

  @epigastronomia



Horários

2ª 9h00 – 17h00

3ª a Sábado 9h00 – 24h00

Domingo – 10h00 às 17h00

Epi Gastronomia e Eventos
Rua Simão Álvares, 985 – Pinheiros
Tel.: **011 2538-2393**
email: contato@epigastronomia.com.br

cafeteria
winebar
empório
eventos
cursos de gastronomia

fim de semana no Epi

executivo do Epi R\$ 42

[salada + prato principal + sobremesa]
de segunda à sexta –
todos os dias algo diferente

feijoada do Epi R\$ 42

[feijão preto, carne seca, paio, costelinha, bacon, linguiça
calabresa, couve e farofa
[todas quartas e sábados]

churrasco do Epi – R\$ 53

[corte do dia, arroz basmati, vinagrete e farofa]
[todos os domingos]

ostras de floripa - R\$ 35 [5 unid]

[com pimenta dedo de moça e erva-docê na cachaça]
[sexta à domingo]

Mais informações: com nossa equipe ou pelo email
contato@epigastronomia.com.br / tel: 2538-2393

café da manhã – R\$ 54

cesta de pães

pão na chapa com manteiga / pão
de batata / pão de queijo*
acompanham - manteigas
temperadas: geléia; mel, ervas e
pura; e geléia

bebidas quentes

café expresso duplo, chá **OU**
cappuccino

ovos

omelete **OU** ovos mexidos [com
queijo minas padrão atalaia **OU**
meia cura da canastra e bacon de
costelinha]

bolos do dia [2 opções]

iogurte

churrasco do Epi – R\$ 53

[corte do dia, arroz basmati,
vinagrete e farofa] [só domingo]

ostras de floripa

[com pimenta dedo de moça e erva-
docê na cachaça]

5 unid. R\$ 35

[harmonização com espumante
sauvignon blanc puklavec]

+ R\$ 30

brunch - R\$ 86

cesta de pães

pão na chapa com manteiga / pão
de batata / pão de queijo*
acompanham - manteigas
temperadas: geléia; mel, ervas e
pura; e geléia

tabua de frios

pastrami de língua de boi, copa
caipira, mortadela

quiches

de abobrinha com tomates assados
de frios, queijo da canastra e pesto
de rúcula com macadâmia

bebidas frias

suco de laranja **OU** suco de
melancia **E**

taça de espumante, vinho branco,
rose **OU** tinto

ostras

pratos quentes

espaguete de abobrinha com
tomates assados, com queijo tulha
12 meses **OU** mezzaluna recheada
com queijo meia cura com pesto de
rúcula e macadamia

sobremesa

papaia com calda de hibisco **OU**
affogato do Epi

café expresso, chá ou cappuccino

* cesta de pães adicional +12

cervejas

heineken [1 unid. / balde 6 unid.]	
leuven pilsen celebration [american lager 4,3% IBU 9]	
leuven witbier witch [belgian witbier 5,5% IBU 11]	
leuven golden ale king [american blond ale 4,9% IBU 11]	
leuven red ale knight [irish red ale 5,5% IBU 24]	
leuven session ipa drache [session rye ipa 4,5% IBU 30]	
leuven ipa dragon [belgian ipa 7,5% IBU 50]	

que seja doce...

- bruleé de café
- affogato do Epi [sorvete de caramelo com flor de sal & expresso]
- empanada de doce de leite com sorvete de creme e crocante de macadâmia [15 minutos]
- pudim de leite com caramelo francês e cumaru
- creme de papaia com calda de hibisco
- panacota de iogurte com calda de frutas vermelhas
- brigadeiro com nibs de cacau / brigadeiro com amendoim
- bolo do dia / bolo de cenoura com calda de chocolate

da nossa La Marzocco

Expresso	7 / 10	americano	10
macchiato	8 / 11	coffee tônica	13
latte [quente ou gelado]	12	coldbrew	16
cappuccino	11 / 14	Métodos	
mocha chocolate ou caramelo [quente ou gelado]	16	hario V60	13
chocolate [quente ou gelado]	12 / 16	prensa francesa	13
chocolate quente especial	20	choconhaque	34
+ chantilly	+4		



10 / 50
23
24
26
27
28
29

19

19

23

14

17

8

8

8/12

das mãos do Epi

quiches [15 minutos]

- quiche de abobrinha com tomates assados 27
- quiche de charcutaria com meia cura canastra 29

+ salada verde +7

na baguete da casa

- rosbife com mostarda dijon, alface americana, tomates e maionese de ervas 37
- mortadela com fatias finas de limão e pesto de pistache 32
- pastrami de língua de boi, pickles, rúcula, cebola caramelizada e mostarda l'ancienne 35

saladas

- sobrecoxa de frango desossada no sous-vide, avocado, croutons e molho de pimenta biquinho 37
- rosbife com folhas verdes, tomate assados, cebola caramelizada, castanha do pará e molho de curd de limão 37
- costelinha desossada marinada com molho shoyu e missô, assada lentamente, com mix de folhas verdes, beterraba, tomate cereja, cogumelos salteados e molho de mostarda dijon e alho assado 38
- burrata com mix de folhas e tomates assados e molho de mostarda dijon e alho assado 41

massas

- nhoque de salsinha com molho de ricota defumada 38
- mezzaluna recheada com queijo meia cura ao pesto de rúcula e macadâmia ou tomates assados com alho 44

é espaguete mas não é massa

- espaguete de abobrinha com tomates assados, com queijo tulha 12 meses 37

cremes & sopas [acompanha cesta de pão da casa]

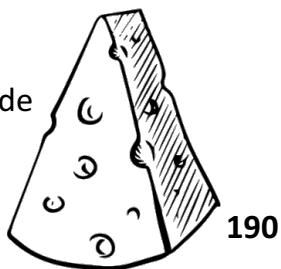
- creme de abóbora com gorgonzola e nozes 33
- caldo verde [receita de família] 33
- + cesta adicional de pão +9



especial do Epi

raclette do Epi

- queijo raclette derretido na mesa pelas nossas máquinas francesas de savoie - acompanha tábua de charcutaria; pães; batatas e legumes, pickles, tâmaras e damascos, e cogumelos salteados [serve 2 pessoas, reserve sua máquina]



tapas, charcutaria & queijos

empanadas [15 minutos]

carne / queijo e cebola / palmito 13

bruschettas [4 unidades]

- tomates assados com azeite e manjericão 27

- caprese com queijo minas atalaia 29

- cogumelos assados e queijo brie 29

- mortadela com fatias de limão e pesto de pistache 29

- rosbife, queijo mogiana atalaia e curd de limão 31

tapas

- costelinha desossada marinada ao molho shoyu e missô, assada lentamente, montada em cubos com cogumelos salteados no pão de café 35

- mini hamburques [4] de picanha e fraldinha com queijo mogiana atalaia e crisps de cebola no pão de batata da casa, acompanha batatas rústicas [sexta a domingo] 35

da Berkel 1922

- mista 1 [mortadela, culatello, copa caipira] 75

- mista 2 [pastrami de língua, copa caipira, culatello] 75

- mista 3 [pastrami de língua de boi, bresaola, rosbife] 75

+ com queijo tulha fazenda atalaia +12

embutido

- alheira portuguesa [25 minutos] 29

queijos

- brie com chutney de frutas amarelas e frutas secas 39

- burrata com azeite e nibs de cacau 39

- sequência atalaia 1: mantiqueira, mogiana, tulha 12 meses 50

- sequência atalaia 2: mantiqueira, mogiana, tulha 6 meses, tulha 12 meses 75

tábua especial

pastrami de língua de boi, copa caipira, bresaola, queijos atalaia: mantiqueira e mogiana, azeitonas e pimenta biquinho, pickles diversos acompanha cesta de pão 90

todos as tábuas e embutidos acompanham cesta de pão

+ cesta adicional de pão + 9

bebidas

um brinde a Bacco

vinho em taça [todas as uvas e rótulos variados] 26

em garrafa solicite a carta de vinhos

clericot [½ jarra / 1 jarra] 60 / 105

sangria [½ jarra / 1 jarra] 60 / 105



água prata [com/sem gás] refrigerantes [coca - coca zero - guaraná - guaraná zero - schweppes citrus, tônica e club soda] 8

sucos do dia 10

sucos especiais 12

[abacaxi, maçã e gengibre / melância, limão e hortelã / laranja, couve e gengibre / iogurte batido com frutas]

suchás [suco e chá em única bebida] 12

epi [suco de laranja, chá dente de leão, chá verde, chá preto, hibisco]

paulista [suco de laranja, chá preto, capim santo, maçã desidratada]

vila madalena [suco de limão tahiti e siciliano, chá dente de leão, chá verde, chá preto e hibisco]

chás [blends da casa] 7

chá [chá indiano preparado com leite] 15

