

# MENU TIMPANAS

## ENTRADAS E PETISCOS



**024 – Combo Brasil x Portugal**  
02 bolinhos de bacalhau, 02 bolinhos de feijoada, 2 bolinhos de alheira e 2 coxinhas de costela

**012 - Bolinho de bacalhau**

**008 – Bolinho de feijoada**  
(com gel gengibre e laranja)



**341 – Coxinha de Costela & Agrião**



**007 - Arancini**  
(bolinho de arroz com Blend de 3 Queijos)



**580 – Bolinho de Alheira**



**026 – Camarão Crocante**  
Empanado com queijo e farinha panko com molho de hortelã

**076 - Batatas fritas com costela**  
ao molho BBQ



**357 - Alheira Transmontana defumada**  
frita com ovo frito

**015 - Punheta de bacalhau**

**100 - Mignon Aperitivo**  
ao molho acebolado

**016 – Zé Timpaninhas**  
Bacalhau cremoso, finalizado com azeitonas com caroço e camarão. Acompanha purê de batatas gratinado

**497 - Lulas Provençal**  
Servida com um molho à base de azeite, alho, tomate e ervas. (Acompanha torradas,



**022 - Gurjão de Tamboril crocante**  
ao lemon pepper



**021 - Gurjão de frango crocante**  
c/ aioli de mostarda

**017 - Sardinha no fubá** (porção c/ 6 unidades)



**042 - Casquinha de Siri**



**247 – Patanisca da Casa**

**009 - Dadinho de tapioca**  
com gel dedo de moça



## PASTÉIS

### Sabores:

- Bacalhau com azeitona
- Camarão com cream cheese
- 3 Queijos
- Costela bovina
- Banana c/ canela e doce de leite

UNIDADE

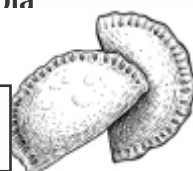


## EMPANADAS

### Sabores:

- Bacalhau as Natas
- Carne Picante
- Queijo com cebola
- Filé com gorgon:

UNIDADE



## EMPANADAS ABERTAS

### Sabores:

- de Camarão
- de Cogumelo

UNIDADE





# TERRA À VISTA



PRATOS PARA 1, 2 OU 3 PESSOAS

## MONTE DO SEU JEITO

### ACOMPANHAMENTOS :

Arroz branco, arroz de abacaxi, arroz de brócolis, batata frita, batata portuguesa, farofa da casa, farofa de ovos, farofa de banana, feijão preto, legumes cozidos, purê de batatas, salada da horta, salada de batatas ou salada de ovos.

375 / 376 / 043 - Picanha Grill na Chapa  
com molho à campanha e  
3 acompanhamentos

### 044 - Tábua Mista na Chapa

Alcatra grill fatiada, picanha suína, filé de frango e linguiça toscana com molho à campanha e 3 acompanhamentos

### 030 / 031 / 032 - Bife Ancho

com chimichurri e 2 acompanhamentos

## INCLUA LINGUIÇA DE PERNIL NO ACOMPANHAMENTO

034 - Filet Mignon ao Molho de Mostarda c/ batata rosti

027 / 029 / 240 - Filet Mignon ao Brie com arroz branco e batatas portuguesas finalizado com bacon



402 - Parmegiana de Mignon Gratinado com arroz cremoso, fritas e gorgonzola.



033 - Galeto Desossado à Campanha com arroz branco, farofa de ovos, batatas fritas e molho à campanha



Campeão de vendas

059 - Costela no Bafo com batatas coradas e arroz de abacaxi

### 074 - Panelinha da Terra

Carne seca desfiada com arroz cremoso finalizado com queijo coalho e raspas de rapadura

### 358 - Alheira Transmontana Grelhada

Servida com arroz de brócolis, batata frita e ovo frito

Delícia portuguesa

### 305 - Empanadas Abertas de Cogumelo

com parmesão acompanhando arroz de brócolis e batatas fritas



## SOMENTE SEXTA E SÁBADO

281 / 165 - Feijoada Carioca com carnes nobres acompanhada de arroz branco, couve refogada, torresmo, banana frita, laranja e farofa

# MAR À VISTA

## PRATOS PARA ATÉ 3 PESSOAS

### 560 / 561 / 060 - Bacalhau à Lagareiro

Postas de bacalhau *Gadus Morhua* grelhado no azeite extra virgem com batatas ao murro, brócolis e alho laminado



### 166 / 061 - Bacalhau à Portuguesa

Postas de bacalhau *Gadus Morhua* com batatas ao murro, cenoura, alho, cebola, brócolis, ovos cozidos e pimentão

O MAIS  
VENDIDO

### 248 / 600 – Zé Timpanas

Bacalhau refogado em molho cremoso, finalizado c/ azeitonas c/ caroço e camarões. Acompanha purê de batatas e gratinado c/ queijo parmesão

### 067 / 065 - Bacalhau Tricolor

Bacalhau em lascas, tomate fresco, brócolis ao alho e arroz de açafrão

### 103 / 571 - Panelinha de Bacalhau

Arroz de brócolis com lascas de bacalhau refogado com cebolas e alho finalizado com azeitonas pretas com caroço

### 493 / 522 - Bacalhau Mil-folhas

Lascas de bacalhau gratinadas com queijo parmesão envolvendo delicioso molho cremoso. Acompanha risoto de legumes com arroz arbóreo.

### 101 / 570 - Linguine do Mar

Massa grana duro ao molho pomodoro c/ camarões, lulas, mexilhões e lascas de peixe

### 063 / 064 - Salmão com Gel de Tangerina

acompanhando arroz de brócolis e legumes refogados

### 494 / 495 - Tilápia Crocante levemente empanada

com crosta de ervas finas acompanhada de creme de limão siciliano, purê de mandioquinha e brócolis refogado

SUPER  
NOVIDADE

### 068 / 069 – Camarão Timpanas

Camarões refogado em molho catupiry, finalizado com batata palha e bacon. Acompanha purê de batatas e gratinado com queijo parmesão.

### 525 - Camarão ao Champanhê com arroz de maçã verde

SUPER  
NOVIDADE

### 572 / 573 – Camarão Crocante

Empanado c/ queijo e farinha panko c/ molho de hortelã. Acompanha arroz de abacaxi e batatas coradas.

### 169 – Empanada Aberta de Camarão com Catupiry

acompanhando arroz de brócolis e fritas

# Risotos



## PREPARADOS COM ARROZ ARBÓRIO



**071 - Camarão & Alho Poró** *preparado com camarões frescos, queijo parmesão e crispes de poró*

**072 - Costela & Agrião** *preparado com costela bovina desfiada e finalizado com folhas de agrião*

**070 - Tomate com Manjeriço** *ao molho pomodoro, tomates picados, queijo parmesão e manjeriço fresco*

**073 - Gorgonzola & Rúcula** *preparado com queijo gorgonzola e finalizado com folhas de rúcula*

**496 – Arroz de Mariscos** *preparado com mexilhões, anéis e tentáculos de lula com toque de limão siciliano*

**328 - Arroz Caldoso de tamboril com camarão**  
*Clássico prato português levemente apimentado com peixe tamboril e camarões*

# Massas



**Panzerotti** recheado com tomate seco, queijo minas e orégano com molho pomodoro ou branco

**Rondelli** de massa verde com queijo minas e cebolinha com molho pomodoro ou branco

**Canelone** recheado com carne seca e queijo cremoso com molho pomodoro ou branco

# SALADAS



CLÁSSICA  
DA CASA

### 066 - SALADA DE CAMARÕES

Camarões salteados em azeite de ervas, folhas mistas, queijo parmesão, cenoura, tomate e croutons

### 062 – SALADA CEASAR

Lascas de frango com mix de folhas, croutons, queijo parmesão e tradicional molho clássico

### 383 – SALADA BBQ RANCH

Frango em lascas, repolho roxo, cenoura, queijo, bacon e croutons

### 187 - MIX DE FOLHAS COM FRUTAS DA ESTAÇÃO

Alface americana, roxa e cresa com fruta da estação *(consulte o garçom)*



## 175 • Shot de limão

# CHOPPS, CERVEJAS & DESTILADOS



## Chopp Brahma

110 – Tulipa 300ml

113 – Caneca Zero Grau



## Chopp Noi Avena Belgian Pale Ale

Traz dois tipos de malte de cevada, malte de trigo e flocos de aveia, além de duas variedades de lúpulo.

195 – Tulipa 300ml

197 – Caneca Zero Grau

## Chopp Noi Bionda Oro Pilsen

Pilsen não filtrada, o que transmite a sensação de um corpo ligeiramente superior ao das pilsens comuns, filtradas. Possui paladar suave e refrescante e tem coloração amarelo-clara.

301 – Tulipa 300ml

302 – Caneca Zero Grau

## Chopp Noi Fiorella American IPA

Estilo conhecido por receber cargas generosas de lúpulos americanos c/ características aromáticas, cítricas e florais, além do amargor pronunciado. Com 6,3% de ABV (teor alcoólico) e 60 IBU (medida de amargor).

359 – Tulipa 300ml

360 – Caneca Zero Grau

## Cervejas Long Neck

095 – Heineken  
108 – Corona  
109 – Stella

275 – Malzebier  
295 – Super Bock  
(Portuguesa)

## Whisky

(dose 50ml)

153 • Johnnie Walker Red Label >>  
154 • Johnnie Walker Black Label >

231 • Ballantines Finest >>>  
527 • Ballantines 12anos >>>

## Cachaças

(dose 60ml)

CACHAÇA 51 OURO  
MAGNÍFICA TRADICIONAL  
SELETA  
OLD CESAR 88 OURO CARVALHO  
SOLEDADE CLÁSSICA CARVALHO  
SOLEDADE PAU BRASIL  
SOLEDADE 5 MADEIRAS  
SALINAS  
SAGATIBA CRISTALINA  
SAGATIBA ENVELHECIDA  
YPIOCA PRATA  
YPIOCA OURO  
SOLEDADE UMBURANA



## Licores e Doses

(dose 60ml)

Ginginha.....  
Amarula.....  
Licor Beirão.....  
Frangelico.....  
Vinho do Porto.....  
Licor Amêndoas Amargas.....  
Bagaceira Portuguesa.....  
Bacardi Oro.....  
Tequila José Cuervo.....  
Campari.....  
Martini Rosato.....  
Licor de Merda.....  
Licor 43.....  
Vodka Smirnoff.....

GASTROBAR



# TIMPANAS

DESDE 1873

Esse estabelecimento possui exemplar do Código de Defesa do Consumidor Lei Nº 8.078, de 11 de setembro de 1990, disponível para consulta.



## PREZADOS CLIENTES

OS ALIMENTOS AQUI SERVIDOS PODEM CONTER GLÚTEN OU TRAÇOS DO MESMO, EM FUNÇÃO DA MANIPULAÇÃO