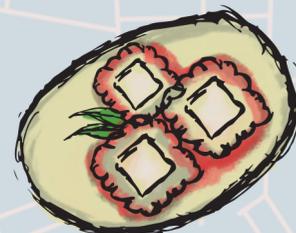


Patrimônio à Mesa



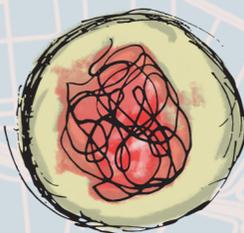
UM ROTEIRO GASTRONÔMICO
PELO SELO DE VALOR CULTURAL

21, 22 e 23 de novembro de 2024



MENUS

CONFIRA OS CARDÁPIOS ESPECIAIS DE ALGUNS DOS ESTABELECIMENTOS
PARTICIPANTES



DPH
DEPARTAMENTO
DO PATRIMÔNIO
HISTÓRICO




CIDADE DE
SÃO PAULO
CULTURA



Patrimônio à Mesa

UM ROTEIRO GASTRONÔMICO
PELO SELO DE VALOR CULTURAL

21, 22 e 23 de novembro de 2024



Cannoli R\$10,00un

Recheios: Creme de confeiteiro, Chocolate com avelã, Brigadeiro, Ganache com nozes, limão Siciliano, Maracujá, Doce de leite, e Ricota com frustas cristalizadas.

Filão R\$8,00un

Pão italiano em formato filão ou redondo de 400g





Menu “ giornata del Patrimonio”

(entrada + prato + sobremesa)

R\$98,90 por pessoa

Escolha uma opção:

Antipasti

Arancini 4 formaggi
(bolinho de risotto aos quatro queijos)

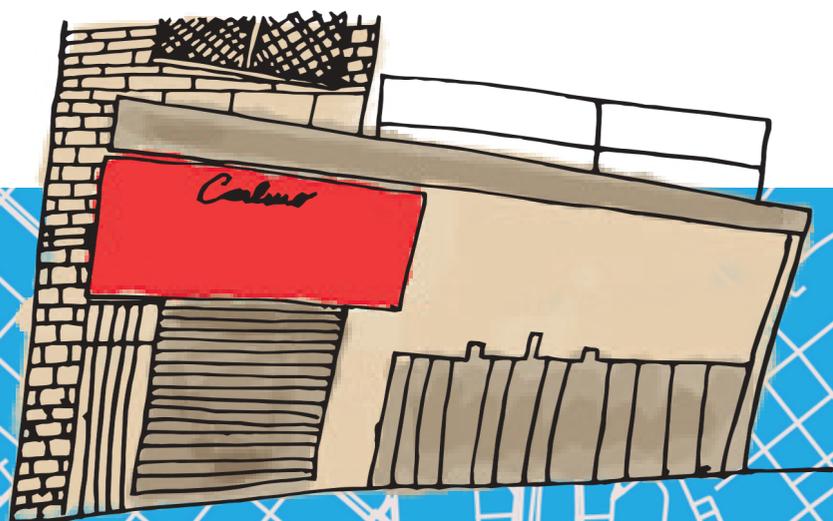
Pranzo

Polpettone con gnocchi
(almôndega grande de carne, recheada de muçarela.
Acompanha nhoque ao sugo)
Tortelloni de búfala com funghi
(massa recheada de muçarela de búfala ao molho branco e
cogumelos frescos)

Dessert

Tiramisù
(biscoitos embebidos no café e camadas de creme ao
mascarpone)

Este valor não inclui bebidas e serviço.



Patrimônio à Mesa



UM ROTEIRO GASTRONÔMICO
PELO SELO DE VALOR CULTURAL

21, 22 e 23 de novembro de 2024

DPH
DEPARTAMENTO
DO PATRIMÔNIO
HISTÓRICO

são paulo
capital da
cultura


**CIDADE DE
SÃO PAULO**
CULTURA



Pão Italiano

Pães de Fermentação Natural com sementes
Sanduíche de Pernil ao molho de vinho tinto assado
no forno à lenha

Sobremesa

Brigadeiro de Pistache



*Patrimônio
à Mesa*

UM ROTEIRO GASTRONÔMICO
PELO SELO DE VALOR CULTURAL

21, 22 e 23 de novembro de 2024



DPH
DEPARTAMENTO
DO PATRIMÔNIO
HISTÓRICO

são paulo
capital da
cultura


CIDADE DE
SÃO PAULO
CULTURA

Combo Promocional

Patrimônio À Mesa

21/11 a 23/11

Patrimônio
à Mesa

UM ROTEIRO GASTRONÔMICO
PELO SELO DE VALOR CULTURAL

21, 22 e 23 de novembro de 2024

1 empada de frango
1 empada de palmito
1 expresso com leite (P)



De 29,90 por **24,90**



DPH
DEPARTAMENTO
DO PATRIMÔNIO
HISTÓRICO

são paulo
capital da
cultura


CIDADE DE
SÃO PAULO
CULTURA



A história do Bauru

Puxando pela memória o ativo "BAURU" recorda o dia, em que nasceu o sanduíche que levaria seu apelido, espalhando a fama de sua terra natal para os quatro cantos do mundo. Não é difícil para esse homem de boas lembranças contar detalhes sobre o nascimento do sanduíche "BAURU".

Era um dia que eu estava com muita fome. Cheguei para o sanduícheiro Carlos – hoje já falecido – e falei: - Abre um pão francês, tira o miolo e bota um pouco de queijo derretido dentro. Depois disso o Carlos já ia fechando o pão eu falei: - Calma, falta um pouco de albumina e proteína nisso. (Eu tinha lido em um opúsculo livreto de alimentação para crianças, da Secretaria da Educação e Saúde, escrito pelo ex-prefeito Wladimir de Toledo Piza, também frequentador do PONTO CHIC que a carne era rica nesses dois elementos) bota umas fatias de roast beef junto com o queijo e já ia fechando de novo quando eu tornei a falar: -Falta a vitamina, bota aí umas fatias de tomate. Este é o verdadeiro BAURU. Quando eu estava comendo o segundo sanduíche chegou o "Quico" -Antonio Boccini Jr.-, que era muito guloso e pegou um pedaço do meu sanduíche e gostou. Ai ele gritou para o garçon, que era um russo chamado ALEX: Me vê um desses do "BAURU". Os amigos foram experimentando e o nome foi ficando. Todos quando iam pedir falavam: Me vê um do "BAURU" e assim ficou o nome de BAURU para o sanduíche inventado por Casimiro Pinto Neto, - Sua Exa. o "BAURU".



Nossas Especialidades

076 Bauru ao Ponto Chic Delicioso sanduíche no pão francês com finas fatias de rosbife (frio), tomate em rodelas, pepino em conserva e uma mistura de 4 tipos de queijos fundidos.	38,70
075 No Prato	5,87
076 No Pão Sírio	54,99
077 No Pão de Forma Normal ou Integral Preto	35,70
077 Rococó Sanduíche com personalidade marcante, servido no pão francês com fatias de rosbife (frio), tomate em rodelas, pepino em conserva, queijo gorgonzola e aliche.	41,29
339 No Pão Sírio	62,95
077 No Pão de Forma Normal ou Integral Preto	41,29
078 Seleta Sanduíche no pão francês com finas fatias de rosbife (quentes), presunto, tomate em rodelas, pepino em conserva e uma mistura de 4 tipos de queijos fundidos.	40,72
337 No Pão Sírio	57,05
078 No Pão de Forma Normal ou Integral Preto	40,72
079 Tradicional Sanduíche de Pernil Tenras fatias de pernil servido no pão francês com molho especial de tomate e cebola.	29,99
Opção: 105 Cheese Pernil	38,70
107 Mexidinho ao Ponto Chic Combinação perfeita de presunto picadinho, dourado delicadamente na manteiga, ovo e o queijo do Ponto Chic, servido direto no pergaminho para manter a sua temperatura.	50,72
108 Fritada ao Ponto Chic Fatias de presunto forram o pergaminho para receber o ovo e serem cobertos por deliciosas fatias de queijo prato.	50,72

Mexidinho ao Ponto Chic



Patrimônio à Mesa

UM ROTEIRO GASTRONÔMICO PELO SELO DE VALOR CULTURAL

21, 22 e 23 de novembro de 2024



Patrimônio à Mesa

UM ROTEIRO GASTRONÔMICO
PELO SELO DE VALOR CULTURAL

21, 22 e 23 de novembro de 2024



A história do BAR GUANABARA é rica e pitoresca em detalhes que contribuíram para aumentar a fama e tradição e está intimamente ligada a São Paulo, tornando-o um dos melhores e mais antigos restaurantes do país.

O Estabelecimento foi fundado em 1910 pela família Ângelo Martinez. Em 1968, ao ser comprado pelos atuais proprietários, passou a ocupar este endereço na av. São João, onde antes funcionava o Bar Pinguim, da Cia. Antártica Paulista.

Com 113 anos de história, o Bar Guanabara acompanhou as transformações do centro de São Paulo. O historiador Boris Fausto, descreve o Bar Guanabara e sua clientela: "foi, por muitos anos, um restaurante frequentado na hora do almoço pela gente mais abastada do mundo do comércio".

À noite, recebia uma clientela que saía dos cinemas e dos teatros. Para chegar às mesas da parte do fundo – as mais requisitadas – os clientes atravessavam uma área ladeada por balcões de mármore onde se alinhavam os frios variados (exceto a mortadela, considerada comida popular) e as saladas de maionese. A parede do fundo do restaurante ostenta um mural em que um artista anônimo traçara um híbrido de baía de Guanabara e baía de Nápoles.

Políticos, artistas e celebridades marcaram presença nas mesas do Guanabara, entre os quais Adhemar de Barros, Getúlio Vargas, Jânio Quadros, Abreu Sodré, Carvalho Pinto, Ulisses Guimarães, Santos Dumont, Guilherme de Almeida, Menotti Del Picchia e Silvio Caldas.

Conviviam também em suas seções de lanches e restaurante, lado a lado, o presidente do jockey club, banqueiros, comerciantes e bancários. Ao registrar suas memórias de juventude, o historiador se refere ao Guanabara como lugar onde iam as pessoas que haviam adquirido "o hábito de jantar fora, de vez em quando".

SUGESTÕES DO DIA

	PREÇOS	PREÇOS
PARMEGIANA DE FILET MIGNON Gratinado com queijo e molho de tomates frescos. Acompanha arroz e fritas.	87	150

	PREÇOS	PREÇOS
PARMEGIANA DE FRANGO Gratinado com queijo e molho de tomates frescos. Acompanha arroz e fritas.	67	110

	PREÇOS	PREÇOS
FILET À DR. MIMI Filet mignon à milanesa, gratinado com arroz à grega e mozzarella, finalizado com bacon.	65	140

***NESSAS OPÇÕES O SUCO É POR NOSSA CONTA !**

*LIMITADO A 2 UNIDADES NO EXECUTIVO E 3 NA OPÇÃO GRANDE. NAS OPÇÕES LARANJA OU LIMÃO

*VALIDO SOMENTE PARA PARTICIPANTES DA JORNADA DO PATRIMÔNIO

DPH
DEPARTAMENTO
DO PATRIMÔNIO
HISTÓRICO

são paulo
capital da
cultura


**CIDADE DE
SÃO PAULO**
CULTURA

Patrimônio à Mesa



UM ROTEIRO GASTRONÔMICO
PELO SELO DE VALOR CULTURAL
21, 22 e 23 de novembro de 2024



CANTINA
Castelões
1924
PIZZARIA

Pizza

	valor
MUSSARELA mussarela especial coberta com molho de tomate fresco	R\$ 98.00
NAPOLITANA rodela de tomate sobre mussarela especial e leve toque de alho	R\$ 108.00
MARGHERITA mussarela especial, molho de tomate e manjericão fresco	R\$ 112.00
CALABRESA calabresa especial em fatias, molho de tomate fresco e cebola	R\$ 122.00
CASTELÕES mussarela especial e molho de tomate fresco, cobertos com fatias de calabresa	R\$ 136.00
ALHO E ÓLEO alho refogado com salsa e molho de tomate fresco	R\$ 108.00
ALICI filés de alici importada e molho de tomate fresco	R\$ 128.00
ROMANA mussarela especial e molho de tomate fresco, cobertos com filés de alici importada	R\$ 136.00
ATUM atum importado e molho de tomate fresco	R\$ 118.00
PROVOLONE provolone e molho de tomate fresco	R\$ 122.00

Vicente Donato na década de 30.



* NÃO TRABALHAMOS COM CARTÃO DE CRÉDITO OU DÉBITO

CANTINA
Castelões
1924
PIZZARIA

Pizza

	valor
ESCAROLA escarola refogada com alici e molho de tomate fresco	R\$ 102.00
CATUPIRY requeijão catupiry e molho de tomate fresco	R\$ 114.00
RÚCULA mussarela especial com rúcula e tomate seco	R\$ 118.00
BERINJELA mussarela especial, berinjela temperada com ervas e molho de tomate fresco	R\$ 128.00
QUATRO QUEIJOS mussarela especial, gorgonzola, provolone e catupiry e molho de tomate fresco	R\$ 136.00
PORTUGUESA mussarela especial, molho de tomate, presunto em fatias, ovo picado, azeitonas e cebola	R\$ 136.00
PALMITO mussarela especial, molho de tomate fresco e palmito	R\$ 126.00
GORGONZOLA molho de tomate fresco e gorgonzola	R\$ 122.00
COBERTURA DE MUSSARELA OU CATUPIRY à parte	R\$ 54.00

As pizzas ½ a ½ serão cobradas pela de maior valor.



Fabio Donato e João Donato

* NÃO TRABALHAMOS COM CARTÃO DE CRÉDITO OU DÉBITO

DPH
DEPARTAMENTO
DO PATRIMÔNIO
HISTÓRICO

são paulo
capital da
cultura


**CIDADE DE
SÃO PAULO**
CULTURA

Patrimônio à Mesa



UM ROTEIRO GASTRONÔMICO
PELO SELO DE VALOR CULTURAL

21, 22 e 23 de novembro de 2024

DPH
DEPARTAMENTO
DO PATRIMÔNIO
HISTÓRICO

