

CARDÁPIO

COZINHA DA PAULISTÂNIA DESVAIRADA

"A cultura profunda da Paulistânia atravessada pela energia caótica e cosmopolita de São Paulo."

ENTRADAS

Azeitonas	R\$19
Batata frita	R\$36
Bolinho de arroz (6 un.)	R\$35
Bolinho de costela (6 un.)	R\$46
Bolinho de feijoada (4 un.)	R\$42
Coxinha de jaca (6 un.)	R\$32
Esfirra de jenipapo (unidade)	R\$18
Com recheio de coração de bananeira.	
Farofa de formiga tanajura (içá)	R\$15
Linguiça caipira aperitivo	R\$52
Mini pastel de carne e queijo (6 un.)	R\$39
Mix de castanhas brasileiras (120g)	R\$38
Caju, baru e pará.	
Muçarela nozinho	R\$29
Parmesão curado de Alagoa (100g)	R\$26
Torresmo	R\$52

PRATOS DO DIA

Terça-feira: Strogonoff de carne	R\$50
Acompanha arroz e chips de mandioquinha.	
Quarta-feira: Feijoada do Boteco	R\$61
Acompanha arroz branco, couve-manteiga, farofa de milho, torresmo, banana empanada e abacaxi grelhado.	
Quinta-feira: Frango com quiabo	R\$47
Acompanha arroz branco, farofa de alho e legumes.	
Sexta-feira: Filé de tilápia	R\$63
Acompanha arroz branco, legumes salteados e molho de limão.	



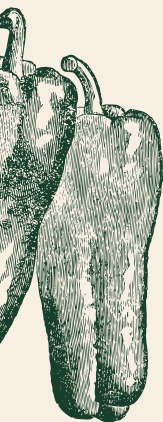
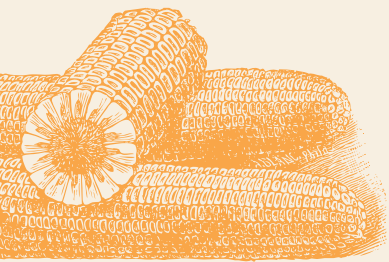
KIDS

Contra-filé em tiras	R\$48
Acompanha arroz e batata frita.	
Mini espaguete	R\$40
Molho ao sugo ou manteiga.	
Mini picadinho de carne	R\$40
Acompanha arroz, farofa de milho ou batata frita.	



ADICIONAIS

Arroz branco	R\$13	Mini salada	R\$13
Couve-manteiga	R\$13	Molho da casa	R\$7
Farinha de milho	R\$13	Ovo (frito ou mollet)	R\$13
Feijão	R\$13	Tiras de contra-filé	R\$30



PRATOS DA CASA

Arroz de moela R\$49

Moela de frango ao molho vermelho com cenoura, bacon, calabresa, arroz branco, salsinha, quiabo tostado e finalizado com ovo frito de gema mole.

Baião do Boteco R\$74

Carne seca, mix de feijões crioulos, paio, calabresa e bacon, finalizados com nata, queijo coalho e mandioca frita.

Bisteca R\$50

Acompanha farofa de banana, vinagrete de feijão-fradinho e arroz branco.

Caipira Vegano R\$52

Quirera de milho cremosa com ragu de coração de bananeira e tomate.

Caipira Vegetariano R\$48

Quirera de milho cremosa cozida com parmesão e legumes salteados.

Corte do chef R\$78

Fraldinha selada em alta temperatura, acompanhada de arroz com carne-seca, farofa de milho e vinagrete de feijão-fradinho.

Costela de boi com feijão-tropeiro R\$58

Mix de feijão crioulo com ovos, bacon, linguiça e farinha, acompanha musseline de mandioca.

Espagete R\$58

Opções de molho: ao sugo, ragu de carne, ragu de coração de bananeira, azeite com manjericão ou pesto de picão-preto.

Filé à desvairada R\$96

Filé-mignon com velouté de tutano, cambuci e pimenta-de-cheiro. Acompanha farofa de banana-da-terra e musselina de mandioca.

Marmita do Adoniran R\$68

Arroz, feijão, farofa de milho, dois ovos fritos e torresmo à milanesa.

Picadinho R\$58

Picadinho de carne bovina, farofa de milho e ovo mollet.

Quirera com ragu de carne R\$55

Quirera de milho cremosa com ragu de carne, finalizada com queijo parmesão.

Salada da Casa R\$58

Alface americana, alface roxa, pepino e pickles de cenoura, acompanhados de molho sour cream, finalizados com queijo.

Virado à Paulista R\$80

Arroz, tutu de feijão crioulo, couve, farofa de milho, banana frita, calabresa, bisteca e ovo frito.



LANCHES

Burger 28 R\$58

Hambúrguer bovino no pão brioche, bacon laminado, maionese de alho, pickles de cebola roxa, molho barbecue, alface, tomate e fritas.

PANC Burger R\$44

Falafel burger com queijo vegano, tomate, alface, molho especial e fritas.



SOBREMESAS

- Doce de abóbora R\$25
Doce de abóbora com especiarias.
- Fruta do dia R\$16
- Mousse de chocolate R\$33
Chocolate meio amargo, tuile de chocolate e farofa doce.
- Pingado R\$28
Pudim de leite com calda de café.
- Romeu e Julieta R\$16
Goiabada cascão e requeijão de corte polvilhado com hortelã.



BEBIDAS & CAFÉS

- Água (310ml) R\$8
Com ou sem gás.
- Cafés especiais (pedir cardápio)
- Café expresso R\$10
- Café do 28 (coado) R\$12
- Cajuína artesanal R\$18
Orgânica, 100% natural e sem adição de açúcares.
- Chá gelado do 28 R\$18
Chá-mate gelado com maracujá e limão.
- Refrigerante do 28 R\$13
Água com gás, xarope de gengibre e suco de limão.
- Refrigerante em lata (350ml) R\$11
Coca-Cola, Guaraná ou Tônica – normal ou zero.
- Suco gaseificado em lata (269ml) R\$15
100% natural sem adição de açúcares ou conservantes. Uva, bergamota, abacaxi, limão siciliano e butiá.



DRINKS

- Americano R\$35
Campari, vermute tinto, água com gás e rodela de laranja.
- Aperol Spritz R\$38
- Caipirinha de cachaça R\$35
Limão ou maracujá.
- Caipirinha de vodka R\$38
Limão ou maracujá.
- Campari R\$28
- Gin com frutas R\$38
Butiá, bergamota, limão siciliano ou maracujá com twist de limão.
- Gin Liric Melody (44% vol.) R\$28
- Gin Liric Rhapsody (48% vol.) R\$28
- Gin Tônica do 28 R\$40
Laranja-baía, hortelã e anis.
- Jambucana (40% vol.) R\$18
Bebida mista de cachaça com jambu.
- Licor Sabina (20% vol.) R\$16
Bebida mista de cambuci e mel.
- Mojito R\$36
- Negroni R\$38
- Rabo de galo R\$33
Cachaça, vermute, cynar e limão.



CERVEJAS

- Chopp IPA Coyotero (300ml) R\$20
- Chopp Lager Coyotero (300ml) R\$18
- Heineken long neck R\$18





CARDÁPIO

VINHOS



ESPUMANTE

Miolo Cuvée Branco Nature R\$129
(Vale dos Vinhedos – RS)

Miolo Cuvée Rosé Brut R\$129
(Vale dos Vinhedos – RS)

Miolo Millésime Brut Rosé Pinot Noir R\$270
(Vale dos Vinhedos – RS)



BRANCO

Miolo Seleção Branco Seco Taça (150ml) R\$25
Chardonnay/Viognier
(Campanha Meridional – RS)

Giuseppe Branco Seco Semillon R\$159
(Campanha Central – RS) • 2023

Miolo Single Vineyard Branco R\$129
Meio Seco Gewürztraminer
(Campanha Central – RS) • 2023

Seival Sauvignon Blanc R\$79
(Campanha Meridional – RS) • 2025



ROSÉ

Miolo Seleção Rosé Seco Taça (150ml) R\$25

TINTO

Miolo Seleção Seco Taça (150ml) R\$25
Cabernet/Merlot

Giuseppe Merlot & Cabernet R\$159
(Vale dos Vinhedos - RS) • 2024

Giuseppe Seco Cabernet/Merlot R\$159
(Vale dos Vinhedos – RS) • 2024

Lote 43 Seco Merlot Cabernet R\$320

Miolo Single Vineyard Seco R\$129
(Vale do São Francisco -BA) • 2023

Miolo Testardi Syrah Seco R\$349
(Vale do São Francisco - BA) • 2022

Miolo Vinhas Velhas Tannat Seco R\$340
(Campanha Gaúcha - RS) • 2022

Miolo Sebrumo Cabernet R\$260
Sauvignon Seco
(Campanha Gaucha - RS) • 2022

Miolo Terroir Merlot Seco R\$340
Edição Limitada
(Vale dos Vinhedos - RS) • 2022

Quinta do Seival Seco R\$209
Castas Portuguesas
(Campanha Meridional – RS) • 2022
(Vale dos Vinhedos - RS) • 2022

Seival Seco Tempranillo R\$98
(Campanha Meridional -RS) • 2024

Wild Seco Gamay R\$119
(Campanha Meridional -RS) • 2026 • Sulfite Free





BOTECO
-DO-
28

CARDÁPIO

CAFÉS ESPECIAIS



• Mestre de Torra Edinho da Silva
Micro e Nano lotes / Agricultura familiar.

Café do 28 (150ml) R\$12

Blend equilibrado moído especial, introdutório ao mundo do café especial.

Notas: Sensorial de chocolate amargo.
Origem: Cristina/MG - Mantiqueira de Minas
Espécie: Blend 100% Arábica
Torra: Média
Altitude: 1250m

Café origem (150ml) R\$18

V60 ou Prensa Francesa

85,0 Laranja e Mel

Sítio Cachoeirinha - Adriano R. Paiva
Variedade: Bourbon Amarelo
Região: Cristina/MG
Processamento: Natural
Altitude: 1,050m
Torra/Roast: Média

86,0 Frutas Silvestres

Sítio Paineiras- Giovani da Silva
Variedade: Catucaí 24/137
Região: Cristina/MG
Processamento: Natural
Altitude: 1,110m
Torra/Roast: Média

86,0 Uva Escura

Sítio Três Irmãos - Luan Augusto Germano
Variedade: Catucaí 2SL
Região: Cristina/MG
Processamento: Fermentado
Altitude: 1,100m
Torra/Roast: Média

85,0 Chá Caldo de Cana Melão

Fazenda da Pedra - Anacleto Bustamante
Variedade: Catucaí Vermelho
Região: Cristina/MG
Processamento: Honey
Altitude: 1,250m
Torra/Roast: Média

86,0 Frutas Tropicais / Tropical Fruits

Sítio Baixadão- Fábio Júnior da Silva
Variedade: Catucaí Amarelo 2SL
Região: Cristina/MG
Processamento: Natural
Altitude: 1,300m
Torra/Roast: Média

85,0 Chocolate leve frutado / Chocolate and Fruity

Sítio Baixadão- Fábio Júnior da Silva
Variedade: Catucaí Vermelho
Região: Cristina/MG
Processamento: Natural
Altitude: 1,200m
Torra/Roast: Média

Café origem especial (150ml) R\$28

89,0 Frutado Floral / Fruity Floral

Sítio Vargem Alegre - Cleverton Daniel
Variedade: Geisha
Região: Cristina/MG
Processamento: Fermentado
Altitude: 1,350m
Torra/Roast: Média



CASA ADONIRAN



BOTECO
-DO-
28

CARDÁPIO

CACHAÇAS PARA LEVAR



Canarinha (44% vol.) (600ml)	R\$340
Copan Amburana (39% vol.) (750ml)	R\$160
Copan Blend Carvalho e Amburana (39% vol.) (750ml)	R\$360
Copan Prata (39% vol.) (750ml)	R\$140
Mato Dentro Carvalho (42% vol.) (980ml)	R\$86
Mato Dentro Jaqueira (40% vol.) (700ml)	R\$150
Mato Dentro Jequitibá Rosa (40% vol.) (700ml)	R\$150
Mato Dentro Prata (42% vol.) (980ml)	R\$76
Pindorama (40% vol.) (750ml)	R\$240
Tiê Bálsamo (42% vol.) (700ml)	R\$120
Tiê Carvalho (42% vol.) (700ml)	R\$120
Tiê Guapiara 5 anos Carvalho Francês (39% vol.) (500ml)	R\$480
Tiê Jequitibá (42% vol.) (700ml)	R\$120
Tiê Kit - Prata, Ouro e Canelinha (40% vol.) (275ml cada)	R\$160
Tiê Prata (42% vol.) (700ml)	R\$90
Weber Haus 1922 Envelhecida 3 Madeiras (40% vol.) (700ml)	R\$180
Weber Haus 1922 Reserva 6 Madeiras (40% vol.) (750ml)	R\$398
Weber Haus Extra Premium Reserva Solera 5 Anos (40% vol.) (750ml)	R\$495
Weber Haus Rota 48 Pura (48% vol.) (1000ml)	R\$160
Jambucana Bebida Mista de Cachaça com Jambu (40% vol.) (500ml)	R\$140
Licor Sabina Cambuci e Mel (20% vol.) (500ml)	R\$120
Gin Liric Melody (44% vol.) (750ml)	R\$140
Gin Liric Rhapsody (48% vol.) (750ml)	R\$140



CASA ADONIRAN



BOTECO
—DO—
28

CARDÁPIO CACHAÇAS



Canarinha (44% vol.)	R\$24	
Copan Amburana (39% vol.)	R\$18	
Copan Blend Carvalho e Amburana (39% vol.)	R\$28	
Copan Prata (39% vol.)	R\$16	
Mato Dentro Carvalho (42% vol.)	R\$14	
Mato Dentro Jaqueira (40% vol.)	R\$16	
Mato Dentro Jequitibá Rosa (40% vol.)	R\$16	
Mato Dentro Prata (42% vol.)	R\$12	
Pindorama (40% vol.)	R\$20	
Tiê Bálsamo (42% vol.)	R\$16	
Tiê Carvalho (42% vol.)	R\$18	
Tiê Guapiara 5 anos Carvalho Francês (39% vol.)	R\$52	
Tiê Jequitibá (42% vol.)	R\$16	
Tiê Prata (42% vol.)	R\$14	
Weber Haus 1922 Envelhecida 3 Madeiras (40% vol.)	R\$20	
Weber Haus 1922 Reserva 6 Madeiras (40% vol.)	R\$28	
Weber Haus Extra Premium Reserva Solera 5 Anos (40% vol.)	R\$38	
Weber Haus Rota 48 Pura (48% vol.)	R\$15	



CASA ADONIRAN