

# 'PIPO

A cozinha do PIPO é brasileiríssima, feita na brasa e para ser compartilhada, seja com as mãos ou talheres. Sugerimos entre 2 e 4 pedidos por pessoa, dependendo da sua fome.

Divirta-se!

*Chef Felipe Bronze*

**PARA VISUALIZAR NOSSO MENU  
COMPLETO, DESLIZE PARA BAIXO**



## Petiscos . Tapas . Snacks

**Caldinho de Feijão** ..... R\$24

Com espuma de couve e torresminho

**Berinjela na Brasa** ..... R\$38

No missô e melado em tempurá

**Pizza de Atum** ..... R\$46

Atum fresco, tapenade de azeitonas e avocado

**Steak Tartare** ..... R\$62

Com cebola roxa, cogumelos e semente de mostarda

Acompanha batatinhas fritas ou saladinha verde

**Aipim Frito** ..... R\$32

Com emulsão de manteiga noisette

**Coxinha de Galinha Caipira** ..... R\$38

Com espuma de requeijão e pimenta PIPO

**Lula Crocante** ..... R\$48

Com molho romesco e aioli

**Croquete de Moqueca** ..... R\$48

Com vinagrete

**Salada Verde** ..... R\$42

Com queijo coalho no mel de tomilho e castanha de caju

tostadas

**Caprese Pipo** ..... R\$45

Com creme de queijo minas defumado no orégano

## Mini Sanduíches

2 unidades

**Ostrix** ..... R\$46

Ostras crocantes, maionese de algas, picles de cebola roxa e pão no vapor

**Cervantes** ..... R\$38

Porco na brasa, picles de abacaxi apimentado, pimenta gochujang e pão no vapor

**PIPO Burguer** ..... R\$42

Burguinho Angus, ketchup de goiabada, picles de maxixe e cebola, queijo pardinho, alface e pão no vapor

**Camarão Roll** ..... R\$46

Camarões, avocado, cebola frita no brioche

**“Podrinho”** ..... R\$40

Mini hot dog de salsicha Porco Real, creme de milho, batatinha palha, aioli, ketchup de goiabada no brioche  
Nosso novo xodó!

## Perto do Fogo

**Peixe do dia na brasa** ..... R\$128

Com farofa de biscoito de polvilho, pirão de coco e vinagrete de pimentas com castanha de caju

**Arroz de Camarão** ..... R\$96

Com tomatinhos assados e chorizo

**Arroz de Pato** ..... R\$108

Com azeitonas assadas, vinagrete de tangerina e couve tostada

**Lasanha de Costela** ..... R\$79

Com molho de tomate defumado

**Costela na brasa 18 horas** ..... R\$148  
Com farofa de ovo mole e vinagrete de banana

**“O” Bife acebolado com batata frita** ..... R\$120  
Filé mignon de angus com cebolas tostadas lentamente na brasa e batatinhas fritas com páprica e aioli

**Carbonara PIPO** ..... R\$76  
Massa, gema, guanciale e queijo parmesão

**Cacio e PIPO** ..... R\$69  
Massa com queijo parmesão e pimenta preta

**Pupunha à Lagareiro** ..... R\$68  
Com batatinhas ao murro, brócolis e purê de cebola

## Que Seja Doce

**Sundae PIPO** ..... R\$40  
Sorvete de leite com pipoca caramelizada, calda de caramelo salgado e fudge de chocolate

**Limoeiro** ..... R\$34  
Sorvete de iogurte, bolo de azeite com baunilha, manjeriço e limão siciliano, tahiti e cravo

**Tudo Chocolate** ..... R\$46  
Texturas de chocolate branco, ao leite e amargo

**Trio de Sorvetes** ..... R\$30  
Sorvete de pudim, frutas vermelhas e chocolate

**“O” Pudim** ..... R\$40  
O melhor de todos. Pode confiar!

# Menu Degustação

R\$ 490,00

*(para compartilhar, duas pessoas)*

## Para aquecer

### Welcome drink

Espumante com limoncello e suco de limão tahiti

## Um passeio por nossas entradas

### Steak tartare

Com cebola roxa, cogumelos e semente de mostarda

### Coxinha de galinha caipira

Com espuma de requeijão e pimenta PIPO

### Lula crocante

Com molho romesco e aioli

### Caldinho de feijão

Com espuma de couve e torresminho

### Cervantes

Porco na brasa, pickles de abacaxi apimentado, pimenta gochujang e pão no vapor

## Os principais que não dá para deixar de provar!

### Arroz de camarão

Com tomatinhos assados e chorizo

### Costela na brasa 18 horas

Com farofa de ovo mole e vinagrete de banana

## E para fechar com chave de Bronze

### "O" Pudim

O melhor de todos. Pode confiar!

A disponibilidade dos pratos e os preços dos itens estão sujeitos a alteração sem aviso prévio.  
Taxa de serviço 13%

# Carta de Drinks

## Nossos Espumantes

**Belém Bellini** ..... R\$39  
Espumante com espuma de cajá

**Maçã Verde** ..... R\$39  
Espumante com espuma de maçã verde tostadas na brasa

## Caipirinhas

**Caipirinha Tangerina** ..... R\$39  
Weber Haus envelhecida, tangerina caramelizada, syrup de gengibre

**Caipirinha 3 Limões** ..... R\$39  
Cachaça, limão taiti, limão siciliano, limão cravo, syrup de ervas

**Caipirinha Abacaxi Old** ..... R\$39  
Weber Haus envelhecida, abacaxi grelhado, limão cravo

## Nossas Gin Tônicas

**Vitoria Régia** ..... R\$39  
Capim santo e tangerina

**Amazzoni** ..... R\$42  
Jabuticaba na brasa e twist de siciliano

**Arapuru** ..... R\$42  
Rodela de caju e castanha tostada

**Gin Pipo** ..... R\$42  
Amazzoni, tintura de hibisco e alecrim queimado no fogo

**Hendrick's** ..... R\$52  
Fatias de pepino

**The Botanist** ..... R\$62  
Carambola tostada e camomila

**Gin Mare** ..... R\$69  
Limão desidratado, tomilho e alecrim queimados

**Martin Miller's** ..... R\$52  
Maçã verde e canela queimada

**Gin & Jonnie** ..... R\$62  
Com tomates tostados, manjeriçãõ roxo e flor de sal

## Drinks da Casa

**Lillet Spritz** ..... R\$42  
Lillet, espumante, pepino

**Tiaraju** ..... R\$44  
Vodka infusionada com caju, licor de pêssego, xarope de maracujá, limão siciliano

**Mandarina** ..... R\$44  
Cachaça, xarope de tangerina, limão siciliano e hortelã

**Smoked Old Fashioned** ..... R\$46  
Bourbon, rum envelhecido, brandy, demerara, spray de Laphroaig, limão desidratado

**Ginger 43** ..... R\$44  
Licor 43, refrigerante de gengibre hortelã e limão

**Cinnamon Red** ..... R\$39  
Gin, infusão de hibisco com canela, mel com ervas e limão

**Butter dry** ..... R\$42  
Rum com fat wash de manteiga clarificada, saquê e Vermute

**Ajuricaba** ..... R\$43  
Pisco, licor de jabuticaba artesanal, xarope de mel, limão siciliano e clara de ovo

**Brazza** ..... R\$39  
Cachaça envelhecida, cachaça branca, abacaxi tostado, manjeriço, xarope de ervas e limão

## Drinks Clássicos

*Consultar*

## Licores

*Consultar*

## Whiskeys

**Wild Turkey** ..... R\$42

**Chivas 12 anos** ..... R\$44

**Johnnie Walker Red Label** ..... R\$36

**Johnnie Walker Black Label** ..... R\$44

**Glenfiddich 12 anos** ..... R\$50

**Laphoroaig** ..... R\$88

**The Macallan Amber** ..... R\$98

## Cervejas & Chopp

**Chopp Colorado Ribeirão** ..... R\$18  
Lager com toque de laranja

**Stella Artois** ..... R\$16  
Lager

**Becks** ..... R\$16  
Lager

**Hoegaarden** ..... R\$20  
Witbier com casca de laranja e coentro

**Goose Island Midway** ..... R\$20  
Session IPA

## Não Alcoólicos

**Mate da casa** ..... R\$15  
Com espuma de limão

**Suco de tomate** ..... R\$19  
Com tomates tostados na brasa

**Limonada de siciliano** ..... R\$18  
Com mascavo caramelizado na brasa

**Soda Italiana**.....R\$16  
Sabores: Maçã verde, tangerina, frutas vermelhas,  
framboesa ou gengibre

**Água de coco** ..... R\$16  
Com abacaxi na brasa e capim santo

**Tônica Riverside** ..... R\$14

**Refrigerantes** ..... R\$9

**Água** ..... R\$9  
Com ou sem gás

## Cafés & Chás

Café Orfeu clássico, em grãos ..... R\$9

Café Orfeu descafeinado, em cápsulas ..... R\$9

Café Macchiato ..... R\$11

Cappuccino ..... R\$11

Chás naturais ..... R\$11

Capim santo ou hortelã e hibisco

# Carta de Vinhos

Por Cecília Aldaz

## Espumantes

### Brasil

**Cave Geisse Blanc de Blanc** ..... **R\$212**  
2019 *Cave Geisse*

**Cave Geisse Terroir Rosé Nature** ..... **R\$317**  
2017 *Cave Geisse*

**Cave Amadeu Brut** ..... **R\$138**  
2020 *Cave Geisse*

**Cave Amadeu Rosé Brut** ..... **R\$138**  
2021 *Cave Geisse*

### Cava

**Reserva de La Familia Brut Nature** ..... **R\$298**  
2015 *Juve & Camps*

**Cinta Purpura Reserva Brut** ..... **R\$195**  
2015 *Juve & Camps*

### Champagne

**Taittinger Brut** ..... **R\$579**  
*Taittinger*

## Vinhos Brancos

### Brasil

**Guaspari Vale da Pedra** ..... **R\$198**  
2020 *Guaspari*

**Luiz Argenta Jovem Gewurztraminer** ..... **R\$216**  
2022 *Luiz Argenta*

## Argentina

**Alma Negra Misterio Blanco** ..... **R\$269**  
2019 *Bodegas Esmeralda*

**Vinyes Ocults Viogner** ..... **R\$155**  
2019 *Vinyes Ocults*

## Chile

**Carmen Chardonnay** ..... **R\$147**  
2019 *Vinicola Carmen*

**Carmen Sauvignon Blanc** ..... **R\$147**  
2019 *Vinicola Carmen*

## Portugal

**Planalto** ..... **R\$210**  
2020 *Symington*

**Atalaya** ..... **R\$138**  
2019 *Bodega Atalaya*

## Espanha

**Basa Rueda Verdejo** ..... **R\$250**  
2019 *Telmo Rodriguez*

## Itália

**Cantarutti Pinot Grigio** ..... **R\$188**  
2019 *Cantarutti*

**Orvieto Classico** ..... **R\$157**  
2020 *Bonacchi*

**Vermentino Di Sardegna** ..... **R\$184**  
2018 *Sella Mosca*

## França

**Bourgogne Chardonnay** ..... **R\$272**  
2019 *Domaine de Rochebin*

**E. Guigal Côtes do Rhône** ..... **R\$260**  
2019 *E. Guigal*

**Muscadet de Sevre-et-Maine sur lie** ..... **R\$222**  
2019 *La Haute Fèvre*

**Trimbach Riesling** ..... **R\$422**  
2015 *Trimbach*

## Alemanha

**Baron K Riesling Kabinett** ..... **R\$220**  
2020 *Baron Knyphausen*

## Eslovênia

**Quercus Pinot Bianco** ..... **R\$158**  
2019 *Klet Brda*

## Vinhos Rosé

### Brasil

**Cristofoli Rosé de Sangiovese** ..... **R\$138**  
2022 *Cristofoli*

### Chile

**Marques de Casa Concha Cinsault Rosé** ..... **R\$250**  
2018 *Concha y Toro*

### França

**Mirabeau Pure** ..... **R\$228**  
2020 *Mirabeau*

**Le Jaja de Jau** ..... **R\$178**  
2020 *Chateau de Jau*

## Vinhos Tintos

### Brasil

<b>Vista da Serra Syrah</b> .....	<b>R\$418</b>
2018	<i>Guaspari</i>
<b>Don Abel Tannat Premium</b> .....	<b>R\$298</b>
2018	<i>Don Abel</i>

### Argentina

<b>El Enemigo Cabernet Franc</b> .....	<b>R\$318</b>
2018	<i>Bodega Aleanna</i>
<b>Estiba Malbec</b> .....	<b>R\$160</b>
2020	<i>Bodega Esmeralda</i>
<b>DV Catena Malbec</b> .....	<b>R\$330</b>
2017	<i>Catena Zapata</i>
<b>Vinyes Ocults Blend</b> .....	<b>R\$225</b>
2018	<i>Vinyes Ocults</i>
<b>Portillo Pinor Noir</b> .....	<b>R\$138</b>
2020	<i>Salentein</i>
<b>Alma Negra Pinor Noir</b> .....	<b>R\$266</b>
2018	<i>Ernesto Catena</i>

### Chile

<b>Montes Alpha Cabernet Sauvignon</b> .....	<b>R\$313</b>
2017	<i>Viña Montes</i>
<b>Chateau Los Boldos Cabernet/Syrah</b> .....	<b>R\$152</b>
2020	<i>Chateau Los Boldos</i>
<b>Montes Selection Pinot Noir</b> .....	<b>R\$220</b>
2018	<i>Viña Montes</i>
<b>Marques de Casa Concha Pinot Noir</b> .....	<b>R\$250</b>
2019	<i>Concha y Toro</i>
<b>Marques de Casa Concha Cabernet Sauvignon</b> .....	<b>R\$250</b>
2019	<i>Concha y Toro</i>

<b>Marques de Casa Concha Merlot</b> .....	<b>R\$250</b>
2017	<i>Concha y Toro</i>
<b>Marques de Casa Concha Carmenere</b> .....	<b>R\$250</b>
2019	<i>Concha y Toro</i>
<b>Marques de Casa Concha Etuq Negra Blend</b> .....	<b>R\$377</b>
2017	<i>Concha y Toro</i>

## Portugal

<b>Vinha Grande</b> .....	<b>R\$265</b>
2019	<i>Casa Ferreirinha</i>
<b>Esteva</b> .....	<b>R\$178</b>
2019	<i>Casa Ferreirinha</i>
<b>Meandro do Vale Meão</b> .....	<b>R\$370</b>
2018	<i>Quinta do Vale Meão</i>
<b>Vinha do Monte</b> .....	<b>R\$155</b>
2020	<i>Herdade do Peso</i>

## Itália

<b>Montepulciano D' Abruzzo</b> .....	<b>R\$149</b>
2020	<i>Bonacchi</i>
<b>Brusco Di Barbi</b> .....	<b>R\$235</b>
2018	<i>Fattoria Barbi</i>
<b>Chianti Reserva Bonacchi</b> .....	<b>R\$218</b>
2016	<i>Bonacchi</i>

## França

<b>E. Guigal Côtes do Rhône</b> .....	<b>R\$254</b>
2016	<i>E. Guigal</i>

## Meia Garrafa

<b>Planalto 375ml</b> .....	<b>R\$115</b>
2018	<i>Casa Ferreirinha</i>
<b>Esteva 375ml</b> .....	<b>R\$95</b>
2018	<i>Casa Ferreirinha</i>
<b>Herdade São Miguel 375ml</b> .....	<b>R\$88</b>
2015	<i>Alexandre Relvas</i>

## Vinhos em Taça

### Espumantes

<b>Cave Amadeu Brut</b> .....	<b>R\$38</b>
2019	<i>Bodega Navarro Lopez</i>

### Branços

<b>Carmen Chardonnay</b> .....	<b>R\$38</b>
2019	<i>Carmen</i>
<b>Quercus Pinot Bianco</b> .....	<b>R\$44</b>
2019	<i>Klet Brda</i>

### Tintos

<b>Chateau Los Boldos Cabernet/Syrah</b> .....	<b>R\$42</b>
2020	<i>Chateau Los Boldos</i>
<b>Estiba Malbec</b> .....	<b>R\$45</b>
2020	<i>Bodega Esmeralda</i>
<b>Vinyes Ocults Blend</b> .....	<b>R\$58</b>
2018	<i>Vinyes Ocults</i>
<b>Portillo Pinot Noir</b> .....	<b>R\$38</b>
2020	<i>Salentein</i>

### Sobremesa

<b>Tokaj Szamorodni</b> .....	<b>R\$55</b>
2018	<i>Leonis Sweet</i>
<b>Menerez Porto Tawny</b> .....	<b>R\$35</b>
	<i>Barão de Vilar</i>

# Menu Executivo

\$ 89,00

Entrada + PF + Sobremesa

*Almoço Terça à Sexta (exceto Feriados)*

## Entrada

### **Caldinho de Feijão**

Com espuma de couve e torresminho

### **Salada Verde**

Com queijo coalho no mel de tomilho e castanha de caju tostadas

### **Pipo Fish**

Bao com peixe empanado, aioli e alface

## PFs

### *Pratos do Felipe*

### **Picadinho**

Mignon de Angus, arroz, couve tostada, ovo poché, banana na brasa e farofa

### **Picadinho veggie**

Mix de cogumelos, arroz, couve tostada, ovo poché, banana na brasa e farofa

### **Porco na brasa**

Copa lombo, molho salsa verde, salada de batata, escarola tostada e farofa de bacon

### **Frango na brasa**

Filé de frango, iogurte com mostarda e mel, salada de grãos com pupunha, tomate e avocado

## Sobremesa

### **Mini Pudim**

O melhor de todos. Pode confiar!

A disponibilidade dos pratos e os preços dos itens estão sujeitos a alteração sem aviso prévio.  
Taxa de serviço 13%

# 'PIPO



Conheça nosso Delivery: 'PIPO em casa !

Take Away WhatsApp (11) 96245-5592

## **Horários Delivery:**

### **Terça à Quinta**

12h -16h e 18h – 23h

### **Sexta**

12h - 17h e 19h - 23h

### **Sábado**

12h - 23h

### **Domingo**

Almoço: 12h – 17h

---

Os preços são em reais brasileiros e vigentes no ano de 2023.  
O pagamento da gorjeta de 13% é opcional, prestigie o nosso serviço.

Em caso de alergia ou intolerância, por favor avisar ao garçom.  
Se beber, não dirija.

PROCON 151  
Exija sempre o cupom fiscal