

CONHEÇA NOSSO
CARDÁPIO



Olá,

Seja bem-vindo ao Garden da Pavos Brassaria em Caxias do Sul, onde tradição e inovação se encontram desde 1877. Em um ambiente histórico e acolhedor, saboreie as melhores cervejas artesanais locais enquanto cada prato conta uma história única.

Junte-se a nós nesta jornada gastronômica através do tempo, onde cada visita promete momentos memoráveis. Seja parte desta história na Pavos Brassaria!

PAVOS
BRASSARIA

Petiscos e salgados

	MEIA	INTEIRA
POLENTA BRUSTOLADA Fatias de polenta assadas na chapa com queijo colonial e salame.		\$40
FRITAS Batatas fritas extra crocantes, acompanha maionese da casa.	\$20	\$28
BOLINHOS DE QUEIJO Bolinhos de queijo provolone artesanal, acompanha maionese da casa.		\$35
BOLINHOS DE FRANGO Bolinhos de frango artesanal, acompanha maionese da casa.		\$41
FRITAS + BOLINHOS Porção mista de bolinhos de queijo provolone e bolinhos de frango com batatas extra crocantes, acompanha maionese da casa.	\$28	\$38
TÁBUA DE FRIOS Tábua composta por copa fatiada, salame fatiado, queijo colonial, queijo provolone, azeitonas sem caroço, pepinos e pão.		\$80

Petiscos e salgados

AMENDOIM

Amendoim tipo japonês.

MEIA

INTEIRA

\$10

POLENTA FRITA

Polenta caseira frita, acompanha maionese da casa.

\$20

\$28

AIPIM FRITO

Aipim frito, acompanha maionese da casa.

\$22

\$30

TÁBUA DE CARNE

Tábua composta por iscas de entrecot, polenta frita e aipim frito.

\$80

Pizzas

PRODUZIDAS COM MASSA
DE FERMENTAÇÃO
NATURAL DE 24H

PARMA C/ FIGO	\$58
Molho de tomate, queijo mussarela, presunto parma e figo.	
ANGUS C/ GORGONZOLA	\$55
Molho de tomate, queijo mussarela, angus e queijo gorgonzola.	
MARGUERITA	\$45
Molho de tomate, queijo mussarela, queijo parmesão, manjericão e fatias de tomate.	
CORN E BACON	\$45
Molho de tomate, queijo mussarela, bacon defumado e milho.	
CALABRESA	\$45
Molho de tomate, queijo mussarela e calabresa em fatias.	
CEBOLA CARAMELIZADA C/ GORGONZOLA	\$45
Molho de tomate, queijo mussarela, queijo gorgonzola e cebola caramelizada.	
CHOCOLATE PRETO/BRANCO	\$39
Doce de leite e chocolate meio amargo e/ou chocolate branco.	

Pratos

RISOTO DE BRIE E PARMA

Risoto cremoso de queijo brie com crocante de parma e rúcula.

\$65

SOPA DE AGNOLINE

Sopa de agnoline de produção local.

\$40

Porção de carne :

CONTRA FILÉ (200g)

\$33

ENTRECOT (250g)

\$30

ENTRAÑA (250g)

\$34

Monte o seu prato

	MEIA	INTEIRA
PARMEGIANA Frango ou bovino à milanesa com molho de tomate e queijo gratinado.	\$30	\$55
ENTRAÑA Corte bovino, 250g, acompanha farofa da casa e chimichurri.	\$35	\$60
CONTRAFILÉ Corte bovino, 310g, acompanha farofa da casa e chimichurri.	\$40	\$65

Acompanhamentos de sua escolha:

Massas

PENNE (200g) **SPAGHETTI (200g)** **AGNOLINE (150g)**

SALADA DE ALFACE

Acompanha tomate, opção de tempero com aceto balsâmico, azeite de oliva e sal.

Molhos

PESTO

Molho bechamel com pesto de manjeriço.

SUGO

Molho de tomate.

CARBONARA

Molho com ovos, parmesão e bacon.

Doces & Sobremesas

PUDIM TRADICIONAL DE LEITE CONDENSADO Pudim de leite condensado.	\$16
BLONDIE Brownie de chocolate branco com sorvete.	\$18
BROWNIE Brownie de chocolate meio amargo com sorvete.	\$18
MINI CHURROS 6 unidades de palitos de churros com doce de leite.	\$14
TAÇA DE SORVETE Taça de sorvete de creme.	\$12

Drinks

ESPUMGIN

Zuur Gin e Espumante Moscatel Rosé.

\$30

GIN TROPICAL

Zuur Gin, Redbull tropical.

\$30

GIN TÔNICA

Zuur Gin, tônica.

\$27

SUNSET BRUT / MOSCATEL

Espumante Brut ou Moscatel, gelo de morango e Monin Cranberry.

\$30

MORANGO ROYALE

Absolut Vodka, Monin Morango, Monin Gengibre, morango e água com gás (opção sem álcool R\$ 33).

\$30

APEROL SPRITZ

Aperol, Espumante Brut Rosé ou Moscatel Rosé, água com gás e fruta cítrica da estação.

\$30

Bebidas

ESPUMANTE (TAÇA)

Brut ou Moscatel.

\$12

TÔNICA

\$7

REFRIGERANTE

\$7

ENERGÉTICO

\$15

ÁGUA

\$5

SUCO

Suco de uva produzido na região, branco ou tinto.

\$5

Espumantes

ESPUMANTE MOSCATEL ROSÉ \$70
MONTE PASCHOAL

7,5% vol. - Leve, aromático e adocicado.

ESPUMANTE ZERO ÁLCOOL \$55
MONTE PASCHOAL

0% vol. - Adocicado e refrescante.

ESPUMANTE BRUT ROSÉ MONTE \$70
PASCHOAL

12% vol. - Vinho espumante maduro e complexo.

Vinhos

VINHO ROSÉ MAYOS

11,5% vol. - Vinho leve e aromático.

\$60

VINHO RESERVA TINTO MERLOT MONTE PASCHOAL

13% vol. - Reserva Merlot safra 2018 - Maduro e Amadeirado.

\$75

VINHO CARBENET SAUVIGNON SANTA ALBA WINEMAKER SELECTION

14% vol. - Corpo médio com taninos amáveis e final sobre frutas negras.

\$65

VINHO MALBECT SANTA ALBA WINEMAKER SELECTION

13% vol. - Fresco com corpo médio e taninos bem integrados.

\$70

VINHO CARBENET SAUVIGNON SANTA ALBA FAMILY COLLECTION

14% vol. - Vinho de grande volume, taninos amáveis e aroma de cereja e cedro.

\$220

VINHO RED BLEND MAYOS RESERVA ESPECIAL

11% vol. - Chardonnay Safra 2020 - Levemente amadeirado. 13% vol. - Maduro e amadeirado.

\$123

VINHO RESERVA CHARDONNAY MONTE PASCHOAL

11% vol. - Chardonnay Safra 2020 - Levemente amadeirado.

\$65

Cervejas

ESTILO	ABV (%)	IBU	340 ML (R\$)	570 ML (R\$)
PILSEN	4,5	10	12	18
AMERICAN IPA	5,7	42	18	25
HELLES	4,7	10	15	20
OATMEAL STOUT	5,6	32	17	22
VIENNA LAGER	5,6	26	15	20
MUNICH DUNKEL	4,7	12	15	20
WEISS	4,7	12	15	20
LAGER SEM ALCOOL	0,44	18	17	24
CACAU IPA	5,7	42	20	30
APA	5,9	30	17	24

Growler para levar

PILSEN 2 LITROS IBU \$22
(Amargor) 12 / ABV (Teor Alcoólico) 5,4%

CACAU MAIA 500ml \$11
IBU (Amargor) 40 / ABV (Teor Alcoólico) 6,6%

APA BOB 500ml \$10
IBU (Amargor) 30 / ABV (Teor Alcoólico) 5,9%

**IMPERIAL STOUT
COM GRAPPA 750ml** \$70
IBU (Amargor) 60 / ABV (Teor Alcoólico) 10,5%

PILSEN 500ml \$6,5
IBU (Amargor) 12 / ABV (Teor Alcoólico) 5,4%

IPA 500ml \$10
IBU (Amargor) 42 / ABV (Teor Alcoólico) 6,6%

HELLES 500ml \$7
IBU (Amargor) 12 / ABV (Teor Alcoólico) 5,4%

WEIS 500ml \$7
IBU (Amargor) 12 / ABV (Teor Alcoólico) 4,7%

PAVOS

BRASSARIA

 pavosbrassaria

 pavos.com.br

 Pavos Brassaria

