

# Cenário

DESDE 1986

## Porções

	1/2 PORÇÃO	1 PORÇÃO
BATATAS FRITAS	R\$ 21	R\$ 25
MANDIOCA	R\$ 21	R\$ 25
POLENTA	R\$ 21	R\$ 25
CROQUETE (12 UNID.)	R\$ 26	R\$ 30
TORRESMO	R\$ 26	R\$ 32
PROVOLETA		R\$ 42
LINGUIÇA ESPECIAL (COM OU SEM PIMENTA)		R\$ 39
PÃO		R\$ 7

## Saladas a partilhar

	1/2 PORÇÃO	1 PORÇÃO
RÚCULA OU ALFACE	R\$ 24	R\$ 33
RÚCULA COM TOMATE E CEBOLA	R\$ 27	R\$ 38
ACELGA COM ALHO	R\$ 29	R\$ 38
RÚCULA COM CEBOLA E TORRESMO	R\$ 29	R\$ 39
RÚCULA COM CEBOLA E PALMITO		R\$ 49
RÚCULA COM TOMATE, PALMITO E CEBOLA		R\$ 54
SALADA TROPICAL <small>Mix de folhas, com maçã e manga</small>		R\$ 48

## Guarnições

	1/2 PORÇÃO	1 PORÇÃO
ARROZ BRANCO	R\$ 18,90	R\$ 21,90
ARROZ CARRETEIRO	R\$ 29	R\$ 37
ARROZ DO NÔNO	R\$ 24	R\$ 32
FEIJÃO	R\$ 16	R\$ 26
TUTU DE FEIJÃO	R\$ 21	R\$ 29
OMELETE SIMPLES		R\$ 25,90
OMELETE COMPLETO <small>com Provolone, tomate, cebola e salsinha</small>		R\$ 32,90

## Carnes Todas as opções acompanham Farofa e Vinagrete

PICANHA 300g	R\$ 129
FRALDINHA 420g <small>com Mostarda e Arroz</small>	R\$ 149
BIFE DE ANCHO Ribeye 300g	R\$ 89
BIFE DE CHOURIZO 400g	R\$ 93,90
MAMINHA 300g	R\$ 69
CARRÉ DE CORDEIRO Short Rack 250g	R\$ 105
COSTELINHA SUÍNA 300g	R\$ 65
<u>FILÉ CENÁRIO</u>	R\$ 92
FRANGO COM PROVOLONE 480g	R\$ 76,90

## Infantil

FILÉ DE FRANGO <small>acompanha Arroz, Feijão e Fritas</small>	R\$ 42
---	--------

## Bebidas



### ÁGUAS / REFRIGERANTES

Água Prata	R\$ 8
Água Prata com Gás	R\$ 8,50
Refrigerante <small>Opções: Coca-Cola Guaraná; Soda; Coca zero, Guaraná Diet; Soda Diet</small>	R\$ 8,90
Sweppes Citrus	R\$ 8,90
Água Tônica Normal ou Diet	R\$ 8,90
Chá Mate Ice Lipton Copo	R\$ 8,90
Soda Italiana <small>Opções: Tangerina, Limão Siciliano, Frutas Vermelhas e Maçã Verde</small>	R\$ 19

### SUCOS NATURAIS

Laranja	R\$ 13
Limão	R\$ 13
Morango com Laranja	R\$ 17
Limonada Suíça	R\$ 17
Melancia	R\$ 17
Maracujá	R\$ 17
Tangerina	R\$ 19

### CERVEJAS

Heineken 600ml	R\$ 22
Original 600ml	R\$ 20
Becks 600ml	R\$ 22
Serra Malte 600ml	R\$ 22
Teresópolis 500ml	R\$ 22
Stella Artois Long Neck	R\$ 18
Heineken Long Neck	R\$ 19
Cerpa Long Neck	R\$ 20
Coron Long Neck	R\$ 18
Goose Island IPA Long Neck	R\$ 21,90

### DRINKS

Gin	R\$ 28
Gin Tanqueray	R\$ 40
Gin Tônica	R\$ 35
Margarita	R\$ 44
Rum	R\$ 22
Suco de Tomate Temperado	R\$ 19

CONTINUA ▼



# Novidade Contemporâneo

Cenário  
DESDE 1986

## Salada

### SALADA DE FRANGO CENÁRIO

Mix de folhas de alface e rúcula com frango desfiado, cebola roxa, tomate grape e vinagrete de laranja.

R\$ 56,90

### SALADA TOSCANA

Rúcula, presunto cru, parmesão ralado e figos roxo salteados na manteiga com redução de vinho tinto.

R\$ 66,90

### SALADA TRICOLOR COM TORRESMO

Mix de repolhos roxo e verde, folhas de rúcula e alface, pedaços de abacaxi e maçã com redução de aceto balsâmico e torresmo.

R\$ 52

## Massa

### FETTUCCINE AO MOLHO ALFREDO COM PORPETAS DE Picanha

Pasta fresca servida com o tradicional molho Alfredo com deliciosas porpetas de picanha, finalizadas no azeite de alho.

R\$ 92

### FETTUCCINE AO PESTO COM CHORIZO

Pasta fresca ao pesto de manjeriço, castanhas e queijo pecorino. Acompanha file de chorizo com tomates confitados.

R\$ 90

## Risoto

### RISOTO LIMÃO SICILIANO COM CARRE DE CORDEIRO

Risoto de limão siciliano com suculento carré de cordeiro com cebola condimentada no vinagre de vinho.

R\$ 130

### RISOTO DE PERA COM GORGONZOLA

Risoto de arroz arbóreo com peras salteadas na manteiga com gorgonzola e iscas de frango.

R\$ 99

### RISOTO DE ARROZ PIEMONTE

com cogumelos Paris, refogado com alho e cebola, creme de leite e cebolinha; acompanhado de um medalhão de filé mignon, gratinado com alho, alecrim e vinho tinto

R\$ 98

## Bovino

### COSTELA RIBA COM BARBECUE DE MARACUJA

Costela riba embebida no barbecue de maracujá, servida com arroz de brócolis e cenouras grelhadas.

R\$ 109

### BITOQUE A CAVALO

Bife chorizo grelhado em parrilha, servido submerso em molho de mostarda com um ovo. Acompanha arroz branco e batatas fritas.

R\$ 109

## Suíno

### COSTELA SUÍNA COM PURE DE MAÇÃ

Costela suína, preparada na cerveja preta com purê de maçã e especiarias.

R\$ 109

## Frango

### FRANGO COM OVO POCHÊ

Filé de frango grelhado com farofa de banana com ovo pochê, servido com molho de gorgonzola. Acompanha arroz branco.

R\$ 94

## Vegetariano

### GUISADO DE COGUMELOS

Guisado de mix de cogumelos, com suave molho de mostarda djon com queijo gratinado. Acompanha arroz branco.

R\$ 76

### PILLAF DE QUINOA

Quinoa preparada com especiarias e legumes.

R\$ 76

## Sobremesa

### ANANAIS AO MODO

Pedaços de abacaxi, levemente congelados com raspas de limão, flor de sal e sorvete de creme.

R\$ 24,90

### PUDIM ROMEUE JULIETA

Pudim de queijo, com cremosa calda de goiabas, com um toque de brandy e raspas de limão siciliano.

R\$ 29,90

## Sobremesa

ABACAXI COM RASPAS DE LIMÃO R\$ 17

MOUSSE DE CHOCOLATE R\$ 19

PUDIM DE LEITE CENÁRIO R\$ 9,90

CREME DE PAPAIA COM CASIS R\$ 19

## Sorvete

PICOLÉ La Basque R\$ 22

Sabores:

- Chocolate
- Chocolate com Amêndoas
- Menta
- Pistache
- Vanilla

### MASSAS

1 bola R\$ 19

2 bolas R\$ 29

## CACHAÇAS E WODKAS

Cachaças R\$ 34

Wodka Smirnoff R\$ 24

Wodkas Importadas Absolut ou Wiborowa  
Dose R\$ 32,90  
Garrafa R\$ 308,00

Wodka Grey Goose R\$ 58

## CAIPIRINHAS, CAIPIROSKAS E SAKERINHAS

Caipira de Pinga com Limão R\$ 24

Caipira de Smirnoff com Limão Sakê com Limão R\$ 29

Caipira de Wodka Absolut com Limão R\$ 35

Caipira de Wodka Absolut com Abacaxi, Lima d' Pérsia e Morango R\$ 38

Caipira de Pinga com Abacaxi R\$ 28

Caipira de Smirnoff com Abacaxi, Lima d' Pérsia e Morango R\$ 32

## CAMPARIS E STEINHEAGER

Campari R\$ 25

Campari Italiano R\$ 36

Steinheager R\$ 28

Tequila José Cuervo R\$ 33

Fundador ou Napoleon R\$ 48

Macieira R\$ 44

## LICORES

Licor Importado R\$ 49  
Opções: Cointreau; Drambuie; Licor 43; Frangélico; outros

## WHYSKIES

Whisky 8 Anos (Johnnie Walker Red Label)  
Dose R\$ 29  
Garrafa R\$ 219

Whisky 12 Anos (Johnnie Walker Black Label)  
Dose R\$ 59  
Garrafa R\$ 360

Grants Dose R\$ 35  
Garrafa R\$ 176

White Horse Dose R\$ 30  
Garrafa R\$ 208

Imagens meramente ilustrativas.

CONSUMIDOR: o acesso às dependências onde são preparados e armazenados os alimentos é garantido por lei. Lei nº 8.431, de 17 de julho de 1995

Para reclamações ao Departamento de Proteção ao Consumidor - Procon  
www.procon.campinas.sp.gov.br | Ligue 151

SE BEBER, NÃO DIRIJA.  
Lei Federal nº 12.760/2012 | Lei Municipal nº 14.897/2014

