

# MENU



Bem-vindo (a) ao Zé, um local que leva o nome do meu irmão e que está sendo construído aos poucos por nós dois, que não frequentamos as tão desejadas escolas de gastronomia pois não deu tempo, a vida nos trouxe para cá sem que pensássemos muito, apenas sentir e agir.

O Zé tornou-se um lugar de receber amigos e família, de fazer amizades e conhecer pessoas tão incríveis que jamais pensamos em conhecer. É um lugar de lembrança de quando fazíamos churrasco na beira da pista durante as viagens de infância por todo esse Brasil, onde amadurecemos o gosto por compartilhar boa comida, pelos temperos, sabores e grandes histórias.

O Zé é um lugar que a gente chama de nosso, mas que é feito diariamente para você.  
Sinta-se bem-vindo (a)!



Jeanine Gurgel





## Atenção:

- Cobramos **couvert artístico** no valor de R\$ 7,00.
- Não cobramos taxa de serviço. **O pagamento de serviço é opcional.**
- **Valor rolha:** Vinho: (R\$ 30,00) e Uísque (R\$ 50,00).
- Temos **rolha free as terças e quartas**. Consulte o regulamento.
- A venda de bebidas alcoólicas para menos de 18 anos é proibida por lei.

Desejamos uma ótima experiência gastronômica aqui no Zé. Vamos comer bem!?



## PRA COMEÇAR

<b>SAQUINHO DE POR POCA</b> Torresmo super crocante!	\$ 13,50	<b>DOBRADINHA (AOS DOMINGOS)</b> Bucho bovino cozido com calabresa. Acompanha um delicioso cuscuz temperado.	\$ 24,00
<b>DIP MARGUERITA</b> Mozarela, tomate cereja e manjericão gratinados. Acompanha pão duZé.	\$ 29,00	<b>DADINHO DE TAPIOCA COM QUEIJO COALHO</b> Com geleia de pimenta e crispy de carne do sol.	\$ 24,00
<b>PORQUETA A PURURUCA</b> <b>NOVO</b> Acompanha batata bolinha e pickles de cebola roxa.	\$ 35,00	<b>LINGUIÇA INDIVIDUAL</b> Linguiça feita na casa nos sabores: queijo, pimenta biquinho, suave com erva doce e cordeiro.	\$ 24,00
<b>COSTELA A PASSARINHO - 350g</b> Costela suína fritinha com alho e cebolinha, acompanha molho sour cream.	\$ 32,00	<b>FISH AND CHIPS</b> <b>NOVO</b> Filet de peixe empanado, acompanhado de batata rústica, molho tártaro e pickles de cebola roxa.	\$ 41,50
<b>STEAK TARTAR - 180g</b> Filet cru picado na ponta da faca. Temperada com alcaparras, cebola roxa. Acompanha pão duZé.	\$ 38,00	<b>CAMARÃO CROC CROC - 150g</b> Camarões empanados e servidos com aioli de urucum.	\$ 40,00
<b>PASTEIS NEGROS COM COGUMELOS</b> Acompanha maionese da casa. 10 und.	\$ 29,50	<b>ESPETADA DE CAMARÃO</b> Espeto de camarão super temperado e suculento.	\$ 38,00
<b>GRATIN DE CARANGUEJO</b> Gratinado de carne de caranguejo temperada no leite de coco. Acompanha farofa da casa e molho de gengibre.	\$ 29,00	<b>FILET AO GORGONZOLA - 180g</b> Filé mignon salteado na manteiga ao molho de gorgonzola. Acompanha pão da casa.	\$ 39,00
<b>OVOS NO PURGATÓRIO</b> Ovos caipira com gema mole cozidos em um delicioso ragu de linguiça e queijo mozzarella. Acompanha pão na parrilla.	\$ 29,00	<b>CARPACCIO DuZé</b> Temperado com molho de alcaparras e salada de rúcula. Acompanha pão da casa.	\$ 45,00
<b>BRUSCHETTA DE TOMATE</b> Pão da casa com tomates cereja, alho e folhas de manjericão picados e parmesão.	\$ 13,00	<b>TRINCHADO DE PICANHA</b> Com manteiga de alho, acompanhado de fritas.	\$ 52,00
<b>BOLINHO DE BACALHAU - 05 und.</b> Deliciosos bolinhos acompanhado por molho de azeite e alho.	\$ 27,00	<b>TÁBUA DE FRIOS</b> Copa lombo, salame, queijo holandês, azeitonas e salamito no azeite. Acompanha pão da casa.	\$ 46,00
		<b>VINAGRETE DE POLVO</b> Polvo no vinagrete da casa. Acompanha pão da casa.	\$ 45,50



## SALADAS

### SALADA DuZé \$ 30,00

Mix de folhas verdes, tomate cereja, cebola roxa marinada, pimentão na brasa e lascas de parmesão.

### SHRIMO MANGO SALAD - 180g \$ 59,00

Salada com camarões salteados, rúcula, alface roxa, manga, pimenta rosa, parmesão, mix de gergilim e molho da casa.

### TAGLIATA DI PICANHA – 220g \$ 52,00

Picanha ao ponto finamente fatiada, temperada com chimichuri em camada de alface, rúcula, tomates cereja, abóbora cabotiá na brasa, parmesão e vinagre balsâmico.

### BBQ CHICKEN CAESAR SALAD - 180g \$ 31,00

Salada com frango no dry rub, molho caesar, croûton, parmesão, cebola roxa e alface americana.

## PRATOS KIDS

### ESCALOPE DE FILÉT MIGNON \$ 34,00

Acompanha arroz branco, batata frita e molho rosé a parte.

### ISCA DE FRANGO COM ESPAGUETE AO MOLHO \$ 31,00

Acompanha arroz branco, batata frita e molho rosé a parte.

## SANDUÍCHES

### HAMBURGUER DuZé \$ 34,00

Burguer de Ancho + picanha Black Angus com aioli de gorgonzola, rúcula e cebola caramelizada no pão australiano. Acompanha batata rústica.

### CHORIPAN \$ 25,00

Bucho bovino cozido com calabresa. Acompanha um delicioso cuscuz temperado.

### CLASSIC BURGUER DuZé \$ 36,00

Clássico burger no pão brioche com queijo mozzarella e bacon artesanal. Acompanha fritas e maionese caseira



## PARA COMPARTILHAR

### **COSTELA BBQ DuZÉ**

Acompanha arroz branco, salada de batata e batatas bolinha com ervas.

\$ 62,00

### **JOELHO DE PORCO - 1.5kg**

Servido com salada de repolho e batata bolinha salteada com alho e ervas.

\$ 130,00

### **PICANHA NO ALHO - 1 Kg**

Acompanha arroz com salsa e farofa de banana.

\$ 180,00

### **FEIJOADA PEQUENA (AOS SÁBADOS)**

Acompanha arroz branco, couve manteiga, rodela de laranja, tutu de feijão, pururuca, farofa e vinagrete.

\$ 39,90

### **FEIJOADA GRANDE (AOS SÁBADOS)**

Acompanha arroz branco, couve manteiga, rodela de laranja, tutu de feijão, pururuca, farofa e vinagrete.

\$ 74,00

### **MAMINHA INTEIRA COM CHIMICHURRI - 600g**

Acompanha baião de dois e macaxeira frita.

\$ 115,00



## PEIXES E FRUTOS DO MAR

### **BACALHAU NA PARRILLA - 200g**

Selado na parrilla, finalizado no forno com batata ao murro, brócolis, pimentões coloridos, azeitonas preta e cebola roxa. Acompanha arroz branco.

\$ 89,00

### **MOQUECA DE SIRIGADO - 200g**

Peixe branco num delicioso molho de coco e pimentões coloridos. Acompanha arroz branco e farofa de dendê)

\$ 68,00

### **SALMON NA BRASA - 300g**

\$ 62,00

### **PARRILLADA DE FRUTOS DO MAR - 650g**

Lagosta, camarão, salmão, pescada amarela, polvo, mariscos e lula.

\$ 155,00

### **SIRIGADO NA BRASA - 250g**

Acompanha molho de alcaparras.

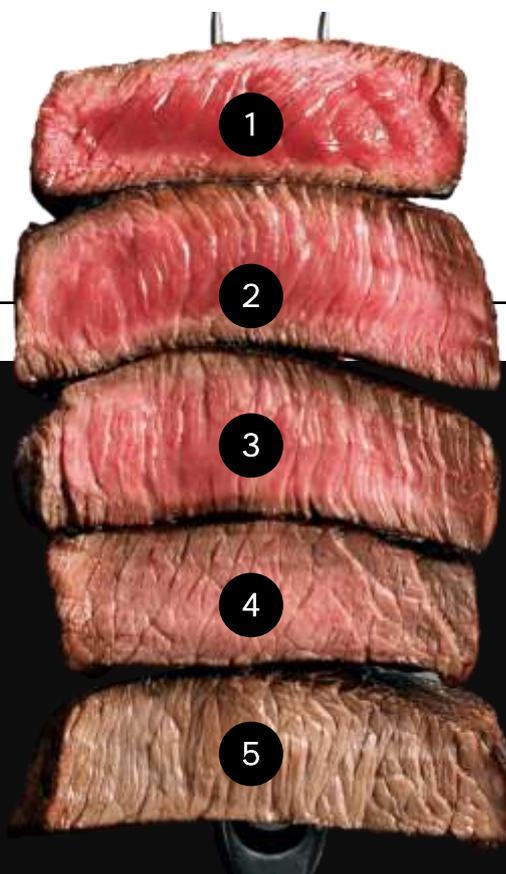
\$ 52,80

## CORTES

<b>BIFE CHORIZO - 300g</b> Por pertencer ao miolo do contrafilé, sua carne é muito macia e com um pouco menos de marmoreio. A gordura é concentrada na generosa camada que cerca a lateral da carne.	\$ 69,00	<b>T-BONE STEAK ANGUS - 400g</b> Combinação perfeita de corte das partes mais nobres, o miolo do filé mignon e o final do contrafilé.	\$ 90,00
<b>BIFE ANCHO ANGUS - 300g</b> Corte extremamente saboroso e macio, retirado da parte dianteira do contra filet.	\$ 69,00	<b>PRIME RIB SUÍNO - 400g</b> Corte retirado do lombo central, incluindo a costela e o noix, maciez e sabor garantidos. Acompanha redução de shoyu.	\$ 50,00
<b>BIFE DE TIRA ANGUS (Picanha) - 300g</b> Parte traseira do boi, símbolo do churrasco nacional, marmorizada com gordura na parte superior.	\$ 72,00	<b>FILET DE SOBRECOXA DE FRANGO - 250g</b> Corte com carne firme, sabor e suculência vindo direto da nossa parrilla. Acompanha molho pesto.	\$ 28,00
<b>FRENCH RACK - 350g</b> (Carré de cordeiro Uruguaio) Parte nobre do cordeiro, carne macia e com sabor peculiar.	\$ 76,90	<b>MIGNON DO SOL - 220g</b> Carne curada na casa, conferindo sabor e maciez.	\$ 46,00
<b>ASSADO DE TIRA ANGUS - 300g</b> Corte da costela traseira do boi no sentido transversal aos ossos, sua localização atribui sabor e textura único a carne.	\$ 54,00	<b>RIBEYE SUINO - 250g</b> Corte que corresponde ao filé de costela muito saborosa e suculenta.	\$ 30,00
<b>TORNEDOR DE FILET - 220g</b> Corte alto e macio. Fica perfeito ao ponto!	\$ 42,00		
<b>SHORT RIB ANGUS - 600g</b> Corte retirado do dianteiro do boi. Bom marmoreio, maciez e suculência.	\$ 90,00		
<b>PRIME RIB ANGUS - 800g</b> Um dos cortes mais aclamados, trata se de uma carne muito macia.	\$ 170,00		

\* Usamos carnes Angus certificada.

\* Os cortes acompanham farofa da casa e salsa criolla.



## O ponto da carne

A escolha do ponto da carne é essencial para sua experiência gastronômica. Ela varia com o tempo e temperatura que fica na parrilha e altera a textura, sabor e aparência dos cortes.

Veja ao lado como escolher.

1. Mal passada
2. Ao ponto para mal passada
3. Ao ponto
4. Ao ponto bem passada
5. Bem passada

# GUARNIÇÕES

<b>ARROZ BRANCO</b> Salteado na manteiga da terra.	\$ 12,00	<b>PURÊ DE BATATAS</b> Super cremoso com bacon.	\$ 19,00
<b>ARROZ DuZé</b> Salteado na manteiga da terra com carne do sol, queijo coalho e pancetta.	\$ 20,00	<b>LEGUMES NA MANTEIGA DE ERVAS</b> Cenoura, abobrinha, batata bolinha e vagem palito.	\$ 21,20
<b>ARROZ COM BRÓCOLIS</b> Salteado com alho, brócolis e azeite.	\$ 19,00	<b>BATATA CANOA</b> Batata frita no formato de canoa. Acompanha maionese da casa.	\$ 19,00
<b>ARROZ NO AÇAFRÃO DA TERRA COM LEGUMES</b> Feito com açafrão, azeite, cenoura, abobrinha e berinjela.	\$ 18,00	<b>BATATA FRITA RÚSTICA</b> Batata frita com casca Acompanha maionese da casa.	\$ 15,00
<b>ARROZ À PIAMONTESE</b> Arroz cremoso com parmesão, champignon e vinho branco.	\$ 21,00	<b>FAROFA DE OVOS</b> Ovos, farinha extra fina e manteiga da terra.	\$ 18,00
<b>BAIÃO NO PLURAL</b> Feijão verde com bacon, ovo, linguiça e carne do sol.	\$ 21,50	<b>FAROFA DE BANANA</b> Farinha de bijú, panceta e gordura de bacon.	\$ 19,00
<b>PARRILLADA DE VEGETAIS</b> Abóbora cabotiá, cebola roxa, cebola branca, cenoura, pimentões coloridos, abobrinha e aspargo. Tudo direto da nossa parrilla.	\$ 30,00	<b>COUSCOUS MARROQUINO</b> Temperado com legumes, ervas secas e pancetta.	\$ 22,50
<b>FEIJÃO VERDE</b> Com nata e queijo coalho.	\$ 23,50	<b>MACAXEIRA FRITA</b> Com nuvem de queijo coalho e pó de bacon.	\$ 19,50
		<b>MAIONESE à DIÚLA</b> Batata com maionese da casa temperada com palmito, azeitonas fatiadas, ovos e salsinha.	\$ 21,50



## PORÇÕES EXTRA

<b>PÃO DuZé</b>	\$ 5,00
<b>SALSA CRIOLLA</b>	\$ 3,00
<b>FAROFA DA CASA</b>	\$ 3,00
<b>REDUÇÃO DE SHOYU</b>	\$ 3,00
<b>GELÉIA DE PIMENTA</b>	\$ 3,00
<b>MOLHO BARBECUE</b>	\$ 3,00
<b>AIOLI DE URUCUM</b>	\$ 3,00
<b>MOSTARDA AMARELA</b>	\$ 3,00
<b>MOSTARDA L'ANCIENNE</b>	\$ 8,00
<b>MAIONESE DA CASA</b>	\$ 2,00
<b>BATATA BOLINHA</b>	\$ 12,00

## SOBREMESAS

<b>TORTA DE BANANA</b>	<b>\$ 18,90</b>
<b>ABACAXI COM RASPAS DE LIMÃO</b>	<b>\$ 9,90</b>
<b>PUDIM</b>	<b>\$ 14,70</b>
<b>CHEESCAKE COM CALDA FRUTAS VERMELHAS</b>	<b>\$ 16,90</b>
<b>BROWNIE COM SORVETE DE CREME</b>	<b>\$ 21,70</b>
Com calda de chocolate e café	
<b>COCADA DE FORNO COM SORVETE</b>	<b>\$ 21,90</b>
Sorvete de parmesão e calda de caramelo salé	
<b>SORVETE DE PARMESÃO - DUAS BOLAS</b>	<b>\$ 21,90</b>
<b>SORVETE DE CREME - DUAS BOLAS</b>	<b>\$ 17,00</b>
Opção de cobertura: calda de goiaba, caramelo salé ou maracujá.	
<b>TORTA GANACHE DE CHOCOLATE COM CALDA DE MARACUJÁ</b>	<b>\$ 18,90</b>



## CAFÉS E CHÁ

<b>CAFÉ EXPRESSO</b>	<b>\$ 5,00</b>
<b>CAFÉ COM LEITE</b>	<b>\$ 5,00</b>
<b>CAFÉ DESCAFEINADO</b>	<b>\$ 5,00</b>
<b>CAPPUCCINO</b>	<b>\$ 5,00</b>
<b>CHÁ DE ERVA DOCE</b>	<b>\$ 5,00</b>



## MASSAS ARTESANAIS

<b>NHOQUE DE BATATA DOCE</b> Salteado no azeite com molho pesto e tuile de parmesão.	\$ 32,00	<b>LINGUINE COM FRUTOS DO MAR</b> Polvo, camarão e anéis de lula ao molho sugo.	\$ 76,00
<b>NHOQUE DE ABÓBORA COBOTIÁ</b> No molho de queijo coalho com crispy de carne do sol.	\$ 38,00	<b>RISOTO DE FUNGHI</b> Arroz arbóreo, vinho tinto, funghi seco e caldo de legumes. Finalizado com manteiga e queijo parmesão.	\$ 38,00
<b>TALHARIM COM RAGÚ DE LINGUIÇA ARTESANAL</b> Massa em um delicioso ragu de linguiça e queijo mozzarella.	\$ 38,00	<b>RISOTO DE LAGOSTA COM PARMESÃO E MEL</b> Risoto de lagosta e parmesão finalizado com mel e manteiga.	\$ 78,00
<b>ESPAGUETE À PRIMAVERA</b> Puxado no azeite com cenoura, berinjela, abobrinha, alho e molho pesto.	\$ 29,00	<b>CAMARAO A MEUNIERE</b> <b>NOVO</b> Camarão puxado na manteiga com champignon e alcaparras. Acompanha purê de batata com bacon.	\$ 68,00



## SUCOS

<b>SUMO DE LIMÃO</b>	\$ 3,50
<b>CHÁ MATE COM LIMÃO</b>	\$ 10,50
<b>MELANCIA COM CAPIM SANTO E LIMÃO</b>	\$ 10,50
<b>MELANCIA COM LIMÃO</b>	\$ 9,50
<b>LARANJA COM MORANGOS FRESCOS</b>	\$ 16,00
<b>LARANJA</b>	\$ 9,50
<b>ABACAXI COM HORTELÃ</b>	\$ 10,50
<b>MARACUJÁ</b>	\$ 9,50
<b>SUCO DO ZÉ</b> Abacaxi, capim santo e hibisco.	\$ 12,70
<b>LIMÃO</b>	\$ 9,50
<b>MORANGO</b>	\$ 17,00
<b>PINK LEMONADE</b> Suco de limão, água com gás e chá de hibiscos.	\$ 12,70

## ÁGUA/ REFRIGERANTES

<b>ÁGUA SEM GÁS</b>	\$ 6,00
<b>ÁGUA COM GÁS</b>	\$ 6,00
<b>ÁGUA DE COCO - JARRA</b>	\$ 9,00
<b>AQUARIUS FRESH LIMÃO</b>	\$ 6,00
<b>SCHWEPES TÔNICA</b>	\$ 7,00
<b>SCHWEPES CITRUS</b>	\$ 7,00
<b>SPRITE LATA</b>	\$ 7,00
<b>COCA-COLA LATA</b>	\$ 7,00
<b>COCA-COLA ZERO LATA</b>	\$ 7,00
<b>COCA-COLA KS</b>	\$ 6,00
<b>GUARANÁ ANTÁRTICA LATA</b>	\$ 7,00
<b>FANTA LARANJA LATA</b>	\$ 7,00
<b>FANTA UVA LATA</b>	\$ 7,00
<b>ENERGÉTICO</b>	\$ 10,00

# MENU ZÉCUTIVO

De terça a sexta-feira das 11h30 às 15h.  
Escolha seu corte preferido e mais dois acompanhamentos!

## CORTES

MIGNON DO SOL - 220g	\$ 50,90
SALMÃO GRELHADO - 220g	\$ 46,65
PICANHA - 220g	\$ 45,65
FILÉ DE SIRIGADO GRELHADO - 200g	\$ 48,50
RIBEYE SUÍNO - 250g	\$ 32,50
TORNEDOR DE FILET - 220g	\$ 44,50
BIFE ANCHO - 220g	\$ 41,30
FILET DE SOBRECOXA DE FRANGO - 250g	\$ 29,90
PEITO DE FRANGO - 200g	\$ 29,90
BIFE DE CHORIZO - 220g	\$ 43,90

\* Os cortes acompanham farofa da casa e salsa crioula.  
(cardápio executivo não entra nos atrativos promocionais do cardápio)

## ACOMPANHAMENTOS

- ARROZ BRANCO
- ARROZ DuZé
- ARROZ COM BRÓCOLIS
- ARROZ NO AÇAFRÃO DA TERRA COM LEGUMES
- FEIJÃO DO DIA (Consulte o seu garçom)
- PURÊ DE BATATA
- FAROFA DE OVOS
- FAROFA DE BANANA
- SALADA VERDE
- SALADA DE BATATA
- BATATA FRITA



Compartilhe sua experiência!



ze.restobar



zerestobar



g.page/zerestobar





R. República da Armênia, 1311  
Parque Manibura, Fortaleza – CE  
(85) 3393-0700

 [ze.restobar](https://www.instagram.com/ze.restobar)

 [zerestobar](https://www.facebook.com/zerestobar)

 [g.page/zerestobar](https://www.google.com/maps/place/ze+restobar)

