



CARDÁPIO

Estamos abertos de quinta à domingo e feriados,
de 10h às 17h.

Horários especiais em dias de shows na Casa.

PRAÇA DE SÃO ROQUE, 31 - 21 3397 0517 / 3397 2124

CASADEARTES@ILHADEPAQUETA.COM.BR

WWW.CASADEARTESPAQUETA.ORG.BR

FACEBOOK: CASADEARTESPAQUETA e ARTEEGULACAFE

INSTAGRAM: CASADEARTESPAQUETA e ARTEEGULACAFE



ALEGRIAS DA CASA

ANTEPASTO R\$ 39,00

Pasta de tomate seco, chutney, salame, queijo. Varia por aí. Costuma ter uma conserva de berinjela defumada que lacra.

BOLINHOS DE BACALHAU (8 unidades) R\$ 29,00

Temos de volta a tradicional receita da Dona Laura.

PASTEL DE JILÓ E ETC (4 unidades)..... R\$ 24,00

Must da Casa. Se perguntar sobre o "etc", ninguém sabe direito. As meninas vão fazendo, botando coisas, e pronto. Mas não é vegano, nem vegetariano, carregam razoáveis quantidades de lactose e glúten e engordam só o inevitável. É sagrado e é bom. Experimente.

PASTEL JORGINHO (4 unidades)..... R\$ 24,00

É de queijo, ervas finas e médias (grosseria jamais) e outros trecos. Mas você não precisa comer isso. A gente tem no cardápio só por causa do Jorginho que, coitado, não gosta de jiló, adora pastel e a gente adora ele. Se puder evitar...O *must* da Casa é o Pastel de Jiló.

PASTEL VILLEGAINON R\$ 9,50

A forte influência francesa na média gastronomia da ilha é aqui melhor representada. São camarões temperadinhos à moda da Henriett, cozinheira do Villegaignon. Leva, por exemplo, óleo de coco e amêndoas. Os camarões são grandes e o pastel tem que ser maiorzinho e por isso vendemos pela unidade. Ou é conversa de pescador. Pretende ser melhor que o de Jiló, e está ganhando fama rápido, mas o de jiló ...



COMIDINHA TAMBÉM É CULTURA

As opções a seguir foram pensadas para servir uma pessoa.

NESSAS NOITES OLOROSASR\$ 36,00

“Nessas noites olorosas / Quando o mar desfeito em rosas / Se desfolha a lua cheia / Lembra a ilha um ninho oculto / Onde o amor celebra em culto / Todo o encanto que a rodeia.” Hermes Fontes e Freire Junior. Cuidado ao cantar. As noites na ilha não são dolorosas, são olorosas. Você tem que conhecer o nosso hino de Paquetá.

Peito de frango grelhado na mostarda e no molho de funghi. O prato deve ser oloroso, senão não faz qualquer sentido o nome.

E OS ESCONDIDINHOS

No creme de aipim temperadinho e gratinado. Duas experiências:

- E A MORENINHA CONQUISTOU O DR AUGUSTO R\$ 39,00

O Dr Augusto morreu pela boca. Dona Carolina mandava bem nessa receita. Claro, você já leu o famoso romance.

O escondidinho tem recheio de carne seca magrinha, desfiada, temperada e refogada levemente no urucum. O Roque gostaria que tivesse mais gordurinha. Mas hoje em dia.....

- HISTÓRIA DE PESCADOR PAQUETAENSE?R\$ 46,00

O povo andou reclamando que tinha muito recheio de camarão e nem sentia o gostinho do aipim temperadinho. **Os ditos são também tratados a temperinhos e refogados levemente no urucum antes de se esconderem.**

Pergunte: pode ter escondidinho convidado.

COSTELINHAS DANADINHAS R\$ 44,00

São de porco, bem temperadinhas e com uma queda para a cozinha oriental,



com gengibre, shoyo, cardamomo e o escambáu... E vai com farofinha.

BACALHAU AO D. JOÃO (normalmente serve duas pessoas) ...R\$ 110,00

E os súditos dizendo por ai que o Rei gostava de coxinha de galinha. Ele não abria mão dessa receita da Marinalva (a cozinheira do Rei, namorico do Roque Façanha). Como a gente conseguiu a receita? Vai se distraíndo com a vista para o mar. **Lascas de bacalhau assadas no molho de azeite, cebola, azeitonas, alho, incluindo o poro e ervilhas.**

Acompanhamentos

Os pratos acima são servidos com arroz, legumes incrementados e saladinhas especiais, mix do dia, que pode ter, entre outros, cuscuz marroquino, tabule, quinoa, chutneys, kefir da Casa... Aqui em Paquetá é meio roça e nem tudo é fácil de achar. São bons desafios para a cozinha.

GALLETE PAQUETAENSE R\$ 36,00

Vegetariano.. A receita também é da Henriett,

Massa quase “podre”, crocante puxadinha no limão.

Recheio de cogumelos com alho poro e queijo coalho.

Mas pode ter outro vegetariano.

PRATO BEM ME QUER PAQUETÁ R\$ 34,00

Para criancinhas.

Feijãozinho, arrozinho, peitinho de franguinho ou estrogonofinho, e saladinha. Essas coisinhas.

E na compra desse prato você está automaticamente ajudando o Projeto Bem Me Quer Paquetá com R\$ 5.

PORÇÃO ARROZ | FEIJÃO | FAROFA | LEGUMES R\$ 09,00



SANDUBAQUETÁ

Quando o movimento é muito intenso, em alguns pouquíssimos dias, é muito difícil servir os sandubas. Pedimos sua compreensão.

MARIA GORDAR\$ 24,00

Você já conhece o nosso Baobá, lá na Praia dos Tamoios? **Pão integral triplo, salame ou peito de peru defumado + requeijão ou queijo bola + conserva / chutney de berinjela ou pasta de tomate seco. Acompanha saladinha.**

MISTO QUENTE METIDÃO.....R\$ 12,00

Só porque leva peito de peru defumado.

DOCES, COMO A VIDA EM PAQUETÁ

Mousses Chocolate ou Maracujá R\$ 9,00

Pavês de Bombom ou Abacaxi R\$ 9,00

Anda tendo uns doces da Casa. Pergunte..... R\$ 9,00



CAFÉS, SUCOS & DRINQUES

Refrigerantes (pense, dizem que faz mal).....	R\$ 6,00
Água com ou sem gás 500 ml.....	R\$ 4,00
H2OH	R\$ 6,00
Ice Tea Lipton	R\$ 6,00
Suco Mais	R\$ 6,00
Matte	R\$ 4,00
Guaraviton	R\$ 6,00
Guaravita	R\$ 4,00
Suco natural laranja. Tem outros?	R\$ 7,00
Café Nespresso	R\$ 5,00

BIRINITES

Cerveja Antártica ou Brahma 600ml	R\$ 11,00
Cervejas Original 600ml	R\$ 12,00
Cerveja Heineken 600ml	R\$ 13,00
Cerveja Colorado Appia 600ml.....	R\$ 19,00
Stella Artois, Heineken ou Corona LN	R\$ 9,00
Caipirinha Fiftiun	R\$ 15,00
Eu daria mais 3 mirreis por uma de cachaça Salinas.	
Caipirinha Cachaça Salinas Cristal	R\$ 18,00
Caipivodka Smirnoff	R\$ 18,00



BRANCAS E AMARELINHAS ARTESANAIS

Os preços a seguir foram calculados em função do custo até a bonitinha chegar aqui. Não se iluda com hierarquias.

Brancas Puras – que não foram na madeira

Rainha do Vale	Pura	Belo Vale – MG	R\$ 08
Companheira	Pura	Jandaia do Sul – PR	R\$ 10
Fazenda Soledade	Pura	Nova Friburgo – RJ	R\$ 10
Barranqueira	Pura	Pirapora – MG	R\$ 08
Salinas	Cristal	Salinas – MG	R\$ 08

Brancas Neutras – que foram armazenadas em madeiras neutras

A Cascatinha	Jatobá	Canaã – MG	R\$ 09
Rainha	Freijó	Bananeiras – PA	R\$ 10
Mato Dentro	Amendoim	S. Luiz Paratinga – SP	R\$ 10

Amarelinhas Envelhecidas – que foram armazenadas por pelo menos um ano na madeira especificada

Boazinha	Bálsamo	Salinas – MG	R\$ 08
Salinas	Bálsamo	Salinas – MG	R\$ 08
Decisão	Bálsamo	Sabinópolis – MG	R\$ 08
Asa Branca	Umburana	Salinas – MG	R\$ 08
Seleta	Umburana	Salinas – MG	R\$ 08
Salinas	Umburana	Salinas – MG	R\$ 08
Claudionor	Umburana	Januária – MG	R\$ 09
Velha de Januária	Umburana	Januária – MG	R\$ 09
Ferreira Januária	Umburana	Engº Navarro – MG	R\$ 09
Famosinha de Minas	Umburana	Papagaios – MG	R\$ 08
Bem Me Quer	Umburana	Pitangui – MG	R\$ 08
Bem Me Quer	Carva./Bál.	Pitangui – MG	R\$ 09
Bocaina	Carvalho	Lavras – MG	R\$ 10
Saliboa	Ipê	Salinas – MG	R\$ 10
Primavera Weber	Cabriúva	Ivoli – RS	R\$ 09

Bagaceira Portuguesa Neto Costa	R\$ 15
Whisky Ballantine's / JB	R\$ 15
Whisky Ballantine's 12	R\$ 18
Licores Kahlúa ou Disaronno	R\$ 10



VINHOS TINTOS

Beba Vinho! Você já sabe os benefícios.

E aqui o preço é justo. Confira, para não pensar que é papo de vendedor. E olha que para chegar em Paquetá, você pode imaginar, o preço de tudo é mais assanhadinho.

Carta Vieja – Cabernet Sauvignon . ChileR\$ 55

Cor vermelha atraente, com tons suaves arroxeadas. Aromas de grande intensidade de frutas, principalmente amora, ameixa e cereja aroma misturadas com notas doces de chocolates. Paladar bem equilibrado, com textura aveludada. Taninos maduros, equilibrados e estruturados que dão a este vinho um final persistente requintado.

Carta Vieja – Carmenère . ChileR\$ 59

Cor vermelho carmim vibrante com nuance azulado. Aroma de frutas silvestres escuras, amora e ameixas vermelhas e notas de especiarias. Em boca é suave, ligeiramente doce, com tons de chocolate, caramelo e menta. Final cremoso e elegante. Em boca, se destaca por sua característica ligeiramente doce, com tons de chocolate, caramelo e menta. Boa opção para acompanhar carnes vermelhas, massas e queijos semiduros, este vinho irá enriquecer jantares para amigos e família.

Concha y Toro – Malbec . ChileR\$ 54

Vinho tinto de cor vermelho rubi, o aroma com bom ataque de frutas negras e vermelhas e um leve toque herbáceo. Na boca tem médio corpo e taninos redondos lembrando frutas negras.

Concha y Toro – Carmenère . ChileR\$ 54

Coloração rubi intenso com reflexos violetas. Aromas de frutas negras maduras, pimentão defumado, especiarias e nuances de ervas finas secas. Aromas frutado, de bom corpo, com taninos presentes e bom final.



Benjamin Nieto – Tempranillo . ChileR\$ 65

Vinho de cor vermelho rubi com reflexos violáceos com aroma de frutas escuras maduras, menta e baunilha. No paladar é seco, equilibrado, possui corpo médio, boa acidez e retro olfato frutado.

Trivento TRIBU – Malbec . Argentina R\$ 65

Seu delicado e harmônico aroma exibe uma mescla abundante de frutas vermelhas e pimenta negra. Corpo médio, seus redondos taninos dão um persistente final.

Ventisiqueiro Clásico - Syrah – ChileR\$ 59

Rubi de boa intensidade. Aromas de frutas vermelhas e negras frescas, com notas de violeta e especiarias secas, como pimenta. Paladar equilibrado, com corpo mediano e fresco.

Ventisiqueiro Clásico - Merlot – ChileR\$ 59

Vermelho intenso. Aromas de frutas negras maduras, notas de baunilha e tabaco. Paladar saboroso e equilibrado.

Ventisiqueiro Clásico - Carmenère – ChileR\$ 59

De cor vermelho cereja profundo. Os aromas destacam frutas vermelhas e negras, como mirtilo, amoras, morangos, groselha, cerejas e notas de especiarias que mesclam com notas de chocolate branco e baunilha. Paladar suave e equilibrado com taninos maduros e aveludados.

Ventisiqueiro Reserva - Pinot Noir – ChileR\$ 79

Este autêntico vinho tinto Pinot Noir traz aromas intensos de frutas vermelhas, baunilha e um tanto de madeira. Na boca é um vinho frutado com a madeira em segundo plano. De corpo médio, equilibrado e carga tânica pequena é um vinho muito versátil.

Michel Torino - Malbec – ArgentinaR\$ 69



Cor vermelho escuro opaca. O nariz oferece frutas escuras maduras com um toque picante. Na boca há notas de frutos pretos maduros, cheios e com boa acidez. Bons taninos e um adorável sensação na boca dando um acabamento suave e agradável.

Taça do diaR\$ 19

BRANCO

Michel Torino – Torrontes – ArgentinaR\$ 69

Vinho de cor branca amarelo palha bem claro. Aromas intensos de frutas tropicais, puxando para a laranja e lichia. Na boca as frutas se confirmam de forma fresca, acidez na medida certa. O final é longo para branco neste estilo.

Gato Negro – Sauvignon Blanc . ChileR\$ 69

Amarelo palha com reflexos esverdeados. O nariz apresenta frutas frescas, notas de ervas frescas, flor de tomate. Paladar fresco, balanceado e frutado, com agradável e leve final.

Ventisqueiro – Chardonnay – ChileR\$ 69

Amarelo brilhante com tonalidades verdes. Ressaltam os aromas de frutas frescas, como abacaxi, papaia e pêsego e notas cítricas.

ROSE

Mateus Rose – PortugalR\$ 64



NOSSOS COMERCIAIS SOCIAIS

A Casa de Artes Paquetá é uma instituição sem fins lucrativos trabalhando pela revitalização social e cultural da ilha, valorizando seu rico acervo natural e cultural, material e imaterial.

O Arte & Gula Café funciona como apoio aos nossos visitantes, mas gostosa mesmo é nossa programação cultural.

Saiba mais em:

www.casadeartes.org



VOCÊ CONHECE O PROJETO BEM ME QUER PAQUETÁ?

Seja bonzinho fazendo uma doação para um projeto que capacita crianças da ilha por música de concerto. Quer saber mais:

www.casadeartes.org/bemmequerpaqueta

MAS VOCÊ JÁ PODE DOAR, ADICIONANDO A QUANTIA EM SUA CONTA DE HOJE.

Caso você queira se hospedar em Paquetá, consulte:

Paquetá: Torre de Gaudi

Paquetá: Jardim de Afetos



