



SEU MANOEL

BAR & COZINHA

Sobre o Seu Manoel



Todo grande projeto nasce de uma história.
Esta começa com um homem simples, de palavras firmes e
mãos trabalhadoras. **Manoel.**

Mais do que um nome, ele representa um jeito de viver.
Com dignidade, honra e compromisso com o próximo.

Foram esses valores que ele cultivou ao longo de uma vida
inteira, e que hoje se tornam o alicerce deste espaço.

Seu Manoel acreditava que trabalho constrói o destino, que
palavra tem peso e que o caráter de um homem se revela
no que ele oferece, não no que acumula.

É essa herança, não material, mas de princípios, que
inspira cada detalhe deste projeto.

Este cardápio não é apenas um menu.

É a continuação de uma história que começou
muito antes de nós.

É o compromisso de entregar, em cada prato, o mesmo
cuidado, respeito e generosidade que definiram a vida de
quem dá nome a este lugar.

Bem-vindo ao Seu Manoel.
Onde tradição, afeto e sabor se encontram à mesa.

Índice



1. Happy Hour
2. Entradas
3. Comida de Boteco
4. Sanduíches e Burguers
5. Pratos Individuais
6. Para Compartilhar
7. Acompanhamentos
8. Sobremesas
9. Soft Drinks



*  contém lactose  contém glúten  contém proteína animal

A close-up photograph of a hand holding a clear glass filled with a golden beer. The beer is being poured from a chrome tap, with a thick head of white foam visible. The background is dark and out of focus.

Happy Hour

Caipiras

R\$ 12

Morango

Kiwi

Abacaxi

Maracujá

Limão

Chopp MANIACS

R\$ 8

Tradicional



* Carne de Onça

Entradas

Salada da Casa 🍴

Mix de folhas frescas com alface roxa e americana, tomate confitado levemente adocicado, cebola roxa e croutons crocantes, finalizados com um delicado molho de mel e mostarda. Leve, equilibrada e cheia de sabor.

R\$ 29

Palmito Grelhado 🍴

Palmito pupunha grelhado na manteiga clarificada, finalizado com flor de sal e um toque de limão. Simples, delicado e cheio de sabor natural.

R\$ 39

Carne de Onça 🍴🐆

Clássico intenso e cheio de personalidade: carne moída temperada na medida certa, servida sobre broa de centeio, com cebola branca, cebolinha, azeite de oliva, mostarda escura e um toque de pimenta-do-reino.

R\$ 45

Carpaccio Tradicional 🍴🐆🍴

Finas lâminas de carne, acompanhadas de molho cítrico de mostarda, lascas de parmesão e rúcula baby, servidas com torradas crocantes. Leve, elegante e irresistível.

R\$ 45

Batata Rústica com Cupim e Creme de Queijos 🍴🐆🍴

Batatas rústicas douradas, cobertas com creme de queijos super cremoso, suculento cupim desfiado, pimenta biquinho e toque de cebolinha. Perfeita para compartilhar.

R\$ 45

Linguiça Caracol 🍴🐆🍴

Linguiça suculenta em formato caracol, grelhada lentamente para realçar o sabor, servida com vinagrete fresco e pão. Clássico, rústico e cheio de personalidade.

R\$ 45

Carpaccio de Queijo Coalho 🍴

Finas fatias de queijo coalho com molho pesto, tomate cereja confitado, castanha-do-pará e rúcula baby. Combinação surpreendente e cheia de textura.

R\$ 47

Queijo Coalho Grelhado com Melaço 🍷

R\$ 49

Queijo coalho dourado na brasa, com interior macio e finalizado com melaço levemente adocicado. Contraste perfeito entre salgado e doce.

Queijo Coalho com Geleia de Abacaxi 🍷

R\$ 49

Queijo coalho grelhado servido com geleia de abacaxi, trazendo equilíbrio entre o salgado do queijo e o toque tropical da fruta.

Provoleta 🍷 🍷

R\$ 59

Queijo provolone grelhado até atingir o ponto perfeito de derretimento, finalizado com azeite e orégano, acompanhado de pão baguete. Uma explosão de sabor a cada mergulho.

Tartar de Salmão 🐟 🍷

R\$ 59

Salmão fresco em cubos, combinado com maçã verde, abacate levemente picante, cebola roxa e azeite, finalizado com redução de balsâmico, acompanha pão fatiado. Fresco, leve e sofisticado.

Chorizo com Fritas (na Manteiga de Ervas) 🐷 🍷

R\$ 69

Chorizo grelhado servido em tiras, macio e cheio de sabor, finalizado com manteiga de ervas aromáticas e servido com batatas fritas crocantes. Simples e sofisticado na medida certa.

Camarão na Brasa 🦐 🍷

R\$ 69

Camarões marinados em pasta de alho e ervas, grelhados na brasa, suculentos e aromáticos, servidos com batatas ao alho, tomate confitado e finalizados com azeite de salsinha. Leve, sofisticado e cheio de sabor.

Chorizo com Fritas (Molho Gorgonzola) 🐷 🍷

R\$ 72

Corte de Chorizo suculento, grelhado no ponto ideal, servido em tiras com batatas fritas douradas e acompanhado de um cremoso molho de gorgonzola. Intenso e marcante.



* Bolinho de Cupim



* Batata Rústica com Cupim e Creme de Queijos

Comida de Boteco

Caldo de Feijão 🐮 🍴

R\$ 29

Caldo encorpado de feijão com bacon, torresmo miúdo e toque de salsinha, servido com pão. Conforto em forma de colher.

Dadinho de Tapioca com Melaço 🍷 🍴

R\$ 35

Cubinhos crocantes por fora e macios por dentro, servidos com melaço de cana. Combinação que virou paixão nacional.

Dadinho de Tapioca com Geleia de Abacaxi 🍷 🍴

R\$ 35

Dadinho dourado na medida, acompanhado de geleia de abacaxi. Contraste leve, tropical e viciante.

Porção de Coração 🐮 🍴

R\$ 35

Corações grelhados, com cebola, farofa e pão. Raiz de verdade, pra acompanhar aquela bebida gelada.

Batata Rústica Simples

R\$ 35

Batatas rústicas douradas com alecrim e sal. Crocantes por fora, macias por dentro e perfeitas para qualquer hora.

Tulipa ao Alho 🐮

R\$ 35

Tulipas de frango bem douradas, finalizadas com alho frito crocante. Petisco clássico que nunca decepciona.

Bolinho de Linguiça 🐮 🍴

R\$ 40

Bolinho bem temperado, crocante por fora e suculento por dentro, servido com molho de pimenta. Simples, direto e cheio de sabor.

Bolinho de Cupim 🍷 🐮

R\$ 42

Bolinho de cupim servido dourado e crocante, cupim desfiado super macio, acompanhado de maionese de alho. Daqueles que somem da mesa rapidinho.

Pastel de Feira 🍷 🍷 🐮

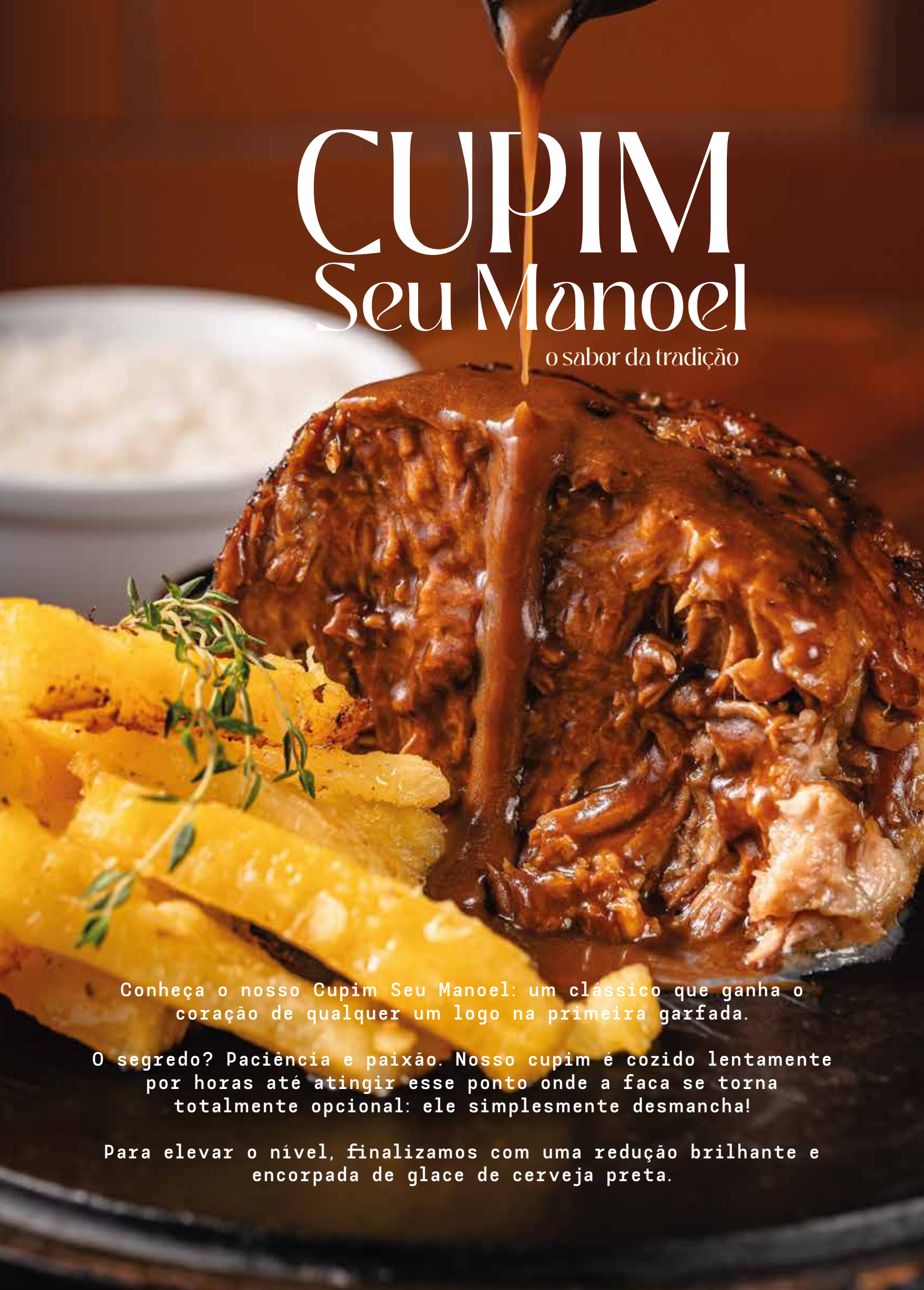
R\$ 44

Clássico que não tem erro: pastéis sequinhos e crocantes, com recheio de carne e queijo, 3 unidades de cada. Igualzinho ao da feira, só que melhor.

Torresmo de Rolo 🐮

R\$ 49

Torresmo de rolo crocante por fora e suculento por dentro, servido com limão cravo e geleia de pimenta. Equilíbrio perfeito entre acidez, doce e crocância.



CUPIM Seu Manoel

o sabor da tradição

Conheça o nosso Cupim Seu Manoel: um clássico que ganha o coração de qualquer um logo na primeira garfada.

O segredo? Paciência e paixão. Nosso cupim é cozido lentamente por horas até atingir esse ponto onde a faca se torna totalmente opcional: ele simplesmente desmancha!

Para elevar o nível, finalizamos com uma redução brilhante e encorpada de glace de cerveja preta.

Sanduiches & Burgers

Sanduiche de Coração

R\$ 39

Corações de galinha grelhados, suculentos e cheios de sabor, com queijo derretido e maionese da casa no pão macio, acompanhado de fritas crocantes.

Sanduiche de Linguiça Blumenau

R\$ 39

Pasta de linguiça Blumenau bem temperada, com queijo derretido, vinagrete e maionese no pão. Combinação que é puro sabor, acompanhada de fritas.

Burger de Frango

R\$ 39

Sobrecoxa suculenta e bem temperada, com queijo branco, maionese de ervas e alface no pão, servido com fritas. Leve, saboroso e fora do óbvio.

Burger Clássico Seu Manoel

R\$ 42

Hambúrguer suculento, com cheddar, alface, tomate, cebola roxa e maionese no pão macio, acompanhado de fritas. O clássico bem feito que nunca falha.

Sanduiche de Cupim

R\$ 44

Cupim desfiado, macio e suculento, com queijo derretido, maionese e rúcula no pão, servido com fritas. Simples, caprichado e cheio de personalidade.

Burger com Torresmo

R\$ 50

Hambúrguer bovino com queijo derretido, torresmo crocante e molho BBQ no pão. Uma mistura ousada e cheia de textura, servido com fritas.

Burger do Seu Manoel

R\$ 52

Hambúrguer no ponto, com gorgonzola, cebola caramelizada e rúcula baby. Equilíbrio perfeito entre intensidade e leveza, acompanhado de fritas.

Sanduiche de Tiras de Chorizo

R\$ 65

Tiras de chorizo na brasa, macias e saborosas, com provolone derretido e chimichurri no pão tostado, servido com fritas. Intenso e irresistível.

🍴 🌱 🐄 * Todos os itens contêm proteína animal, lactose e glúten.

* Burguer com Torresmo & Burger Clássico Seu Manoel





* Camarão Thermidor

Pratos Individuais

Carbonara Brasileira 🍴 🐷

R\$ 49

Fettuccine envolvido em molho cremoso à base de ovo, bacon crocante e parmesão, com toque de pimenta-do-reino. A nossa versão bem servida de um clássico irresistível.

Frango Grelhado 🍴 🍗

R\$ 49

Sobrecoxa desossada, suculenta e dourada, acompanhada de mandioca amanteigada, vegetais e finalizada com brotos de salsinha. Simples, bem feito e cheio de sabor.

Parmegiana de Berinjela 🍴 🍆

R\$ 59

Fatias de berinjela temperadas e grelhadas, cobertas com molho pomodoro e queijo derretido, com acompanhamento à sua escolha: fettuccine pomodoro, fettuccine Alfredo ou arroz e fritas crocantes.

Fettuccine Alfredo com Chorizo 🍴 🐷 🍷

R\$ 69

Fettuccine envolvido em um molho Alfredo cremoso e aveludado, servido com chorizo grelhado no ponto, finalizado com flor de sal e brotos de salsinha. Conforto com um toque de sofisticação.

Fettuccine Pomodoro com Chorizo 🍴 🍷

R\$ 69

Massa fresca ao molho pomodoro, leve e aromático, acompanhada de chorizo grelhado, finalizado com flor de sal e brotos. Simples, equilibrado e cheio de sabor.

Chorizo com Fritas e Vegetais 🍴 🐷

R\$ 69

Chorizo suculento na brasa, servido com batata rústica crocante, vegetais grelhados e molho de mostarda com manjericão. Prato completo, leve e cheio de personalidade.

Parmegiana 🍴 🐷 🍷

R\$ 79

Filé de alcatra angus empanado, coberto com molho pomodoro e queijo derretido, com acompanhamento à sua escolha: fettuccine pomodoro, fettuccine Alfredo ou arroz e fritas crocantes.

Camarão Thermidor 🍴 🐷

R\$ 89

Camarões ao molho cremoso com vinho branco e parmesão, servidos com palmito pupunha, intenso, elegante e daqueles que pedem para ser apreciados sem pressa.

Surf and Turf (Mar e Terra) 🍴 🐷

R\$ 89

A combinação perfeita: alcatra grelhada com camarões suculentos, servidos sobre purê de batata, com chimichurri, vagem e tuile de parmesão. Um prato que impressiona do começo ao fim.

Parmegiana ao Molho 4 Queijos 🍴 🐷 🍷

R\$ 89

Filé de alcatra angus empanado, coberto com molho 4 queijos gratinado, com acompanhamento à sua escolha: fettuccine pomodoro, fettuccine Alfredo ou arroz e fritas crocantes.

Parmegiana de Cupim 🍴 🐷 🍷

R\$ 89

Cupim cozido lentamente até ficar desmanchando, coberto com molho pomodoro e queijo derretido, com acompanhamento à sua escolha: fettuccine pomodoro, fettuccine Alfredo ou arroz e fritas crocantes.

Para Compartilhar

Cupim Seu Manoel 🍴 🐮

R\$ 159

Cupim cozido lentamente até ficar desmanchando, finalizado com glace de cerveja preta, servido com arroz e mandioca amanteigada. Prato da casa, intenso e cheio de história.

Costelinha BBQ 🍴 🐮

R\$ 129

Costelinha suína macia, assada lentamente e envolta em molho BBQ, servida com batata frita e mandioca amanteigada. daquelas que se soltam do osso.

Parmegiana 🍴 🍴 🐮

R\$ 149

Filê de alcatra angus empanado, coberto com molho pomodoro e queijo derretido, com acompanhamento à sua escolha: fettuccine pomodoro, fettuccine Alfredo ou arroz e fritas crocantes.

Costela Janela 🍴 🐮

R\$ 159

Costela assada lentamente, macia e cheia de sabor, servida com arroz, feijão, farofa, maionese e salada. Raiz, generosa e feita pra dividir.

Parmegiana de Cupim 🍴 🍴 🐮

R\$ 159

Cupim cozido lentamente até ficar desmanchando, coberto com molho pomodoro e queijo derretido, com acompanhamento à sua escolha: fettuccine pomodoro, fettuccine Alfredo ou arroz e fritas crocantes.

Parmegiana ao Molho 4 Queijos 🍴 🍴 🐮

R\$ 159

Filê de alcatra angus empanado, coberto com molho 4 queijos gratinado, com acompanhamento à sua escolha: fettuccine pomodoro, fettuccine Alfredo ou arroz e fritas crocantes.

Chorizo para Dois (2 Pax) 🍴 🐮

R\$ 160

Corte conhecido por seu sabor marcante e suculento para compartilhar, acompanhado de arroz, feijão, farofa e fritas. Perfeito pra mesa cheia e boa conversa.

Short Rib 🍴 🐮

R\$ 175

Costelas 6, 7 e 8 do boi, com gordura entremeada que derrete na brasa. Servido com arroz, farofa, salada de batata e acompanhamentos clássicos.

Camarão Thermidor 🍴 🐮

R\$ 175

Camarões ao molho cremoso com vinho branco, parmesão e toque de alho confit, servidos com arroz branco e palmito pupunha. Sofisticado na medida certa.

T-Bone 🍴 🐮

R\$ 189

Corte icônico que junta duas carnes em uma só: do lado do contrafilê, mais sabor e textura firme; do lado do filê, derrete na boca, com sabor mais delicado.

Acompanhamentos

Arroz Branco

R\$ 12

Arroz soltinho e leve, feito na medida certa — o clássico que acompanha tudo.

Feijão

R\$ 12

Feijão caseiro, bem temperado e encorpado — sabor de comida de verdade.

Batata Rústica

R\$ 12

Batatas douradas e crocantes por fora, macias por dentro — simples e irresistíveis.

Salada de Batata

R\$ 12

Salada de batata cremosa, bem temperada — acompanhamento que nunca falha.

Mini Salada

R\$ 12

Mix de folhas frescas com toque leve de tempero — equilíbrio perfeito para o prato.

Mandioca Amanteigada 🍴

R\$ 12

Mandioca macia envolvida na manteiga — derrete na boca a cada pedaço.

Vegetais

R\$ 12

Legumes selecionados e preparados no ponto certo — leves e cheios de sabor.

Farofa da Casa 🍴

R\$ 12

Farofa especial, bem temperada e crocante — o toque final que faz diferença.

Purê de Batata 🍴

R\$ 12

Purê cremoso e aveludado — conforto em forma de acompanhamento.

Batata ao Alho 🍴

R\$ 17

Batatas douradas com alho aromático — sabor marcante e viciante.



* Surf and Turf

Sobremesas

Abacaxi Marinado com Sorvete 🍍

R\$ 19

Abacaxi levemente marinado com rum ouro e especiarias, finalizado com canela e raspas de limão siciliano, servido com sorvete. Refrescante, aromático e equilibrado.

Cartola Moderna 🍌

R\$ 19

Banana-da-terra caramelizada, queijo coalho grelhado, açúcar, canela e melado de cana. O clássico nordestino em versão ainda mais irresistível.

Sorbet de Limão com Manjerição

R\$ 19

Sorbet refrescante de limão com raspas cítricas e toque de manjerição. Leve, aromático e perfeito para encerrar a refeição.

Churros Espanhol 🍩 🍷

R\$ 19

Churros crocantes por fora e macios por dentro, polvilhados com açúcar e canela, servidos com doce de leite e raspas de laranja. Clássico que conquista fácil.

Pudim da Casa 🍮

R\$ 22

Clássico brasileiro com textura cremosa e calda de caramelo  mbar. Simples, intenso e impossível de resistir na última colherada.

Mousse de Chocolate com Flor de Sal 🍫

R\$ 22

Mousse leve e aerado de chocolate, finalizado com flor de sal e um toque de azeite de oliva. Contraste elegante entre doce e intensidade.

Torta de Macadâmia 🥥 🍷

R\$ 25

Torta cremosa com macadâmia, ganache e toque de chocolate intenso. Textura rica e finalização sofisticada.

Petit G teau 🍰 🍷

R\$ 29

Bolo quente de chocolate com interior cremoso, servido com sorvete de creme e calda de chocolate. O encontro perfeito entre quente e frio.



* Abacaxi Marinado



Soft Drinks

Sucos

R\$ 15

Jarra 1L R\$ 32

Laranja, abacaxi, morango, melancia, uva.

Suco Especial da Casa Orange Berry

R\$ 19

A união perfeita entre o frescor da laranja natural e a cremosidade do purê de morango, proporcionando uma experiência irresistível do início ao fim.

Sodas Italianas Tradicionais

R\$ 16

Cranberry, morango, kiwi, melancia.

Sodas Italianas Especiais

R\$ 19

Maçã verde, pink lemonade.

Chá Batido

R\$ 10

Pêssego / Limão.

Refrigerantes

R\$ 8

Coca-Cola, Coca Zero, Fanta Laranja, Fanta Uva, Sprite, Schweppes, Guaraná Antarctica, Tônica.

Águas com gás / sem gás

R\$ 7

Água de coco

R\$ 14

Café Expresso

R\$ 8





SEU MANOEL

BAR & COZINHA



Av. Munhoz da Rocha, 1049 Juvêvê
Av. Munhoz da Rocha, 1049 Juvêvê