



ENTRADAS | STARTERS

CALDINHO DE FEIJÃO BEAN BROTH farofa de torresmo, couve crocante black bean broth, crackling manioc flour, crispy kale	R\$ 14
CARPACCIO DE FILET MIGNON rúcula, parmesão, torradas arugula, parmesan, toasts	R\$ 36
STEAK TARTARE batatas fritas trufadas truffled french fries	R\$ 36
PASTEL FRIED PASTRY queijo ou carne - 4 un. cheese or meat - 4 un.	R\$ 24
CROQUETE DE CARNE MEAT CROQUETTES com mostarda escura - 4 un. with dark mustard - 4 un.	R\$ 29
BOLINHO DE BACALHAU FRIED COD BALLS com aioli da casa - 6 un. with house aioli - 6 un.	R\$ 32
LULA E CAMARÃO À DORÊ FRIED SHRIMP & SQUID com aioli da casa with house aioli	R\$ 69

SANDUÍCHES | SANDWICHES

BUN DE PATO CONFIT CONFIT DUCK BUN pato confit desossado, teriyaki, legumes refogados - 2 un. shredded duck confit, teriyaki, mix vegetables - 2 un.	R\$ 27
BUN VEGANO VEGAN BUN burger de cereal, cogumelos salteados, tomate, rúcula, aioli de castanha de cajú - 2 un. black bean broth, crackling manioc flour, crispy kale, cashewnut aioli - 2 un.	R\$ 25
BURGER DE PICANHA RUMP STEAK BURGER tomate, alface, queijo cheddar, queijo bola, cebola crocante, pão de brioche, barbecue da casa tomato, lettuce, cheddar cheese, cheese, crunchy onion, burger bun, house barbecue	R\$ 34
CAPRESE CAPRESE pão sourdough, tomate cereja, mozzarella di bufala, rúcula sourdough bread, cherry tomato, mozzarella di bufala, arugula	R\$ 27
OVO CAIPIRA & ABACATE COUNTRY EGG & AVOCADO pão sourdough, ovos caipiras mexidos, abacate sourdough bread, scrambled country eggs, avocado	R\$ 25
MISTO ROYALE ROYALE HAM & CHEESE pão sourdough, queijo bola, presunto royale sourdough bread, cheese, royale ham	R\$ 25

ADICIONAIS | SIDES

Batata frita, chips de batata doce, salada verde ou salada Caesar French fries, sweet potato chips, green salad or Caesar salad	R\$ 9
Batata frita trufada Truffled french fries	R\$ 12

@patocomlaranja



SALADAS | SALADS

VERDE GREEN mix de verdes, tomate cereja, parmesão mix of greens, cherry tomato, parmesan	R\$ 19
CAESAR CAESAR alface, molho caesar, parmesão, pangrattato lettuce, caesar dressing, parmesan, pangrattato	R\$ 24
CAPRESE CAPRESE tomate cereja, mozzarella di bufala, rúcula, molho pesto cherry tomato, mozzarella di bufala, arugula, pesto dressing	R\$ 26
FRISÉE WILD CHICHORY bacon, ovo caipira pochê bacon, poached country egg	R\$ 24
DA CASA HOUSE mix de verdes, mozzarella di bufala, cogumelos frescos, vinagrete de mostarda e mel mix of greens, mozzarella di bufala, fresh mushrooms, honey and mustard vinaigrette	R\$ 29

ADICIONAIS | ADD ONS

peite de frango orgânico fatiado 100g sliced country chicken breast	R\$ 12
atum ou salmão selado 100g seared tuna or salmon	R\$ 20

PRINCIPAIS | MAIN COURSES

FRANGO ORGÂNICO CONTRY CHICKEN peito de frango grelhado no missô, legumes tostados ,grilled miso chicken breast, roasted vegetables	R\$ 39
ARROZ DE PATO DUCK RICE paio, azeitona verde, cebola crocante chorizo, green olive, crunchy onion	R\$ 66
MAGRET DUCK MAGRET batata anna, vagem francesa, mini cenoura, molho merlot com laranja pommes anna, french bean, orange and merlot reduction	R\$ 69
PICADINHO CARIOCA filet mignon, arroz branco, feijão, farofa da casa, banana frita, ovo caipira pochê chopped filet mignon, white rice, black beans, house manioc flour, fried banana, poached country egg	R\$ 52
STROGONOFF ESTROGANOFF filet mignon, palha de batata doce, arroz branco filet mignon, thin sweet potato fries, white rice	R\$ 54
PAILLARD DE MIGNON FILET MIGNON PAILLARD paglia e fieno, molho triplo burro paglia e fieno, triplo burro sauce	R\$ 56
MIGNON & FRITAS TRUFADAS STEAK AND TRUFFLED FRIES filet mignon grelhado, batatas trufadas, aspargos, molho roti grilled filet mignon, truffled french fries, asparagus, roti sauce	R\$ 59
PICANHA ARGENTINA RUMP STEAK (ARG) picanha grelhada, arroz de brócolis, batata frita, chimichurri grilled rump steak, broccoli rice, french potato, chimichurri	R\$ 84
SALMÃO SALMON salmão grelhado, arroz de limão siciliano, brócolis tostado grilled salmon, lemon rice, roasted broccoli	R\$ 59
ATUM TUNA selado na crosta de gergelim, purê de batata baroa com wasabi e nirá, teriyaki seared sesame crusted tuna, mashed barley potato with wasabi and garlic chives, teriyaki	R\$ 59
POLVO OCTOPUS polvo grelhado, batata portuguesa, brócolis tostado, aioli de páprica grilled octopus, portuguese potato, roasted broccoli, paprika aioli	R\$ 89