

# Happy Hour Caçarola

Quinta a Sábado · 17h às 19h.

**Heineken**

Apenas

**R\$7,99**

Long neck

**Stella**

Apenas

**R\$7,99**

Long neck

**Chopp  
Brahma**

Apenas

**R\$6,99**

Caneca 400ml

## Drink's

<b>Caipirinha</b> .....	DE <del>R\$16,00</del>	POR <b>R\$9,99</b>
<b>Caipiroska</b> .....	DE <del>R\$22,00</del>	POR <b>R\$14,99</b>
<i>Vodka e fruta sobre consulta.</i>		
<b>Mojito</b> .....	DE <del>R\$26,00</del>	POR <b>R\$14,99</b>
<i>Rum, limão, hortelã, syrup e água com gás.</i>		
<b>Gin tropical</b> .....	DE <del>R\$24,00</del>	POR <b>R\$17,99</b>
<i>Gin, energético tropical, frutas e especiarias.</i>		
<b>Caju amigo</b> .....	DE <del>R\$26,00</del>	POR <b>R\$16,99</b>
<i>Cachaça, limão, syrup, caju em conserva e suco de caju.</i>		
<b>Ilha bela</b> .....	DE <del>R\$28,00</del>	POR <b>R\$17,99</b>
<i>Gin, capim limão, suco de limão, suco de maçã verde.</i>		
<b>Amor em ruínas</b> .....	DE <del>R\$26,00</del>	POR <b>R\$15,99</b>
<i>Gin, syrup, suco de abacaxi, limão e chá mate.</i>		
<b>Caicara</b> .....	DE <del>R\$28,00</del>	POR <b>R\$18,99</b>
<i>Gin, limão, cointreau, syrupo, juçara e hortelã.</i>		
<b>São luis sunrise</b> .....	DE <del>R\$30,00</del>	POR <b>R\$19,99</b>
<i>Gin, shrub de tangerina, limão, syrup e espumante.</i>		

## Entradas

<b>Dadinho de tapioca (5 und)</b> .....	DE <del>R\$32,00</del>	POR <b>R\$19,99</b>
<i>Dadinho de tapioca frito acompanhado de geléia de abacaxi com pimenta.</i>		
<b>Queijo coalho</b> .....	DE <del>R\$28,00</del>	POR <b>R\$18,99</b>
<i>Queijo coalho selado acompanhado de melão de cana.</i>		
<b>Pasteis (8 und)</b> .....	DE <del>R\$38,00</del>	POR <b>R\$28,99</b>
<i>Cuxá, vatapá, queijo coalho, carne de sol. Acompanhado de maionese de vinagreira e geléia de abacaxi com pimenta.</i>		
<b>Bolinhos (6 und)</b> .....	DE <del>R\$38,00</del>	POR <b>R\$29,99</b>
<i>Cuxá, carne seca com abobora e pescada. Acompanhado de maionese de vinagreira e geléia de abacaxi com pimenta.</i>		
<b>Carne de sol com macaxeira</b> .....	DE <del>R\$44,00</del>	POR <b>R\$34,99</b>
<i>Carne de sol de alcatra em cubos selada com manteiga de garrafa, acompanhada de macaxeira frita.</i>		
<b>Isca de pescada</b> .....	DE <del>R\$42,00</del>	POR <b>R\$34,99</b>
<i>Isca de pescada amarela acompanhado de maionese de vinagreira e geléia de abacaxi com pimenta.</i>		



Seja bem-vindo ao Caçarola Bistrô, onde história e sabor se entrelaçam. Nossa cozinha, enriquecida com paixão e tradição, oferece uma variedade de pratos que destacam os sabores autênticos da culinária nordestina.

Delicie-se com carnes suculentas, frutos do mar frescos e opções veganas e vegetarianas. À tarde, desfrute de um café fresco e complete a sua experiência com uma irresistível sobremesa. Explore também a nossa seleção de vinhos e coquetéis exclusivos.

Celebre momentos únicos, onde a música e a arte se entrelaçam com a gastronomia excepcional. Acreditamos no poder da comida para unir as pessoas, seja com amigos, familiares ou alguém especial ao seu lado.

No Caçarola Bistrô, a sua visita transcende a mera refeição; é uma celebração da cultura, da amizade e da paixão pela gastronomia. Agradecemos por nos escolher e esperamos que aproveite cada momento aqui. Bom apetite!

# Entradas

**Dadinhos de tapioca (5 und).....R\$32,00**

*Dadinho de tapioca frito acompanhado de geléia de abacaxi com pimenta.*

**Queijo coalho.....R\$28,00**

*Queijo coalho selado acompanhado de melão de cana.*

**Pipoca de queijo coalho.....R\$34,00**

*Cubos de queijo coalho empanado e frito acompanhado de geléia de abacaxi com pimenta.*

**Mix de bruschetta (6 und).....R\$38,00**

*Bruschetta de caponata, caprese e carne de sol com queijo coalho.*

**Pastéis: cuxá, vatapá, queijo coalho.....R\$38,00**  
**carne de sol (8 und).**

*Acompanhado de maionese de vinagreira e geléia de abacaxi com pimenta.*

**Bolinhos: cuxá e carne seca com.....R\$38,00**  
**abobora e pescada (6 und).**

*Acompanhado de maionese de vinagreira e geléia de abacaxi com pimenta.*

**Bolinhos de bacalhau (6 und)..... R\$46,00**

*Acompanhado de maionese de vinagreira e geléia de abacaxi com pimenta.*

**Isca de pescada.....R\$42,00**

*Isca de pescada amarela acompanhado de maionese de vinagreira e geléia de abacaxi com pimenta.*

**Mix caçarola crocante.....R\$58,00**

*Isca de peixe, camarão crocante, bolinho de cuxá e pastel de vatapá acompanhado de maionese de vinagreira e geleia de pimenta.*

**Carpaccio.....R\$56,00**

*Laminas de filé bovino ao pesto de alcaparras com rúcula e parmesão, acompanhado de torradas.*

*Jantar*

**Camarão crocante.....R\$54,00**

*Camarão branco empanado com farinha de panko e acompanhado de maionese de vinagreira e geleia de pimenta.*

**Filé de camarão alho e óleo.....R\$58,00**

*Filé de camarão salteado no alho e óleo e acompanhado de vinagrete e farofa da casa.*

**Carne de sol com macaxeira.....R\$44,00**

*Carne de sol de alcatra em cubos selada com manteiga de garrafa, acompanhada de macaxeira frita.*

**Filé com fritas.....R\$46,00**

*Filé bovino trinchado acompanhado de batata frita.*

**Filé trinchado ao molho gorgonzola.....R\$52,00**

*Filé bovino trinchado ao molho gorgonzola acompanhado de torradas.*

## Peixe e frutos do mar

<b>Peixe à moda maranhense.....</b>	<b>R\$72,00</b>	<b>R\$132,00</b>
<i>Posta de pescada amarela, filé de camarão e banana, grelhados acompanhado com arroz de cuxá ou arroz de toucinho, vinagrete e farofa.</i>	1 Pessoa	2 Pessoa
<b>Peixe à escabeche.....</b>	<b>R\$70,00</b>	<b>R\$130,00</b>
<i>Filé de pescada amarela grelhado ao molho escabeche acompanhado com arroz de cuxá ou arroz de toucinho e vatapá.</i>	1 Pessoa	2 Pessoa
<b>Filé de pescada ao molho de camarão....</b>	<b>R\$76,00</b>	<b>R\$142,00</b>
<i>Filé de pescada amarela selado ao molho de camarão acompanhado de arroz branco e batata souté.</i>	1 Pessoa	2 Pessoa
<b>Filé de pescada com legumes.....</b>	<b>R\$68,00</b>	
<i>Filé de pescada amarela grelhado acompanhado de legumes salteados no azeite de oliva.</i>	1 Pessoa	
<b>Peixada à caçarola.....</b>	<b>R\$122,00</b>	<b>R\$234,00</b>
<i>Posta de pescada amarela acompanhada de batata, ovo, arroz branco e pirão.</i>	2 Pessoa	4 Pessoa
<b>Moqueca de peixe à moda caçarola.....</b>	<b>R\$124,00</b>	<b>R\$238,00</b>
<i>Posta de pescada amarela cozido no leite de coco e azeite de dendê acompanhado de arroz branco e pirão.</i>	2 Pessoa	4 Pessoa
<b>Moqueca mista à moda caçarola.....</b>	<b>R\$138,00</b>	<b>R\$262,00</b>
<i>Posta de pescada amarela com filé de camarão cozido no leite de coco e azeite de dendê acompanhado de arroz branco e pirão.</i>	2 Pessoa	4 Pessoa
<b>Filé de salmão ao molho de maracujá....</b>	<b>R\$84,00</b>	
<i>Filé de salmão grelhado ao molho de maracujá acompanhado de arroz de brócolis e batata souté.</i>	1 Pessoa	
<b>Camarão reviver.....</b>	<b>R\$84,00</b>	<b>R\$154,00</b>
<i>Camarão empanado acompanhado com arroz de cuxá, vatapá e farofa.</i>	1 Pessoa	2 Pessoa
<b>Camarão tropical.....</b>	<b>R\$82,00</b>	<b>R\$152,00</b>
<i>Filé de camarão ao molho de abacaxi acompanhado de arroz branco e salada tropical.</i>	1 Pessoa	2 Pessoa
<b>Fettuccine ao molho com camarão.....</b>	<b>R\$80,00</b>	
<i>Fettuccine ao molho bechamel com filé de camarão.</i>	1 Pessoa	

## Carnes

<b>Carne de sol nordestina.....</b>	<b>R\$74,00</b>	<b>R\$136,00</b>
<i>Carne de sol de alcatra e queijo coalho grelhados acompanhado de baião de dois cremoso e paçoca de carne seca.</i>	1 Pessoa	2 Pessoa
<b>Carne de sol à caçarola.....</b>	<b>R\$72,00</b>	<b>R\$132,00</b>
<i>Carne de sol de alcatra salteada na manteiga de garrafa e cebola, acompanhada de arroz cremoso de queijo e macaxeira frita.</i>	1 Pessoa	2 Pessoa
<b>Picanha da casa.....</b>	<b>R\$76,00</b>	<b>R\$142,00</b>
<i>Picanha bovina grelhada acompanhada de arroz à grega, purê de batata e farofa.</i>	1 Pessoa	2 Pessoa
<b>Picanha grelhada.....</b>	<b>R\$78,00</b>	<b>R\$146,00</b>
<i>Picanha bovina grelhada acompanhada de arroz cremoso de queijo e farofa.</i>	1 Pessoa	2 Pessoa
<b>Filé grelhado.....</b>	<b>R\$78,00</b>	
<i>Filé bovino grelhado acompanhado de arroz cremoso de parmesão e batata frita.</i>	1 Pessoa	
<b>Filé a malbec.....</b>	<b>R\$82,00</b>	
<i>Filé bovino grelhado ao molho de vinho acompanhado de arroz piemontese.</i>	1 Pessoa	
<b>Filé com fettuccine.....</b>	<b>R\$76,00</b>	
<i>Filé bovino grelhado acompanhado de fettuccine com molho a escolha. (pomodoro ou 4 queijos).</i>	1 Pessoa	
<b>Suíno grelhado.....</b>	<b>R\$58,00</b>	
<i>Carne suína grelhada ao molho de barbecue, acompanhada de arroz à grega, purê de batata e farofa.</i>	1 Pessoa	
<b>Ragu de carneiro.....</b>	<b>R\$82,00</b>	
<i>Carneiro desfiado e guisado com aligot de batata.</i>	1 Pessoa	

## Aves

**Peito de frango com legumes.....R\$42,00**

*Filé de peito de frango grelhado acompanhado de arroz de alho e legumes salteados no azeite de oliva.*

**Frango à caçarola.....R\$46,00**

*Coxa e sobrecoxa desossada e grelhada acompanhada de fettuccine ao molho branco e brócolis.*

## Sugestões da casa

**Torta de camarão.....R\$86,00**

*Torta de camarão seco acompanhado de arroz de cuxá ou arroz de toucinho e farofa.*

**Torta de caranguejo.....R\$98,00**

*Torta de carne de caranguejo acompanhado de arroz de cuxá ou arroz de toucinho e farofa.*

## Arroz cremoso

**Arroz cremoso de carne de sol.....R\$48,00  
com queijo coalho**

**Arroz cremoso de filé com parmesão.....R\$52,00**

**Arroz cremoso de caranguejo com.....R\$52,00  
leite de coco**

**Arroz cremoso de camarão com parmesão..R\$54,00**

**Arroz de carneiro.....R\$54,00**

## Porções extras

**Arroz branco.....R\$10,00**

**Arroz de toucinhos.....R\$18,00**

**Arroz de cuxá.....R\$18,00**

**Baião de dois.....R\$18,00**

**Batata frita.....R\$22,00**

**Macaxeira frita.....R\$24,00**

**Vatapá.....R\$18,00**

**Paçoca.....R\$12,00**

**Vinagrete.....R\$6,00**

**Queijo Parmesão.....R\$6,00**

## Saladas e Veganos

**Salada tropical.....R\$42,00**

*Mix de folhas, abacaxi, tomate seco, manga, queijo coalho e molho da casa.*

**Salada ceasar.....R\$44,00**

*Filé de peito de frango em cubos grelhados, mix de folhas, croutons, parmesão e molho caesar.*

**Salada de camarão.....R\$52,00**

*Filé de camarão grelhado, mix de folhas, tomate fresco, queijo coalho e molho da casa.*

**Salada de filé.....R\$48,00**

*Filé bovino trinchado, mix de folhas, tomate fresco e molho da casa.*

**Salada de salmão.....R\$54,00**

*Salmão em cubo grelhado, mix de folhas, tomate, cebola roxa e molho da casa.*

**Arroz caldoso de legumes.....R\$38,00  
com feijão verde**

*Arroz com legumes e feijão verde.*

**Berinjela vegana.....R\$42,00**

*Berinjela grelhada acompanhada de arroz com brócolis e alho dourado.*

**Bife vegano.....R\$38,00**

*Bife de feijão grelhado ao molho pomodoro, acompanhado de arroz branco e batata soute.*

**Moqueca vegana.....R\$44,00**

*Opção da casa acompanhado com arroz branco e farofa.*

## Sobremesas

**Pudim.....R\$12,00**

**Sorvete romeu e julieta (zero lactose).....R\$18,00**

**Creme de bacuri com crocante.....R\$20,00  
de biscoito e castanha do pará**

**Brownie com castanhas..... R\$22,00  
e sorvete de creme**

**Pétit gateau com sorvete de creme.....R\$24,00**

## Café

**Expesso curto..... R\$6,00**

**Macchiato..... R\$8,00**

**Cappucino.....R\$10,00**

**Mocha.....R\$12,00**

## Bebidas

Água(330 ml).....	<b>RS5,00</b>	Água com gás(330 ml)....	<b>RS6,00</b>
Água tônica(lata).....	<b>RS8,00</b>	Água de coco(330 ml).....	<b>RS8,00</b>
Suco tradicional....	<b>RS9,00</b>	Suco de uva integral...	<b>RS12,00</b>
(400 ml)		(350 ml)	
Suco especial.....	<b>RS11,00</b>	Soda italiana(400 ml)....	<b>RS14,00</b>
(400 ml)			
Refrigerante (ks).....	<b>RS6,00</b>	H <sup>2</sup> OH.....	<b>RS8,00</b>
Red Bull.....	<b>RS15,00</b>	Taça de vinho (200ml)..	<b>RS15,00</b>
		(branco, rose e tinto)	

## Cervejas

Chopp Brahma.....	<b>RS12,00</b>	Corona.....	<b>RS12,00</b>
(Caneca 400ml)		(long neck)	
Heineken.....	<b>RS12,00</b>	Colorado.....	<b>RS20,00</b>
(long neck)		(600 ml)	
Stella.....	<b>RS12,00</b>	Patagonia.....	<b>RS24,00</b>
(long neck)		(740 ml)	

## Doses

Cachaças.....	<b>RS10,00</b>	Licores.....	<b>RS26,00</b>
(consulte ao garçom)		(consulte ao garçom)	
Campari.....	<b>RS15,00</b>	Red Label.....	<b>RS18,00</b>
Tequila.....	<b>RS20,00</b>	Jack Daniels.....	<b>RS22,00</b>
Absolut vodka.....	<b>RS20,00</b>	Old Parr 12 anos.....	<b>RS25,00</b>
Tanqueray gin.....	<b>RS24,00</b>	Gold Label reserve..	<b>RS36,00</b>

## Drinks sem álcool

Lendas e ruínas.....	<b>RS22,00</b>
<i>Syrup, suco de abacaxi, limão e chá mate.</i>	
Ilha do amor.....	<b>RS22,00</b>
<i>Capim limão, suco de limão, suco de maçã verde.</i>	
Notas de rosas.....	<b>RS24,00</b>
<i>Chá de frutas silvestre com agua de rosas, limão, essencia de baunilha, xarope de framboesa e syrup.</i>	
Ribeirinho.....	<b>RS24,00</b>
<i>Limão, syrupe juçara e de hortelã.</i>	

## Drinks

Caipirinha tradicional.....	<b>RS16,00</b>
Caipirinha especial.....	<b>RS22,00</b>
<i>Cachaça sobre consulta.</i>	
Caipifruta.....	<b>RS22,00</b>
<i>Cachaça e frutas sobre consulta.</i>	
Caipirinha desconstruída.....	<b>RS18,00</b>
<i>Shot de cachaça selecionada acompanhada de petiscos.</i>	

<b>Caipirosca</b> .....	<b>R\$22,00</b>	<b>R\$32,00</b>
<i>Vodka e fruta sobre consulta.</i>		
	<small>Nacional</small>	<small>Importado</small>
<b>Gin tônica</b> .....	<b>R\$22,00</b>	<b>R\$32,00</b>
<i>Gin, água tônica, frutas e especiarias.</i>		
	<small>Nacional</small>	<small>Importado</small>
<b>Red Bull drink</b> .....	<b>R\$28,00</b>	<b>R\$36,00</b>
<i>Gin, red bull melancia, tropical ou pitaya, frutas e especiarias.</i>		
	<small>Nacional</small>	<small>Importado</small>
<b>São Luis sunrise</b> .....	<b>R\$30,00</b>	
<i>Gin, shrub de tangerina, limão, syrup e espumante.</i>		
<b>Amor em ruínas</b> .....	<b>R\$26,00</b>	
<i>Gin, syrup, suco de abacaxi, limão e chá mate.</i>		
<b>Tambor de rosas</b> .....	<b>R\$28,00</b>	
<i>Gin, cha de frutas silvestre com agua de rosas, limão, essencia de Baunilha, xarope de framboesa e syrup.</i>		
<b>Viver &amp; reviver</b> .....	<b>R\$28,00</b>	
<i>Rum, suco de limão, suco de tangerina, folhas de hortelã, syrup e aperol.</i>		
<b>Ilha bela</b> .....	<b>R\$28,00</b>	
<i>Gin, capim limão, suco de limão, suco de maçã verde.</i>		
<b>Caçara</b> .....	<b>R\$28,00</b>	
<i>Gin, limão, cointreau, syrupe, juçara e hortelã.</i>		
<b>Caju amigo</b> .....	<b>R\$26,00</b>	
<i>Cachaça, limão, syrup, caju em conserva e suco de caju concentrado.</i>		
<b>Moscow mule</b> .....	<b>R\$32,00</b>	
<i>Vodka, limão syrup e espuma de gengibre.</i>		
<b>Aperol spritz</b> .....	<b>R\$32,00</b>	
<i>Apero, espumante, água com gás e laranja.</i>		
<b>Boulevardier</b> .....	<b>R\$30,00</b>	
<i>Whisky, vermute rosso e campari.</i>		
<b>Negroni</b> .....	<b>R\$30,00</b>	
<i>Gin, campari e vermute rosso.</i>		
<b>Bramble</b> .....	<b>R\$28,00</b>	
<i>Gin, limão, syrup e amora.</i>		
<b>Mojito</b> .....	<b>R\$26,00</b>	
<i>Rum, limão, hortelã, syrup e água com gás.</i>		
<b>Margarita</b> .....	<b>R\$30,00</b>	
<i>Tequila, limão, triple sec e sal.</i>		
<b>Expresso Martini</b> .....	<b>R\$28,00</b>	
<i>Vodka, café expresso, licor de café.</i>		
<b>Carrajillo</b> .....	<b>R\$32,00</b>	
<i>Licor 43 e café expresso.</i>		





Harmonize sua experiência  
gastronômica com um dos  
vinhos da nossa carta!



Desenvolvido by **vineso**

# Vinhos

## Tinto

- Paine - Carménère - 2023 - Chile.....**RS\$72,00**
- Altos del Condor - Malbec e Tempranillo.....**RS\$74,00**  
- 2023 - Argentina
- Altos Del Condor - Cabernet Sauvignon e.....**RS\$74,00**  
Malbec - 2023 - Argentina
- Finca Dorada - Selección Especial - Syrah.....**RS\$78,00**  
- 2023 - Chile
- Lobo Negro - Tempranillo - Espanha.....**RS\$86,00**
- Baron Philippe de Rothschild - Cabernet.....**RS\$88,00**  
Sauvignon e Carménère - 2022 - Chile
- Wanaco - Cabernet Sauvignon - 2022 - Chile....**RS\$90,00**
- Urmeneta - nMerlot - 2022 - Chile.....**RS\$94,00**
- Marqués de La Carrasca - Vinhas Nativas..... **RS\$94,00**  
- Espanha
- Juan Cristóbal - Syrah - 2023 - Argentina..... **RS\$92,00**
- Château Vieux Laroque A.O.P Bordeaux.....**RS\$108,00**  
- merlot e cabernet sauvignon - 2020 - França
- Castellanovo Rosso - sangiovese - Italia.....**RS\$96,00**
- Rocinha - vinhas nativas - Portugal..... **RS\$98,00**
- Rioplatense - Tannat Cabernet Franc.....**RS\$88,00**  
- 2022 - Uruguai
- Pueblo del Sol - Pinot Noir - 2023 - Uruguai.....**RS\$78,00**
- Giaretta - Syrah - 2022 - Brasil.....**RS\$63,00**
- Giaretta - Carménère - 2023 - Brasil.....**RS\$96,00**
- Giaretta - Marselan - 2023 - Brasil..... **RS\$63,00**

## **Branco**

**Calibrado - Torrontés - 2023 - Argentina.....R\$104,00**

**Lagoa Azul - Sauvignon Blanc - 2022 - Brasil....R\$70,00**

**Altos del Condor - Chardonnay, Sauvignon.....R\$78,00  
Blanc e Torrontés - 2023 - Argentina**

**Castellanovo Bianco - Trebbiano - Italia.....R\$84,00**

## **Rose**

**Esteban Martín - Garnacha - 2021 - Espanha...R\$98,00**

**Urmeneta - 2021 - Chile.....R\$92,00**

**The Wine System - Rosenium - 2022 - Espanha....R\$103,00**

**Giaretta - Merlot Reserva - 2022 - Brasil.....R\$90,00**

**Giaretta - Eli Malbec - 2023 - Brasil.....R\$81,00**

## **Espumante**

**Parisot - Demi Sec - França.....R\$139,00**

**Giaretta - Brut Branco - Brasil.....R\$97,00**

**Giaretta - Moscatel Rosé - Brasil.....R\$96,00**



## INFORMAÇÕES GERAIS

Cobramos couvert artístico em eventos tais como happy hour consulte o valor com o garçom.

Cobramos 10% de taxa de serviço (opcional).

Proibido o consumo de bebidas alcoólicas para menores de 18 anos.

Procon MA - (98) 3261 5100

### Horários de funcionamento

**Almoço:** terça a sexta das 11:30h às 15:00h  
Sábado e domingo das 11:30h as 16:00h

**Happy hour:** quinta e sábado das 17:00h às 19:00h

**Jantar:** quinta a sábado das 17:00 as 23:00

### Faça sua avaliação:



### Reservas de mesas e maiores informações:



