

Filigrana

MENU

Petiscos appetizers

BATATA SUPREMA R\$ 29,00

Batata frita aveludada com bacon e cheddar
supreme potato - french fries with cheddar and bacon

CEVICHE DE SALMÃO R\$ 41,00

Marinada de salmão e especiarias típicas da culinária peruana
salmon ceviche - marinade of salmon fish and spices typical of Peruvian cuisine

ESCONDIDINHO DE CARNE SECA R\$ 42,00

Finas fatias de carne seca ao purê de mandioca gratinadas com queijo parmesão
sheperd's pie - thin slices of dried meat with mashed manioc and au gratin with parmesan cheese

FILÉ A PALITO R\$ 69,00

Cubos de filé mignon e cebola regados ao molho roti acompanhados de torradas
filet - cubes of filet mignon and onion watered with roti sauce accompanied by toast

PICANHA À FILIGRANA R\$ 79,00

Picanha brasileira fatiada e grelhada acompanhada de mandioca, vinagrete de tomate e farofa
rump steak - sliced and grilled brazilian rump steak accompanied by manioc, vinaigrette of tomato and farofa filigrana

Filigrana

MENU

Saladas salads

SALADA CAESAR R\$ 31,00

Alface americana, tiras de peito de frango, croutons, lascas de parmesão e molho caesar

caesar salad - american lettuce, strips of chicken breast, croutons, parmesan flakes and caesar sauce

SALADA DE BURRATA R\$ 98,00

Queijo burrata cremoso com molho pesto, rúcula e tomate cereja

burrata salad - creamy burrata cheese with pest sauce, baby arugula and cherry tomatoes

SALADA TROPICAL R\$ 29,00

Alface americana, tomate cereja, cenoura, abacaxi e manga

tropical salad - american lettuce, cherry tomatoes, carrots, pineapple and mango

Filigrana

MENU

Carnes meat

FILÉ A CAVALO R\$ 47,00

Filé mignon grelhado com ovo estrelado servido com arroz branco e batata frita
fillet with rice, egg and fries - grilled filet mignon with starry egg served with rice and french fries

FILÉ À MODA DA CHEF DÊ R\$ 49,00

Filé mignon grelhado na manteiga de finas ervas acompanhado de arroz branco e farofa Filigrana

fillet by chef - fillet mignon grilled in butter of fine herbs accompanied by white rice and farofa filigrana

FILÉ À PARMEGIANA R\$ 52,00

Filé mignon empanado, presunto, queijo muçarela ao molho de tomate acompanhado de arroz branco e purê de batata ou batata frita

parmegiana - breaded filet mignon, ham, mozzarella cheese with tomato sauce accompanied by rice and mashed potato or french fries

PICANHA À BRASILEIRA R\$ 59,00

Picanha grelhada ao alho, farofa de ovos com azeitonas, arroz e tomate

brazilian rump steak - grilled rump steak with garlic, egg farofa with olives, rice and tomatoes

POLPETTONE DA CASA R\$ 49,00

Rolo de carne recheado com muçarela ao molho de tomates frescos acompanhado de spaghetti ao alho e óleo

polpettone - meat roll stuffed with mozzarella in fresh tomato sauce with garlic spaghetti and oil

Filigrana

MENU

STROGONOFF DE CARNE R\$ 49,00

Cubos de filé ao molho de creme de leite acompanhados de arroz branco

fillet stroganoff - filet cubes with sour cream sauce accompanied by white rice

Aves chicken

FRANGO À KIEV R\$ 51,00

Empanado de filé de frango recheado com presunto, queijo muçarela e ervas ao molho bechamel, guarnição francesa e arroz piamontese

kiev chicken - chicken fillet stuffed with ham, grilled cheese and herbs with béchamel sauce, french garnish and piamontese rice

FRANGO FILIGRANA R\$ 39,00

Filé de sobrecoxa grelhado com fatias de bacon ao molho black beer acompanhado de arroz branco e batata sauté

chicken by filigrana - fillet of grilled supercoxa with slices of bacon in the black beer sauce accompanied by white rice and saute potatoes

Filigrana

MENU

Peixes fish

MOQUECA DA CASA R\$ 59,00

Moqueca de peixe regional acompanhado de arroz branco e pirão de peixe
fish stew - regional fish stew accompanied by white rice and fish pirão

PIRARUCU À FILIGRANA R\$ 79,00

Pirarucu empanado acompanhado de risoto de limão e verduras caramelizadas
pirarucu fish - breaded pirarucu fish accompanied by lemon risotto and caramelized vegetables

SALMÃO DA CHEF DÊ R\$ 66,00

Filé de salmão grelhado com amêndoas e passas acompanhado de arroz branco
salmon by chef - fillet of grilled salmon with almonds and raisins accompanied by rice

SURUBIM À BELLE MEUNIÈRE R\$ 64,00

Filé de surubim grelhado ao molho de alcaparras e camarões, acompanhado de batata rústica e arroz branco
fish belle meunière - fillet of grilled surubim with capers and shrimp, accompanied by rustic potatoes and rice

Filigrana

MENU

Massas pastas

LASANHA TRADICIONAL R\$ 43,00

Massa recheada com molho bolonhesa, molho bechamel, presunto e muçarela
lasagna - pasta stuffed with bolognese sauce, bechamel sauce, ham and mozzarella

PENNE COM LASCAS DE SALMÃO R\$ 39,00

Penne puxado no azeite com lascas de salmão, ervilhas, tomate cereja e manjeriço
penne with salmon - penne pulled in olive oil with slices of salmon, peas, cherry tomatoes and basil

SPAGHETTI À BOLONHESA R\$ 34,00

Spaghetti ao dente regado ao molho bolonhesa
spaghetti à bolognese - spaghetti with cloves sprinkled with bolognese sauce

Sopas e Caldos soups

CALDO DE FRANGO R\$ 17,00

Caldo cremoso de frango com milho, tomate e abóbora acompanhado de cheiro verde e queijo ralado
creamy chicken soup - creamy chicken soup with corn, tomato squash accompanied by parsley, chive and grated parmesan cheese

Filigrana

MENU

CALDO DE CHAMBARI R\$ 19,00

Caldo cremoso de chambari com tomate e mandioca acompanhado de cheiro verde e queijo ralado

creamy chambari soup - creamy broth of chambari with tomato and manioc accompanied by parsley, chive and grated parmesan cheese

CANJA R\$ 31,00

Sopa de galinha, cenoura, arroz e cheiro verde

chicken soup - chicken soup, carrot, rice, parsley and chive

MINISTRONE R\$ 34,00

Sopa de carne, legumes, massa e cheiro verde

minestrone - soup with meat, vegetables, pasta, parsley and chive

Omeletes omeletes

OMELETE SIMPLES R\$ 18,00

Omelete com muçarela

simple omelet - omelet with muzela

Filigrana

MENU

OMELETE WESTERN R\$ 21,00

Omelete com presunto, muçarela, bacon, cebola e ervilha

western omelet - omelette with ham, muzzarela, bacon, onion and pea

Porções Extras extras

ARROZ BRANCO R\$ 8,00

Porção extra de arroz branco

white rice - extra portion of white rice

FEIJÃO EM CALDO R\$ 8,00

Porção extra de feijão em caldo

beans - extra portion of beans in broth

OVO FRITO R\$ 3,50

Adicional de 1 ovo frito

fried egg - additional 1 fried egg

Filigrana

MENU

Sanduíches sandwiches

MISTO QUENTE R\$ 25,00
Sanduíche em 3 fatias de pão de forma, presunto e muçarela acompanhado de batata frita

grilled ham and cheese - sandwich in 3 slices form bread, ham and mozzarella accompanied by french fries

SANDUÍCHE DE FILÉ DE FRANGO R\$ 32,00
Sanduíche com pão brioche artesanal, filé de frango, blanquet de peru, muçarela, rúcula e tomate acompanhado de batata frita

chicken sandwich - sandwich with artisan brioche bread, chicken fillet, turkey blanquet, mozzarella, arugula and tomatoes accompanied by french fries

SANDUÍCHE DE FILÉ MIGNON R\$ 39,00
Sanduíche com pão brioche artesanal, filé mignon grelhado, presunto, muçarela, alface e tomate acompanhado de batata frita

filet mignon sandwich - sandwich with artisan brioche bread, grilled filet mignon, ham, mozzarella, lettuce and tomatoes with french fries

Filigrana

MENU

Pizzas

PIZZA CALABRESA R\$ 33,00
Massa fininha com molho de tomate, queijo muçarela, rodelas de calabresa, cebola e orégano
pepperoni pizza - pasta with tomato sauce, mozzarella cheese, pepperoni slices, onion and oregano

PIZZA PORTUGUESA R\$ 37,00
Massa fininha com molho de tomate, queijo muçarela, presunto, ovo cozido, azeitonas pretas, cebola e orégano
portuguese pizza - pasta with tomato sauce, mozzarella cheese, ham, boiled egg, olives black, onion and oregano

Tapiocas

TAPIOCA AMERICANA R\$ 17,00
Tapioca recheada com presunto, muçarela e tomate
american tapioca - tapioca stuffed with ham, squash and tomato

TAPIOCA MINEIRA R\$ 14,00
Tapioca recheada com queijo minas
tapioca mineira - tapioca stuffed with cheese minas

Filigrana

MENU

TAPIOCA NORDESTINA R\$ 17,00
Tapioca recheada com carne de sol e catupiry
tapioca nordestina - sliced meat with wine sauce accompanied by breads

Sobremesas desserts

AÇAÍ R\$ 21,00
360ml de açaí acompanhado de granola, banana e leite em pó
açaí - 360ml of açaí with granola, banana and milk powder

BRIGADEIROS R\$ 16,00
4 deliciosos brigadeiros caseiros
brigadeiros - 4 delicious brigadeiros (brazilian candy with condensed milk and chocolate)

GRAND FILIGRANA R\$ 25,00
Sorvete de creme com farofa de kit kat, calda de chocolate e leite em pó
grand filigrana - cream ice cream with kit kat farofa, chocolate syrup and milk powder

LARANJA REFRESCANTE BY VIVENCE R\$ 15,00
Laranja recheada com cubos de abacaxi, raspas de limão e hortelã
fresh orange by vivence - orange stuffed with pineapple cubes, lemon zest and mint

PUDIM DE LEITE CREMOSO R\$ 12,00
Pudim de leite cremoso com calda de caramelo
creamy milk pudding - creamy milk pudding with caramel sauce

Filigrana

MENU

Picolés ice cream

PICOLÉ DE FRUTA R\$ 8,00
fruit ice cream

PICOLÉ DE FRUTA COM LEITE R\$ 9,00
fruit ice cream with milk

PICOLÉ ESPECIAL R\$ 11,00
special ice cream

Filigrana

BEBIDAS

ÁGUA	R\$ 4,00
ÁGUA COM GÁS	R\$ 5,00
REFRIGERANTE LATA	
ÁGUA TÔNICA	R\$ 7,00
COCA-COLA	R\$ 8,00
COCA-COLA ZERO	R\$ 8,00
GUARANÁ	R\$ 7,00
SPRITE	R\$ 7,00
SUCO DE FRUTA	
ABACAXI	R\$ 8,00
ABACAXI COM HORTELÃ	R\$ 8,00
ACEROLA	R\$ 8,00
GOIABA	R\$ 8,00
LARANJA	R\$ 8,00
LIMONADA SUIÇA	R\$ 9,00
MARACUJÁ	R\$ 9,00
CAFÉ EXPRESSO	R\$ 6,00
CAFÉ COM LEITE	R\$ 10,00



Filigrana

BEBIDAS

CERVEJA LATA	
AMSTEL	R\$ 8,00
HEINEKEN	R\$ 9,00
CERVEJA LONG NECK	
HEINEKEN	R\$ 13,00
CERVEJA 600 ML	
AMSTEL	R\$ 16,00
HEINEKEN	R\$ 18,00
ENERGÉTICO	R\$ 19,00
COZUMEL	R\$ 17,00
PREPARO COZUMEL	R\$ 6,00
CAIPIROSKA ABSOLUT	R\$ 29,00
CAIPIROSKA SMIRNOFF	R\$ 21,00
CAIPIRINHA	R\$ 15,00



Filigrana

BEBIDAS

GIN TÔNICA R\$ 39,00

PIÑA COLADA R\$ 26,00

WHISKY

BLACK LABEL (DOSE) R\$ 28,00

BLACK LABEL (GARRAFA) R\$ 280,00

OLD PAR (DOSE) R\$ 28,00

OLD PAR (GARRAFA) R\$ 280,00

RED LABEL (DOSE) R\$ 26,00

RED LABEL (GARRAFA) R\$ 260,00



Filigrana

CARTA DE VINHOS

VINHO ARGENTINO TRAPICHE MALBEC	R\$ 130,00
VINHO CHILENO CASILEIRO MERLOT	R\$ 150,00
VINHO CHILENO CASILEIRO CABERNET SAUVIGNON	R\$ 150,00
VINHO PORTO CASAL GARCIA BRANCO	R\$ 140,00
VINHO PORTO CASAL GARCIA TINTO	R\$ 140,00
VINHO ESPUMANTE SALTON BRUT	R\$ 109,00
VINHO ESPUMANTE SALTON DEMI SEC	R\$ 109,00

