

Old

★★★★★

🍸 bar e gastronomia

📷 🎵

oldbaregastronomia

Old

★★★★★

🍸 bar e gastronomia

Agradecimentos aos parceiros:
Foto e vídeo: Bruna e Diego - @ag.vaptvupt
Design gráfico: Thiago Franco - @tyfdesign
Impressão: DOC Gráfica - @docfaz



Gastronomia de Alta Qualidade

No Old, cada prato é pensado para despertar memórias e sensações. Entradas exclusivas, massas, risotos, carnes e saladas ganham vida com o toque especial do chef, enquanto as sobremesas fecham a experiência de forma doce e inesquecível.

Coquetelaria Padrão Internacional

Nossa carta de drinks foi criada para surpreender e encantar. Assinada por Gilliard Carneiro, bartender premiado, cada coquetel combina técnica, criatividade e sofisticação, transformando o seu momento em um brinde especial.

Excelência no Atendimento

Mais do que boa comida e drinks impecáveis, o Old é sobre como você se sente aqui. Nosso atendimento próximo e atencioso se une a um ambiente intimista, romântico e descontraído, feito para receber você como parte da casa.



Burrata Old

Entradas

Burrata Old R\$ 70

Servida com cubos de tomates cofitados, tomate cereja fresco, molho pesto de manjeriçao e torradas de pão italiano artesanal (8 unidades).

Burrata com Parma R\$ 75

Servida com parma, tomate cereja temperado, pesto de manjeriçao e torradas (8 unidades).

Carpaccio Bovino R\$ 70

Finas fatias de carne bovina, regadas ao molho de mostarda francesa, salada de rúcula e queijo parmesão, acompanhadas de torradas de pão italiano artesanal.

Bolinho de Costela R\$ 50

Bolinhos feitos com massa de abóbora japonesa, recheados com costela bovina desfiada e queijo muçarela, acompanhados de molho de pimenta da casa (9 unidades).

Coxinha Old R\$ 50

Coxinhas artesanais Old, sem massa, empanada na farinha panko e acompanhada de geleia de abacaxi com pimenta (9 unidades).

Costela Portenha R\$ 70

Costelinha suína desfiada acompanhada de fofinhos de mandioca e molho chimichurri, finalizada com gomos de limão siciliano.

Frango Crocante R\$ 50

Cubos de peito de frango empanados na farinha panko, temperados com lemon pepper, acompanhados de molho cítrico.

Bolinho de Bacalhau R\$ 60

Deliciosos bolinhos de bacalhau à base de batata, acompanhados de molho picante (9 unidades).

Arancini R\$ 50

Bolinhos típicos da região da Sicília na Itália, feitos com arroz arbóreo, recheados com queijo gorgonzola, muçarela e castanha de caju, empanados na panko, acompanhados de geleia de abacaxi com pimenta (9 unidades).

Tábua de Frios R\$ 95

Queijos parmesão, gorgonzola e brie, presunto parma, geleia de abacaxi e frutas vermelhas, acompanhados de torradas de pão italiano.

Fofinhos de Mandioca R\$ 55

Deliciosos cubos de mandioca, acompanhados de molho cremoso artesanal de queijos (12 unidades).

Ceviche de Saint Peter R\$ 65

Ao estilo peruano, servido com leite de tigre, pimenta dedo de moça, cebola roxa e coentro.

Bruschetta Clássica R\$ 55

Pão italiano artesanal, cubos de tomate, queijo parmesão e pesto de manjeriçao, finalizada com manjeriçao fresco (6 unidades).

Bruschetta de Cogumelos R\$ 60

Pão italiano artesanal, mix de cogumelos shitake, shimeji e paris, sobre uma cama de cream-cheese (6 unidades).

Bruschetta Parma R\$ 60

Pão italiano artesanal, presunto parma, queijo camembert, mel e folhas de rúcula (6 unidades).

Cubos de Mignon c/ Fofinhos de Mandioca R\$ 80

Filé mignon em cubos, temperados com cebola e mostarda francesa em grãos, acompanhados de fofinhos de mandioca e molho de queijos.

Batata Rústica R\$ 45

Batata rústica com casca, temperada com lemon pepper e salsinha.

Batata Palito R\$ 40

Deliciosas batatas crocantes e sequinhas, acompanhadas de maionese artesanal.



Old Double Burger

Old Burgers

Todos os Hambúrgueres acompanham maionese artesanal da casa e batatas palito.

Old Brie R\$ 50

Hambúrguer de 180g, queijo brie empanado e folhas de rúcula no pão artesanal. Acompanha geleia de abacaxi com pimenta.

Old Rib R\$ 45

Hambúrguer de 180g, costela desfiada, queijo prato e molho caramelizado no pão artesanal.

Old Bacon R\$ 45

Hambúrguer de 180g, queijo cheddar e bacon no pão artesanal.

Old Double Burger R\$ 50

2 hambúrgueres de 180g cada, queijo prato, queijo cheddar, alface e tomate no pão artesanal.



Salada Italiana

Saladas

Salada Tagliata Old R\$ 65

Mix de folhas regadas ao molho de mostarda francesa com mel, tiras de mignon ou de frango e croutons.

Salada Italiana R\$ 65

Mix de folhas, muçarela de búfala, presunto parma e damasco, finalizada com nozes.

Salmon Salad R\$ 65

Salmão grelhado, mix de folhas, tomate cereja, tangerina, cebola roxa e molho cítrico.

Salada Mediterrânea R\$ 70

Camarões salteados, alface americana, manga e tomate cereja, regados no molho cítrico.

Salada Caesar R\$ 60

Alface americana, cubos de frango, bacon, molho caesar, queijo parmesão e croutons.

Salada Tropical R\$ 60

Mix de folhas, hortelã, manga e tomate cereja, regados no molho cítrico.



Especiais do Chef

Consulte disponibilidade dos Especiais do Chefe

Entrada

Canapé de Steak Tartar R\$ 65

Filé mignon fresco (cru), picado na ponta de faca, temperados com diversos condimentos, montados em torrada de pão de miga. (9 unidades).

Pratos Especiais

Salmão na Crosta de Amêndoas R\$ 90

Posta de salmão grelhada, empanada na crosta de amêndoas, acompanhada de risoto ao limone, finalizada com limão siciliano.

Tartar ao Tartufo R\$ 80

Filé mignon cru, picado na ponta de faca, temperado com condimentos, pasta de trufas, gema de ovo (opcional), batatas chips e torradas.

Risoto ao Tartufo com Mignon R\$ 90

Risoto de parmesão trufado acompanhado de medalhão de filé mignon grelhado.

Confit de Polvo R\$ 115

Polvo confitado lentamente no azeite extravirgem, acompanhado de legumes crocantes e batatas rústicas.

Arroz Caldoso com Polvo R\$ 85

Arroz caldoso com polvo, feito com pedaços de tomate, folhas de rúcula e finalizado com polvo confitado.

Arroz Negro com Polvo R\$ 80

Arroz negro puxado no azeite extravirgem com cubos de tomate, brócolis nacional e polvo salteados, finalizados com manjeriçao fresco.



Principais

Costelinha à Brasileira R\$ 75

Costela presidencial suína assada lentamente, acompanhada de arroz branco, crispy de couve, farofa de ovo e feijão carioca.

Medalhão ao Molho Mostarda R\$ 80

250g de filé alto grelhado, regado ao molho de mostarda francesa com mel, acompanhado de batatas rústicas e salada.

Medalhão com Mix de Cogumelos R\$ 85

250g de filé alto grelhado, acompanhado de purê de mandioquinha e mix de cogumelos shimeji, shiitake e paris.

Ancho Portenho R\$ 85

300g de bife ancho grelhado, regado com molho chimichurri, acompanhado de fofinhos de mandioca e mix de folhas.

Steak Tartar Clássico R\$ 85

160g de filé mignon fresco (cru), picado na ponta de faca, temperado com vários condimentos, acompanhado de salada verde e batatas fritas (opcional gema de ovo crua).

L'Entrecôte de Paris R\$ 80

250g de filé mignon grelhado ao ponto do chefe, fatiado e regado ao molho de queijo, acompanhado de batata palito.

Bife Ancho com Legumes R\$ 85

300g de bife ancho grelhado na manteiga de ervas, acompanhado de batatas rústicas e legumes crocantes.

Filé à Osvaldo Aranha R\$ 70

200g de filé mignon alto, temperado com alho frito, acompanhado de batatas chips, arroz branco e farofa de ovo.

Filé à Brasileira R\$ 65

200g de filé mignon ou frango, arroz branco, feijão carioca, crispy de couve, ovo frito, banana empanada e farofa especial Old.

Escalope R\$ 65

200g de filé mignon ou frango, arroz branco, batatas rústicas e feijão carioca.

Saint Peter com Purê R\$ 60

180g a 200g de Saint Peter grelhado, acompanhado de aspargos inteiros e purê de batatas, finalizado com azeite de ervas.

Saint Peter Empanado R\$ 55

180g a 200g de Saint Peter empanado, acompanhado de arroz com amêndoas e mix de folhas.

Tartar de Salmão R\$ 75

160g de salmão (cru), cortado em cubos, condimentados, acompanhados de salada e torradas de pão italiano artesanal, finalizados com azeite de ervas.

Tartar de Salmão com Manga R\$ 85

160g de salmão (cru), cortado em cubos, condimentados com vários temperos, cubos de manga, acompanhado de torradas e salada.

Salmão Grelhado R\$ 85

Posta de 200g de salmão grelhado, acompanhado de sour cream, crispy de alho poro, legumes crocantes e mix de folhas.

Salmão com Couscous R\$ 85

Posta de 200g de salmão grelhado, acompanhado de couscous marroquino com damasco e salada de rúcula regada ao molho cítrico.

Arroz Negro com Camarão R\$ 90

Arroz negro puxado no azeite com cubos de tomate e camarões salteados, finalizado com manjeriçao fresco.



Risoto de parmesão com medalhão

Risotos

- Risoto de Gorgonzola R\$ 75**
Costela presidencial suína assada, regada no molho caramelizado, acompanhada de risoto de gorgonzola e alho-poró.
- Risoto de Parmesão com Medalhão R\$ 85**
250g de medalhão de filé mignon grelhado com risoto de parmesão, folhas de rúcula e crispy de parma.
- Risoto ao Poivre com Medalhão R\$ 85**
250g de filé, acompanhado de risoto de queijo brie e molho poivre em receita tradicional francesa, levemente picante.



Penne ao molho funghi

Vegetarianos

- Risoto de Cogumelos R\$ 65**
Uma combinação perfeita de shitake, shimeji e paris, finalizada com gergelim torrado.
- Nhoque Zucchini R\$ 55**
Nhoque de batata com abobrinha italiana, tomate confitado, muçarela de búfala e folhas de manjerição.
- Penne ao Funghi R\$ 55**
Massa penne regada com delicioso molho ao funghi.
- Risoto de Cogumelos R\$ 65**
Linguini Nero Di Seppia ao pesto de hortelã e manjerição, acompanhado de muçarela de búfala, finalizado com folhas de manjerição e amêndoas laminadas.
- Nhoque ao Molho Branco R\$ 60**
Delicioso nhoque ao molho branco gratinado.



Talhairem ao molho branco



Massas

- Penne ao Funghi R\$ 70**
Penne regado a um delicioso molho funghi, acompanhado de escalope de filé mignon.
- Talhairem com Medalhão R\$ 80**
Talhairem regado no azeite, acompanhado de 250g medalhão de filé mignon grelhado, finalizado com manjerição fresco.
- Nhoque com Ragu de Costela R\$ 70**
Nhoque de batata, molho pomodoro, costela desfiada, muçarela de búfala, manjerição, gratinado com queijo parmesão.
- Nhoque ao Pomodoro R\$ 70**
Nhoque de batata regado ao molho pomodoro artesanal feito na casa, acompanhado de tiras de filé mignon.
- Nhoque Gratinado ao Molho Branco R\$ 65**
Nhoque ao molho branco gratinado com tiras de frango grelhado.
- Talhairem à Carbonara R\$ 70**
Tradicional italiano feito com emulsão de gema de ovo, queijo parmesão e cubos de bacon, finalizado com queijo parmesão e pimenta preta.
- Talhairem ao Molho Branco R\$ 70**
Talhairem regado ao molho branco com aspargos crocantes e cubos de frango grelhados, finalizados com manjerição fresco.
- Nero ao Molho Branco R\$ 90**
Massa negra regada ao molho branco, com camarões grelhados e aspargos frescos.
- Nero na Manteiga com Parma R\$ 90**
Massa negra puxada na manteiga com camarões, crispy de parma e manjerição fresco.



Camarão cremoso Old Bar

Final de Semana

- SÁBADO**
 - Feijoada**
Individual R\$ 60 / 2 pessoas R\$ 115
Lombo, carne seca, costelinha e paio, acompanhados de arroz branco, mignon suíno empanado, banana empanada, ovo, couve, farofa, vinagrete e torresmo.
 - Rabada com Polenta R\$ 60**
Rabada acompanhada de polenta cremosa e folhas de agrião.
- DOMINGO**
 - Filé à Parmegiana**
Individual R\$ 60 / 2 pessoas R\$ 115
Carne ou frango com molho artesanal de tomate italiano, acompanhada de arroz branco e batatas rústicas ou chips.
 - Camarão Cremoso Old Bar**
Individual R\$ 80 / 2 a 3 pessoas R\$ 150
Camarões grelhados, regados ao molho de queijo gratinado, finalizado com batata palha. Acompanha arroz branco.
 - Polpetone de Carne**
Individual R\$ 55, 2 pessoas R\$ 105, 3 pessoas R\$ 150
Recheado e gratinado com queijo, ao molho pomodoro artesanal. Acompanha fettuccine puxado na manteiga com alho-poró e nozes.



Coquetéis Autorais



Pérola Negra R\$ 40

Rum envelhecido, rum repousado, suco de abacaxi, abacaxi fruta, suco de limão, angustura bitter e açúcar mascavo (cremoso e saboroso).



Volcan Margarita R\$ 40

Tequila repousada, tangerina, xarope de agave, licor de laranja ou conhaque e suco de limão taiti (rico em sabor e aroma).



José Inácio R\$ 38

Cachaça branca, sweet sour mix de tangerina com limão. Pergunte a história (aromático, cítrico e forte).



Flirtini R\$ 38

Vodka, suco de abacaxi, geleia de amora e espumante (leve, aromático e saboroso).



Moscow Mule R\$ 40

Vodka, mix artesanal de gengibre, schweppes citrus e espuma especial Old (cremoso, cítrico e refrescante).



Ginger Honey Sour R\$ 42

Bourbon, mel, vermute rosso, suco de limão e bitter angostura (cítrico, cremoso e marcante).



Uma viagem a Paraty R\$ 38

Cachaça envelhecida, calda de maracujá, almond syrup e suco de limão.



Sangria Old R\$ 40

Conhaque, redução de cabernet sauvignon, cinnamon syrup, angustura bitter, suco de limão e suco de abacaxi.



New York Sour Old R\$ 40

Bourbon, redução de cabernet de sauvignon, suco de limão, açúcar e bitter angustura.



Cognac, Apple & Cinnamon R\$ 40

Conhaque, suco de maçã, cinnamon syrup e suco de limão.



Louvre Martini R\$ 40

Gin, suco de limão e elderflowers.



Watermelon Margarita R\$40

Tequila, conhaque com laranja, melancia fruta, suco de limão e xarope de açúcar.



Purple Lady R\$ 40

Gin com infusão de flor, blueberry syrup, suco de limão, bitter angustura e 2 segredos não reveláveis.



Antônimo (Negroni Branco) R\$ 40

Bitter luxardo, lillet blanc e gin, finalizado com perfume de laranja.



Soft Mary R\$ 38

Conhaque, martini bianco, perfumado com aroma de laranja e finalizado com cereja.



Mojito Brasileiro R\$ 40

Rum envelhecido, suco de laranja, hortelã, tangerina e limão taiti (refrescante e muito saboroso).



Old G&T Cítrico R\$ 38

Gin, limoncello, suco de limão e água tônica, finalizado com limão desidratado e folha de limão.



G&T Caju R\$ 38

Gin, suco de caju, suco de limão e água tônica, finalizado com limão desidratado e folha de limão.



Passion G&T R\$ 38

Gin, calda artesanal de maracujá e tônica, finalizado com limão desidratado.



Raspberry G&T R\$ 38

Gin, calda artesanal de framboesa e água tônica, finalizado com limão desidratado e hortelã.



Aperol Passion R\$ 40

Aperol, calda artesanal de maracujá e espumante, finalizado com laranja.



Lychee and Roses R\$ 40

Gin, suco de lichia, suco de limão e xarope de rosas e flores.



Lillet Clericot R\$ 40

Aperitivo lillet e frutas da estação, finalizado com espumante.



The Original Old R\$ 50

Jack Daniel's, licor de laranja, conhaque, especiarias, angustura bitter e suco de limão. *Homenagem a minha passagem pela Jack Daniel's, especial desde a preparação até o último gole.*



Maple Old Fashioned R\$ 50

Bourbon, maple syrup, bitter angustura, laranja e cereja amarela (uma releitura elegante e sofisticada).

Negroni



Coquetéis Clássicos

Negroni R\$ 40

Manhattan R\$ 40

Dry Martini R\$ 40

Whisky Sour R\$ 40

Old Fashioned R\$ 40

Rabo de Galo R\$ 38

Margarita R\$ 40

Aperol Spritz R\$ 40

Penicilin R\$ 40

Mojito R\$ 40

Bloody Mary R\$ 40

Pisco Sour R\$ 40

Fitzgerald R\$ 40

Ítalo brasileira



Caipirinhas Old

Bem Brasileira R\$ 38

Cachaça branca, limão taiti, tangerina e açúcar mascavo.

Ítalo Brasileira R\$ 38

Cachaça envelhecida, limão siciliano, limão taiti, mel e mix de gengibre.

Lychee & Strawberry R\$ 38

Vodka, lichia, morango e gotas de limão.

Interiorana R\$ 38

Vodka, tangerina e pimenta dedo de moça.

MONTE SUA CAIPIRINHA

BEBIDA

Cachaça Prata R\$ 35,00

Cachaça Ouro R\$ 35,00

Vodka Nacional R\$ 35,00

Vodka Importada R\$ 38,00

Saquê Nacional R\$ 35,00

FRUTAS

Limão Taiti, Limão Siciliano, Tangerina, Melancia, Abacaxi, Morango, Maracujá e Uva.

GUARNIÇÕES

Gengibre, Mel, Hortelã, Pimenta Dedo de Moça e Manjerição.



Cerveja heineken 600ml

Cervejas

Cerveja Original 600ml R\$ 18

Cerveja Heineken 600ml R\$ 20

Cerveja Long Neck R\$ 15

Cerveja sem Glúten R\$ 15

Cerveja Paulaner Weiss R\$ 40

Cerveja Heineken 0.0 Álcool R\$ 15

Cervejas Artesanais R\$ 40
Consulte opções



Limonada fantástica

Limonadas Aromatizadas

Limonada Fantástica R\$ 15

Limão taiti, tangerina e hortelã.

Limonada Double Lime R\$ 15

Limão taiti, limão siciliano e hortelã.

Limonada com Framboesa R\$ 15

Suco de limão taiti e purê de framboesa.

Limonada com Gengibre R\$ 15

Mix artesanal de gengibre, suco de limão e água com gás.

Limonada Suíça R\$ 15

Limão taiti e leite condensado.



Virgin clericot

Coquetéis sem Álcool

Virgin Clericot R\$ 30

Frutas da estação e um toque de limão, finalizado com espumante zero álcool.

Virgin Mule R\$ 25

Moscow mule sem álcool.

Suco de Tomate Temperado R\$ 25

Sal, limão, molho inglês e pimenta.

Lichia e Capim Santo R\$ 16

Suco de lichia, gomo de limão e capim santo.

Passion, Apple & Almonds R\$ 16

Suco de maracujá, maçã e amêndoas.

Coconut, Lychee & Grape R\$ 16

Água de coco, suco de lichia e uva.

Orange, Peach & Strawberry R\$ 16

Suco de pêssego, morango e laranja.



Chá de hibisco com abacaxi

Chás Gelados

Jasmim com Capim Santo R\$ 15

Jasmim com Lichia e Gengibre R\$ 15

Jasmim com Purê de Framboesa R\$ 15

Jasmim com Suco de Pêssego R\$ 15

Hibisco com Suco de Pêssego R\$ 15

Hibisco com Suco de Maracujá R\$ 15

Hibisco com Suco de Abacaxi R\$ 15



Suco de laranja

Sucos Naturais

Suco de Laranja R\$ 15

Suco de Maracujá R\$ 15

Suco de Maracujá com Leite Condensado R\$ 15

Suco de Abacaxi R\$ 15

Suco de Melancia R\$ 15

Suco de Limão R\$ 15



Old coffee cream

Cafés

Nespresso Leggero R\$ 8

Old Coffee Cream R\$ 40

Sobremesa alcoólica com Bourbon, licor de café, licor amarula, café espresso e finalizado com canela flambada.



Coca-cola e água com gás

Águas e Refrigerantes

Água sem Gás R\$ 8

Água com Gás R\$ 8

Coca-Cola R\$ 10

Coca-Cola Zero R\$ 10

Guaraná R\$ 10

Guaraná Zero R\$ 10

Schweppes Citrus R\$ 10

Água Tônica R\$ 10

Água Tônica Zero R\$ 10

H2O R\$ 10

Heineken 0.0 Alcool R\$ 15



Cocada mole

Sobremesas

Crepe com Chocolate R\$ 35

Crepe recheado com chocolate e pedaços de morango.

Banana com Sorvete R\$ 30

Banana empanada, doce de leite e sorvete de creme.

Cocada Mole R\$ 35

Cocada mole gratinada, acompanhada de sorvete de creme.

Brownie Old R\$ 35

Acompanha uma bola de sorvete, calda de frutas vermelhas e farofa de nozes.

Banoffee Pie R\$ 30

Torta desconstruída de banana com doce de leite e chantilly artesanal.

Merengue de Morango R\$ 30

Suspiro, chantilly artesanal, morango e calda de frutas vermelhas.