRELHADO 570g	R\$ 77,00
<i>com molho agridoce, arroz com espinafre e couve frita</i>	
275 ABADEJO AO MOLHO FUNGHI 590g	R\$ 75,00
<i>acompanha fettuccine na manteiga</i>	
276 CAMARÃO BAR AZUL 530g	R\$ 152,00
<i>flambado ao azeito e alho laminado, arroz São José e cenoura na manteiga</i>	
277 ABADEJO DA PRAIA 900g	R\$ 65,00
<i>ao molho de camarão, acompanha arroz e batata sôutê</i>	
278 ABADEJO ZUCCHINI 810g	R\$ 65,00
<i>acompanha risoto zucchini</i>	
279 TRUTA A FIORENTINA 870g	R\$ 65,00
<i>Coberto com creme de espinafre, risoto de palmito e champignon</i>	
280 SALMÃO À MARINARA 810g	R\$ 72,00
<i>acompanha arroz com alho e babata sôutê</i>	
281 TRUTA À BELLE MEUNIERE 840g	R\$ 67,00
<i>acompanha arroz branco e batata sôutê</i>	
282 FILÉ DA CASA 1100g	R\$ 87,00
<i>gratinado com palmito e molho de espinafre acompanha arroz branco</i>	
283 FILÉ PIEMONTESE 950g	R\$ 75,00
<i>acompanha arroz piemontese e batata sôutê</i>	
284 FILÉ MARIETA 1000g	R\$ 79,00
<i>recheado com presunto e queijo ao molho bechamel acompanha risoto ao brócolis</i>	
285 FILÉ MIGNON À PARMEGIANA 800g	R\$ 87,00
<i>acompanha arroz branco e fritas</i>	
286 PICANHA BANDEIRANTES 720g	R\$ 77,00
<i>acompanha arroz carreteiro e fritas</i>	
287 SPAGUETTI PARISIENSE 780g	R\$ 60,00
<i>gratinado ao molho Bechamel com frango à Juliana, ervilha e presunto</i>	
288 FETTUCCINE MATRICIANE 700g	R\$ 57,00
<i>bacon, rúcula, orégano e tomate fresco</i>	
289 ESPAGUETTI AO FRUTOS DO MAR 710g	R\$ 94,00
<i>camarão, marisco, vôngole, lula e tomate fresco</i>	
290 FRANGO GRELHADO AO MOLHO DE ERVAS FINAS 530g	R\$ 59,00
<i>acompanha arroz branco e legumes na manteiga</i>	
291 ESPAGUETTI À BOLONHESA 700g	R\$ 58,00
<i>suculento spaguetti puxado ao molho bolonhesa</i>	
292 FILÉ À CAVALO 620g	R\$ 67,00
<i>acompanha arroz branco, fritas e ovo frito</i>	
293 COSTELINHA DAFRA 640g	R\$ 55,00
<i>ao molho agridoce acompanha arroz pilaf e plolenta recheada</i>	
294 FILÉ À CUBANA 630g	R\$ 77,00
<i>acompanha arroz pilaf, purê e banana frita</i>	
295 PF DO AZULÃO 640g	R\$ 57,00
<i>Picadinho de filé mignon, farofa, arroz e couve</i>	

FILE DA CASA



**BACALHAU
AO FORNO**



SALADAS

300 DA HORTA 370G	R\$ 44,00
<i>Alface americana, rúcula, tomate, cebola e parmesão ralado</i>	
301 CAMBUÍ 310G	R\$ 62,00
<i>Carpaccio com molho de alcaparra, rúcula e parmesão</i>	
302 DANILO GENTILI 440G	R\$ 61,00
<i>Palmito com alface juliana e tomate</i>	
303 TAQUARAL 980g	R\$ 74,00
<i>Alface americana, palmito, cenoura ralada, azeitona, muçarela de búfala, tomate e cebola</i>	

BACALHAU

1kg 1840kg
1 PESSOA 2 PESSOAS

310 / 311 GOMES DE SÁ	R\$ 137,00	R\$ 231,00
<i>Lascas de bacalhau puxadas no azeite com vinho, cebola, tomate, azeitonas, alho, batatas portuguesas e ovos - acompanha arroz branco.</i>		
312 / 313 ZÉ DO PIPO	R\$ 137,00	R\$ 231,00
<i>Lascas de bacalhau em cama de purê de batata, cebola aromatizada no azeite, azeitonas, coberta com maionese gratinada com parmesão - acompanha arroz branco.</i>		
314 / 315 BACALHAU AO FORNO	R\$ 137,00	R\$ 231,00
<i>Postas de bacalhau douradas, batatas, cebola, pimentão, tomate e azeitonas regados ao azeite - acompanha arroz branco.</i>		
316 / 317 BACALHAU AO CATUPIRY	R\$ 137,00	R\$ 231,00
<i>Lombo de bacalhau assado ao creme de catupiry, cebola puxada no azeite com vinho branco batatas douradas e azeitonas - acompanha arroz branco.</i>		
318 / 319 BACALHAU COM NATAS	R\$ 137,00	R\$ 231,00
<i>Bacalhau em lascas envolto em cebolas, azeite e batata palha acompanha arroz branco.</i>		

SOBREMESAS

330 Creme de papaia com cassis 210g	R\$ 23,00
340 Banana flambada com sorvete 356g	R\$ 23,00
350 Abacaxi flambado com sorvete 330g	R\$ 23,00
351 Morango flambado com sorvete 320g	R\$ 23,00
352 Petit Gateau com sorvete de creme 330g	R\$ 26,00
353 Taça de sorvete com calda de chocolate 210g	R\$ 17,00
354 Pudim 290g	R\$ 14,00
355 Vovó (Sorvete com cocada quente) 310g	R\$ 26,00

AS MAIS TOCADAS EM 1954

Tereza Da Praia – Dick Farney E Lúcio Alves, Saca-rolha – Zé Da Zilda E Zilda Do Zé, Blue Gardenia – Nat King Cole, Carlos Gardel – Nelson Gonçalves, Vaya Con Dios – Les Paul And Mary Ford, Ruby – Les Baxter And His Orchestra, Não Diga Não – Tito Madi.
Menino De Braçanã – Luiz Vieira.

HISTÓRIA DO CAMBUÍ

O Cambuí é um dos bairros mais antigos e tradicionais de Campinas. Considerado hoje uma região nobre, que mistura imóveis mais antigos com outros de alto padrão, ele possui um diversificado comércio e várias linhas de transporte público.

A história do Cambuí se confunde com a fundação de Campinas. No local onde atualmente se encontra a Praça 15 de Novembro (antigo Largo de Santa Cruz) havia um descampado onde se formou um dos primeiros núcleos urbanos da cidade, no século XVIII. Próximo a ele havia outro descampado (onde hoje está construído o viaduto "Laurão", junto à Avenida Princesa D' Oeste) e havia um caminho (mais ou menos onde hoje está **o Bar Azul na Rua Coronel Quirino**) que ligava os dois descampados.

Esse caminho era repleto de arbustos chamados "cambuís". A área passou a ser chamada pela população de "cambuizal", dando origem ao nome Cambuí a essa região.

Por ser um pouco afastado do lugar onde a cidade nasceu (junto à atual Praça Bento Quirino, em frente à Basílica do Carmo, no Centro), a região do Cambuí abrigou uma população marginalizada durante boa parte do século XIX. Ali surgiram cortiços e casas de comércio para atender aos tropeiros que por lá passavam, viajando entre São Paulo e Goiás. Nesse núcleo surgiram depósitos, olarias, entre outros serviços. Lá também ficavam a força e o pelourinho.

Tudo isso mudou com a chegada em Campinas das estradas de ferro da Companhia Paulista e da Mogiana, na década de 1870. A elite local passou a ocupar chácaras e terrenos do atual Cambuí. Com isso, no começo do século XX o bairro passou a ter outra atmosfera, reunindo chácaras e mansões. Um processo que se estendeu até meados do século XX.

A partir da década de 1950, contudo, o bairro voltou a sofrer uma nova transformação. Foi o início do processo de verticalização do Centro, que até hoje segue em marcha. Casarões e palacetes no Cambuí passaram a dar lugar a edifícios de alto padrão. Em seu rastro, para atender a esse crescente número de moradores, o comércio ganhou força no bairro, formando-se uma ampla rede de serviços.

Hoje o bairro mantém essa característica, sendo um dos mais verticalizados de Campinas. Ele é uma ótima opção de moradia para quem busca um local com comércio diversificado e pouca necessidade de usar o carro para se deslocar. Do ponto de vista imobiliário, prevalecem imóveis como apartamentos residenciais e escritórios comerciais. Os preços variam conforme a idade e o tamanho dos imóveis, oscilando entre alguns mais acessíveis (sobretudo os menores e mais próximos ao Centro) e outros de custo elevado.



f @barazulcampinas
19 99185-9138

Rua Coronel Quirino, 1768 - Cambuí

Desenvolvimento e fotografias por AL4 Publicidade (19) 3388-1494 • Siga - @al4combr



ACESSO À COZINHA CONSUMIDOR: O ACESSO ÀS DEPENDÊNCIAS ONDE SÃO PREPARADOS E ARMAZENADOS OS ALIMENTOS É GARANTIDO POR LEI, LEI Nº 8431 DE 17 DE JUNHO DE 1995. CONSULTE O PROCON DE SUA CIDADE

ART. 5º - NO CASO DE DIVERGÊNCIA DE PREÇO O MESMO PRODUTO ENTRE SISTEMAS DE INFORMAÇÃO DE PREÇOS UTILIZADOS PELO ESTABELECIMENTO, O CONSUMIDOR PAGARÁ O MENOR ENTRE ELES. LEI FEDERAL Nº 10.962/04

