

*Uma família movida
pelo amor e propósito de servir!*

27
anos
TROPICAL
Grill

Tudo se inicia quando nosso querido Carlinhos, ainda criança com 11 anos, começa uma nova etapa que mudaria o futuro de sua vida, seu segundo emprego na cidade de Sorocaba, como auxiliar de serviços do antigo Jardim Tropical, onde trabalhou entre os anos 70 e 90, essa seria uma escola com o melhor professor possível, nosso querido Sr. Antônio ou Toninho, Lulu, Vô Carmona, Seu Antônio eram algumas das maneiras carinhosas e respeitadas que o tratávamos.

Após acompanhar, **aprender e crescer durante todo sucesso do famoso Jardim Tropical**, o então auxiliar de serviços, balconista, cumin, garçom, auxiliar de gerência, encerraria um período de mais de 20 anos servindo **ao já amigo Antônio Carmona**, sendo o gerente da casa que segue até hoje como uma das mais tradicionais de nossa cidade. Com todas as mudanças em sua vida, idade já avançada, nosso querido Lulu optou por uma das escolhas mais difíceis de sua história, encerrar o ciclo de uma vida de sucesso em seu restaurante, **ali o querido Jardim tropical deixaria de existir fisicamente e se manteria para sempre na memória das famílias sorocabanas.**

Cinco anos após ter encerrado a operação do famoso restaurante, **motivado pelo amigo Sr. Antônio, inicia-se uma nova história, a nossa história, começaria ali no ano de 1999 o Tropical Grill**, e neste momento entendemos e valorizamos ainda mais tudo o que aprendemos ao longo destes trabalhosos e abençoados anos.

Nasceria ali o primeiro Tropical Grill, na esquina que se tornaria nos anos vindouros uma das mais famosas de Sorocaba, o conhecido "Tropical da Esquina", localizado na avenida Washington Luiz 23, endereço que foi nosso principal até o ano de 2023, e que irá existir para sempre em nossas memórias e de muitas famílias que viveram momentos inesquecíveis neste restaurante.

Para alegria das famílias Sorocabanas e dos apreciadores de um excelente à la carte, com um novo formato e constante inovação, sempre mantendo sua principal característica de um restaurante que busca manter vivas as boas tradições e memórias familiares. E assim a **tão famosa parmegiana, os suculentos grelhados e saborosos e exclusivos churrascos**, unidos a um ambiente agradável com garçons que nos fazem rir, seguem vivos e abrillantando Sorocaba e região com sua forma única de ser.

O restaurante Tropical Grill é fruto de inúmeras oportunidades criadas por Deus para abençoar nosso querido Carlinhos, sua família e todos aqueles que estão ou já passaram por esta empresa, os vinte reais que tínhamos em caixa para nossa inauguração e que se multiplicaram fazendo com que nossa marca se torne mais conhecida e querida a cada dia, **fortalecem nossa fé diariamente para acreditarmos no Deus que servimos**, para assim continuarmos nossa batalha diária em busca de nossos sonhos e projetos.

Nossa menção honrosa aos amigos e profissionais que fizeram e fazem parte desta história: Antônio Carmona (in memoriam), Zé Villela (Garçom, in memoriam), Joãozinho P. (Garçom), Loro (Garçom), Gil (Auxiliar de serviços), Primo (Garçom, in memoriam), Ary (Garçom, in memoriam), Chico (Garçom), Irene (Cozinheira) e aos demais que seguem **com amor e brilhantismo** mantendo viva nossa tradição, gratidão.

MISSÃO

Fazer com que nossa comida mantenha sempre viva as boas experiências e memórias, através de produtos que são reconhecidos por sua qualidade, um atendimento dedicado e comprometido em proporcionar as melhores experiências possíveis aos nossos clientes.

"Todo lugar é comum até Jesus passar por ele."

LEGENDAS

★
**PRATOS
MAIS VENDIDOS**

👥
**NÚMERO DE
PESSOAS SUGERIDAS**

🕒
TEMPO DE PREPARO
Podendo variar para mais em dias de alto giro como
sábados, domingos e feriados.

🌿
VEGETARIANO

Nossas

ENTRADAS

AQUI NÃO É LUGAR DE TER PRESSA...
A HORA É DE ALIMENTAR AS BOAS MEMÓRIAS E CURTIR
O TEMPO ABENÇOADO DA MESA!



CROCANTE DE QUEIJO COM MELAÇO ★

10 min

RECEITA EXCLUSIVA E CRIADA PARA SURPREENDER, UMA MASSINHA CROCANTE E MUITO QUEIJO DERRETIDO QUE FAZ TODO SENTIDO QUANDO UNIDOS AO CASAMENTO PERFEITO COM NOSSO MOLHO AGRIDOCE.

10 UNIDADES 26,90



TORRESMAÇO ★

10 min

NÃO PODERÍAMOS ENCONTRAR UM OUTRO ADJETIVO PARA ESSE **TORRESMO DE ROLO**, UMA RECEITA DE TORRESMO QUE SAI DAS MÃOS DO CHEFE CARLINHOS, QUE LEVA TODOS OS DIAS 4 HORAS DE MUITA DEDICAÇÃO E CUIDADO PARA QUE CHEGUE ATÉ VOCÊ UM TORRESMAÇO. **SE VOCÊ GOSTA DE SE AVENTURAR COM SABORES E COMBINAÇÕES DIFERENTES**, CONHEÇA AS VERSÕES ABACAXI COM MEL E CREME DE GOIABA.

TORRESMAÇO 2 UNIDADES 27,90

TORRESMAÇO COMBINADO (ABACAXI C/ MEL E CREME DE GOIABA) 39,90

PÃEZINHOS ASSADOS DO TROPICAL

10 min

ESSA FOI NOSSA PRIMEIRA VERSÃO DE ENTRADINHA, A MAIS VENDIDA ENTRE OS ANOS 90 E 2000, COBRIMOS NOSSOS CONHECIDOS PÃEZINHOS COM AZEITE E QUEIJO PARMESÃO E ASSAMOS EM BRASA, SIMPLES E DELICIOSO.

3 UNIDADES 23,90



SALADAS

LEMBRAMOS DAS MAMÃES DIZENDO: COMA SALAAAAADA... E ASSIM CRIAMOS AS NOSSAS VERSÕES:

SALADA DO CHEF

10 min

ALFACE AMERICANA E ROXA, NOZES, TOMATE CEREJA, RÚCULA, REPOLHO ROXO, CENOURA RALADA E QUEIJO MUÇARELA, ACOMPANHA MOLHO DE MOSTARDA E MEL.

SALADA DO CHEF 35,90 ★

SALADA CAESAR

10 min

ALFACE AMERICANA, QUEIJO, CROUTONS E TIRINHAS DE FRANGO CROCANTE.

SALADA CAESAR 37,90

TROPICAL SALAD

10 min

ALFACE AMERICANA, TOMATE CEREJA, QUEIJO FRESCO, PEPINO, ABACAXI, MANGA E MORANGOS, ACOMPANHA MOLHO DE MOSTARDA E MEL.

TROPICAL SALAD 35,90

PALMITO SALAD

10 min

PALMITO, ALFACE CRESPA E TOMATES CEREJA.

PALMITO SALAD 65,00



SUPER SALADA COMPLETA

10 min

ALFACE CRESPA, TOMATE, CEBOLA, OVOS, CENOURA, BRÓCOLIS, PEPINO, PALMITO, PRESUNTO E MUÇARELA, AZEITONA, ERVILHAS FRESCAS, MILHO E BATATAS.

SALADA COMPLETA 59,00 79,00 ★

TROPICAL PARA A CRIANÇADA

"ENSINE A CRIANÇA NOS CAMINHOS EM QUE DEVE ANDAR, E, AINDA QUANDO CRESCER, NÃO SE DESVIARÁ DELE"
BORA PARTICIPAR DA PARTE MAIS SABOROSA...

PAPINHA DA VÓ PATA

10 min

FEITA COM MANDIOQUINHA, CENOURA, BATATA, E FILÉ MIGNON DESFIADO,
TEMPERADOS COM SAL, AZEITE EXTRA VIRGEM, ALHO E CEBOLA

23,90



LEGUMES DA SARINHA

10 min

BRÓCOLIS, CENOURA, BATATA COZIDA E TOMATINHOS CEREJA

19,90

FILÉ DA BELINHA

20 min

FILÉ MIGNON GRELHADO, BIFE E BATATINHAS FRITAS

45,90

BATATINHAS LUMA E THETE

15 min

MASSINHAS DE BATATA ASSADA COM AS CARINHAS SMILE QUE AS CRIANÇAS AMAM

19,90

NANEGIANA DO TROPICAL PSIU

15 min

FILÉ DE FRANGO EM TIRINHAS CROCANTES À PARMEGIANA, ACOMPANHADO DE ARROZ BRANCO E BATATINHAS

31,90





Nessas famosas

PARMEGIANAS



NOSSO MOLHO MAIS FAMOSO É O TRADICIONAL TROPICAL, JÁ FOI PEDIDO MAIS DE **2 MILHÕES** DE VEZES E NÃO É NADA PARECIDO COM AS PARMEGIANAS TRADICIONAIS QUE VOCÊ CONHECE, É SUAVE, É CREMOSO E MUUUUITO SABOROSO! ACOMPANHA ARROZ BRANCO E BATATA PALITO.

20 min

QUAL VAI SER A CARNE DE HOJE?

MIGNON	69,00	140,00	220,00
CONTRAFILÉ	-	120,00	190,00
FILE DE FRANGO	45,90	95,00	140,00
PINTADO	59,00	130,00	190,00
BERINJELA	45,90	95,00	140,00

QUAL O SEU MOLHO PREDILETO?



TRADICIONAL TROPICAL
NOSSO MOLHO MAIS PEDIDO



AO SUGO
TOMATES MACERADOS
ARTESANALMENTE

PARMEGIANA PREMIUM

ESSA DELÍCIA É FEITA COM MOLHO AO SUGO, NOSSO MOLHO VEM COM PEDACINHOS DE TOMATE QUE DÃO UM SABOR TODO ESPECIAL AO PRATO, A CARNE É **FILET MIGNON** E O QUEIJO É PRATO, UM LEVE **TOQUE DE CHEDDAR** QUE NA COMBINAÇÃO DE SABORES TORNA O PRATO DIFERENTE E ESPECIAL... ACOMPANHA ARROZ BRANCO E BATATINHAS.

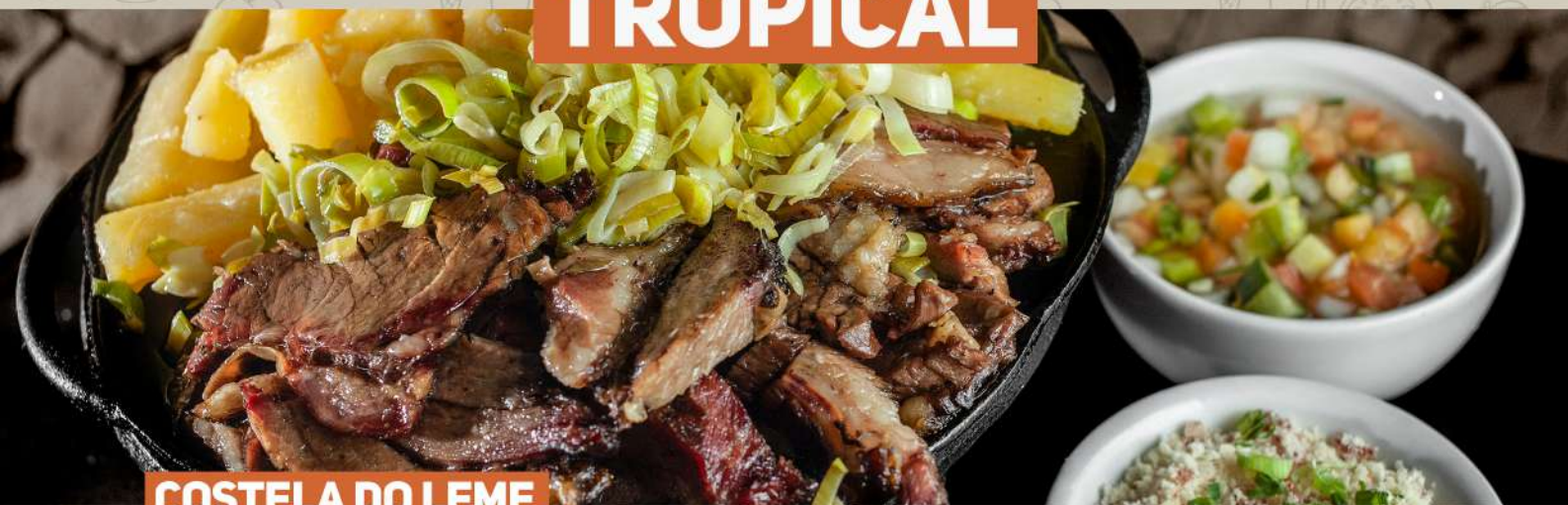
25 min

MIGNON	85,00	169,00	249,00

ADICIONE
QUEIJO CHEDDAR
POR
R\$9,90



Rechaud TROPICAL



COSTELA DO LEME

25 min

COSTELA BOVINA **ASSADA DURANTE 12 HORAS NA BRASA**, EXTREMAMENTE SUCULENTA E SABOROSA, COBERTA COM ALHO PORÓ REFOGADO, VEM ACOMPANHADA DE MANDIOCAS COZIDAS E **FINALIZADAS NA MANTEIGA DE GARRAFA**, ARROZ BRANCO E FAROFA CROCANTE.

90 COSTELA DO LEME 400G

169,00

RECHAUD TONINHO CARMONA

25 min

SÓ PODEMOS LEMBRAR DO NOSSO GRANDE PROFESSOR FAZENDO O QUE ELE MAIS AMAVA, COZINHAR COM AMOR E DEDICAÇÃO... PARA ISSO SUGERIMOS **PICANHA GRELHADA** ACOMPANHADA DE MANDIOCA FRITA, QUEIJO COALHO, SALADA VERDE, FAROFA, VINAGRETE E ARROZ. SIMPLEMENTE PERFEITO!

91 RECHAUD TONINHO CARMONA 400G OU 700G

169,00 230,00

LOS MINEROS

25 min

PODEMOS ATÉ TER UMA GRANDE RIVALIDADE COM ARGENTINOS, MAS DEVEMOS ASSUMIR QUE AS **PICANHAS** DE NOSSOS HERMANOS SÃO PERFEITAS, ACOMPANHADAS DE **FEIJÃO TROPEIRO**, ARROZ, SALADA E VINAGRETE. É COMO FAZER UM GOL...

92 LOS MINEROS 400G OU 700G

179,00 260,00

CUPIM CROCANTE

25 min

CUPIM EM FATIAS **ASSADO EM BRASA**, FINALIZADO COM NOSSA **MANTEIGA ESPECIAL** E COBERTO COM ALHO CROCANTE, ACOMPANHADO DE FAROFA DE NOZES, ARROZ BRANCO, MANDIOQUINHA FRITA E VINAGRETE DE ABACAXI. UMA COMBINAÇÃO PERFEITA DE SABORES.

93 CUPIM CROCANTE

169,00

EM NOSSA LINHA DE RECHAUDS AS CARNES VEM MAL PASSADAS DEVIDO A SUA ESPESSURA PARA QUE VOCÊ MESMO POSSA DEIXÁ-LAS NO PONTO QUE MAIS LHE AGRADA. CASO DESEJE QUE SUAS CARNES JÁ VENHAM BEM PASSADAS, SOLICITE AO GARÇOM!

Pontos da
CARNE



MAL PASSADA



AO PONTO



AO PONTO P/ O BEM



BEM PASSADA



VAMOS ADICIONAR

MAIS ACOMPANHAMENTOS?

TUDO O QUE É BOM, PODE FICAR AINDA MELHOR, ACREDITE...

11 ARROZ BRANCO	9,90
12 ARROZ À GREGA	15,00
13 BATATINHA FRITA	21,90
14 CREME DE MILHO	15,90
15 FAROFA ESPECIAL	9,00
16 FEIJÃO	8,00
17 LEGUMES (NA MANTEIGA OU BRÓCOLIS ALHO E ÓLEO)	23,00
18 MANDIOCA FRITA	16,00
19 MIX PÃES COM QUEIJO E PARMESÃO	19,90 ★
20 PÃO DE ALHO	6,00
21 PURÊ	16,00
22 POLENTA FRITA	23,00
23 TUTU	18,00
24 VINAGRETE	6,00
25 FEIJÃO TROPEIRO	23,00

OMELETE DO PAPA

30 min

31 OMELETE DE QUEIJO	75,00
32 OMELETE PRESUNTO E QUEIJO	69,00
33 OMELETE LEGUMES (BRÓCOLIS, VAGEM, BRÓCOLIS, CENOURA E BATATA)	69,00
34 OMELETE PREMIUM (LEGUMES, QUEIJO, PRESUNTO E REQUEIJÃO)	85,00



Exclusivos

TROPICAL GRILL



JOHN MIGNON E MARY JAM

30 min

DICA ESPECIAL PARA OS APAIXONADOS POR **COMBINAÇÕES AGRIDOCES**, PENSAMOS EM COMBINAR **MIGNON GRELHADO** MAL PASSADO, **QUEIJO COALHO** E UMA DELICIOSA GELÉIA DE PIMENTA, ACREDITE, O RESULTADO FOI MARAVILHOSO... ACOMPANHA ARROZ BRANCO E BATATINHAS FRITAS.

JHON MIGNON E MARY JAM

180,00 240,00



FILE AO CREME DE QUEIJO

20 min

MODERNINHO ESSE **FILE À MILANESA** COBERTO COM CREME DE QUEIJOS, DIZEM QUE FICA MARAVILHOSO COM BATATAS FRITAS E ARROZ BRANCO.

101 MIGNON

160,00 220,00

102 FRANGO

110,00 140,00

Exclusivos

TROPICAL GRILL



RECHEADOS

30 min

IMAGINE UM À MILANESA **EXTREMAMENTE CROCANTE**, UM FILÉ MACIO E RECHEADO COM MUITO QUEIJO E PRESUNTO, RECHEIO DERRETEENDO... É ASSIM MESMO! E AINDA SE COMPLETA COM BATATA SOUTÉ E ARROZ BRANCO.

103 MIGNON

160,00

230,00

104 FRANGO

120,00

180,00



FILÉ A CUBANA

20 min

ESSE PRATO DEVERIA CHAMAR TROPICAL, NÃO ACHA? AQUELE **AGRIDOCE** PROMOVIDO PELA COMBINAÇÃO DAS FRUTAS E DOS FILÉS FAZEM DESSE PRATO **UM DOS MAIS VENDIDOS DO TROPICAL GRILL**. FILÉ À MILANESA ACOMPANHADO DE ARROZ À GREGA, FRITAS E FRUTAS, É DE UM SABOR ÚNICO.

105 MIGNON

130,00

190,00

106 FRANGO

95,00

130,00

THE FAMOUS

os clássicos do Tropical



FILE COM FRITAS

20 min

SEM CHANCES DE ERRAR! ESSA DELICIOSA **COMBINAÇÃO AMERICANA** FAZ SUCESSO EM QUALQUER LUGAR DO MUNDO... O FILE COM FRITAS VEM ACOMPANHADO DE ARROZ BRANCO.

	1	2	3		1	2	3
51 FRANGO	33,90	85,90	130,00	52 LOMBO.....	33,90	85,90	130,00
53 MIGNON	72,00	130,00	190,00	54 PICANHA	72,00	130,00	190,00
55 CONTRAFILÉ.....	47,90	99,00	159,00				

FILE ALHO E ÓLEO

20 min

SEM ALHO É BOM, AGORA COM ALHO! É FENOMENAL... AQUI NOSSOS GRELHADOS VEM **COBERTOS COM ALHO CROCANTE ARTESANAL**, ARROZ E FRITAS PARA FECHAR COM CHAVE DE OURO.

	1	2	3		1	2	3
56 FRANGO	37,90	89,00	140,00	57 LOMBO	37,90	89,00	140,00
58 MIGNON	79,00	149,00	195,00	59 PICANHA	72,00	149,00	195,00
60 CONTRAFILÉ	55,90	110,00	169,00				



FILE COM LEGUMES

20 min

NOSSO **MIX DE LEGUMES** VEM COM PALMITO, BRÓCOLIS, CENOURA, BATATAS, COUVE FLOR E OVOS, OS INGREDIENTES SÃO DOURADOS NA **MANTEIGA DE GARRAFA**, ACOMPANHA ARROZ BRANCO.

	1	2	3		1	2	3
61 FRANGO	42,00	95,00	149,00	62 LOMBO	42,00	95,00	149,00
63 MIGNON	82,00	155,00	210,00	64 PICANHA	82,00	155,00	210,00
65 CONTRAFILÉ	59,00	120,00	175,00				

THE FAMOUS

os clássicos do Tropical



FILE COM BRÓCOLIS ALHO E ÓLEO

20 min

JÁ ESTAMOS CANSADOS DE OUVIR QUE UMA REFEIÇÃO CORRETA DEVE TER VERDE, FIZEMOS O PAPEL DE DEIXAR ISSO MARAVILHOSO PRA VOCÊ ... O **FILE GRELHADO** COMBINA PERFEITAMENTE COM **BRÓCOLIS AO ALHO E ÓLEO** E ARROZ.

66 FRANGO	42,90	99,00	151,00	67 LOMBO	42,90	99,00	151,00
68 MIGNON	82,90	159,00	220,00	69 PICANHA	82,90	159,00	220,00
70 CONTRAFILÉ	61,00	125,00	185,00				

CHATEAUBRIAND

20 min

SUCULENTO GRELHADO MAL PASSADO, COBERTO COM **MOLHO MADEIRA E CHAMPIGNON**, ACOMPANHADO DE UM CREMOSO PURÊ DE BATATAS ARTESANAL E ARROZ BRANCO.

71 MIGNON	85,00	149,00	229,00
72 PICANHA	85,00	149,00	229,00
73 CONTRAFILÉ	65,00	130,00	190,00

RIO GRANDE

20 min

TÃO TRADICIONAL QUANTO O BIFE COM FAROFA DA VOVÓ É NOSSO **FILE GRELHADO** QUE VEM ACOMPANHADO DE **FAROFA ESPECIAL E ARROZ BRANCO**, ESSE RESGATA LEMBRANÇAS...

79 MIGNON	79,00	140,00	195,00
80 PICANHA	79,00	140,00	195,00
81 CONTRAFILÉ	55,00	110,00	160,00

Pontos da
CARNE



MAL PASSADA



AO PONTO



AO PONTO P/ O BEM



BEM PASSADA

THE FAMOUS

os clássicos do Tropical



FILE DA CASA

20 min

DELICIOSO GRELHADO ACOMPANHADO DO NOSSO TRADICIONAL REFOGADO DE PALMITO, PRESUNTO, ERVILHAS E TOMATES, ARROZ BRANCO E FRITAS

74 FRANGO	55,00	120,00	155,00	75 LOMBO	55,00	120,00	155,00
76 MIGNON	85,00	149,00	229,00	77 PICANHA	85,00	149,00	229,00
78 CONTRAFILÉ	65,00	130,00	190,00				



FILE A CAVALO

20 min

POR QUE A CAVALO SE VEM OVO? TAMBÉM NÃO SABEMOS TE RESPONDER! SÓ POSSO GARANTIR QUE TAMANHA SIMPLICIDADE VAI TE SURPREENDER COM TANTO SABOR. NOSSO GRELHADO ACOMPANHADO DE OVOS ESTALADOS, ARROZ E FRITAS É DE ARREPIAR... O MOLHO ACEBOLADO É OPCIONAL.

82 MIGNON	79,00	140,00	195,00	83 CONTRAFILÉ	55,00	110,00	160,00
-----------	-------	--------	--------	---------------	-------	--------	--------

Pontos da
CARNE



MAL PASSADA



AO PONTO



AO PONTO P/ O BEM



BEM PASSADA



THE FAMOUS

os clássicos do Tropical

FILE COM PALMITO

20 min

ALGUM SÁBIO JÁ DEVE TER DITO "PALMITO É PALMITO", E **REFOGADO NA MANTEIGA** ELE DISPENSA COMENTÁRIO! O FILE GRELHADO DEVERIA SER ACOMPANHAMENTO, MAIS É O PRINCIPAL, ACOMPANHA ARROZ.

84 MIGNON	95,00	185,00	260,00	85 CONTRA FILE	79,00	159,00	195,00
-----------	-------	--------	--------	----------------	-------	--------	--------

STROGONOFF

30 min

FILE GRELHADO EM TIRAS **COBERTO COM MOLHO ROSÉ** E ACOMPANHADO DE ARROZ E FRITAS.

109 MIGNON	69,00	155,00
------------	-------	--------



PIZZAIOLO

20 min

MACIO FILE À MILANESA COBERTO COM **MOLHO AO SUGO**, QUEIJO, TOMATE, PRESUNTO E ORÉGANO, ACOMPANHADO DE ARROZ E FRITAS.

107 MIGNON	160,00	220,00	108 FRANGO	110,00	159,00
------------	--------	--------	------------	--------	--------

DELIVERY 12 HORAS POR DIA
TODOS OS DIAS, SEM INTERVALO
DAS 11H ÀS 23H

BAIXE NOSSO APP



CHURRASCARIA À LA CARTE

CONHEÇA NOSSO CARDÁPIO EXCLUSIVO DE CHURRASCOS DO DIA





PEIXES

SE FAZ BEM PRA MEMÓRIA? É CLARO! DUVIDO QUE ESQUEÇA DESSE SABOR...

PINTADO AO MOLHO DE CAMARÃO

30 min

POSTAS DE PINTADO, COBERTAS COM **MOLHO A BASE DE TOMATE E CAMARÃO ROSA**, ACOMPANHADO DE ARROZ À GREGA.

125 PINTADO AO MOLHO DE CAMARÃO

160,00 230,00

PINTADO À DORÊ

30 min

POSTAS DE PINTADO À DORÊ, ACOMPANHADO DE ARROZ A GREGA, COUVE CROCANTE, PURÊ DE BATATAS E **MOLHO TÁRTARO**.

126 PINTADO À DORÊ

130,00 170,00



FILÉ DE PEIXE À DORÊ

30 min

FILÉ DE MERLUZA À DORÊ, UM PEIXE DE POUCOS ESPINHOS, ACOMPANHADO DE ARROZ À GREGA, **MIX DE LEGUMES** DOURADOS NA MANTEIGA, PURÊ DE BATATAS E MOLHO TÁRTARO.

127 FILÉ DE PEIXE À DORÊ

95,00 140,00

MASSAS CLÁSSICAS



RONDELLI

25 min

CONSULTE NOSSOS GARÇONS PARA CONFERIR OS SABORES DE RECHEIOS DISPONÍVEIS NO DIA, **MASSAS SEMPRE FRESCAS E ARTESANAIS**, COMBINE COM AS OPÇÕES DE MOLHO AO SUGO, PREMIUM, BRANCO OU TROPICAL.

113 RONDELLI

55,00 99,00



NHOQUE TRADICIONAL

25 min

ESCOLHA ENTRE AS VERSÕES DE **MOLHO BRANCO, SUGO OU BOLONHESA**

114 NHOQUE TRADICIONAL

45,00 79,00

ESPAGUETE AO SUGO

25 min

O CLÁSSICO MACARRÃO DE MÃE, COBERTO COM NOSSO **MOLHO AO SUGO ARTESANAL**, O MESMO UTILIZADO EM NOSSAS PARMEGIANAS, SIMPLES E FANTÁSTICO.

116 ESPAGUETE AO SUGO

39,90 79,00

MASSAS CLÁSSICAS

ESPAGUETE ALHO E ÓLEO

25 min

MASSA DOURADA COM NOSSA **MANTEIGA EXCLUSIVA**, E FINALIZADA COM ALHO CROCANTE ARTESANAL.

117 ESPAGUETE ALHO E ÓLEO

39,00 69,00

ESPAGUETE À BOLONHESA

25 min

IDEAL PARA COMBINAR COM NOSSOS ASSADOS, O **MOLHO DE TOMATES NATURAIS** COMBINADOS COM **REFOGADO DE CARNES**, FORMAM UM BOLONHESA ÚNICO.

118 ESPAGUETE À BOLONHESA

49,00 79,00



ESPAGUETE COM BRÓCOLIS

25 min

MASSA DOURADA EM AZEITE E COMBINADA COM BRÓCOLIS DOURADOS EM MANTEIGA E ALHO.

119 ESPAGUETE COM BRÓCOLIS

55,00 85,00

ESPECIAL FETTUCCINE

30 min

BASE DE MOLHO BRANCO, **REFOGADO DE ALHO PORÓ**, MILHO, CALABRESA E **BACON CROCANTE** FORAM UM MOLHO MAIS QUE ESPECIAL.

120 ESPECIAL FETTUCCINE

69,00 130,00



COMIDINHAS DE MÃO

PRA CONVERSAR E RIR SEM PERDER UM DOS MAIORES PRAZERES DA VIDA...

FRANGO À PASSARINHO

AS **CASQUINHAS CROCANTE**S DE UM AUTÊNTICO FRANGO À PASSARINHO SÃO A MAIOR DIFERENÇA POR AQUI, ALHO E SAL APENAS. O CORTE À PASSARINHO É **COMPOSTO POR COXA, SOBRECORA E PEITO**. UM CLÁSSICO QUE NUNCA SAI DE MODA.

130 FRANGO À PASSARINHO

69,00



PROVOLONE A MILANESA

CUBINHOS DE QUEIJO **PROVOLONE EMPANADOS**, ACOMPANHADOS DE GELEIA DE PIMENTA.

131 PROVOLONE À MILANESA

69,00

COMIDINHAS DE MÃO

ISCA DE PEIXE

FILÉ DE MERLUZA EM TIRAS, **SERVIDAS À DORÉ**, ACOMPANHADOS DE **MOLHO TÁRTARO E TARÊ**.

132 ISCA DE PEIXE 65,00

ISCA DE FRANGO A CROCANTE

FILÉ DE FRANGO EM TIRINHAS, **LEVEMENTE APIMENTADAS E EMPANADAS**.

133 ISCA DE FRANGO A CROCANTE 65,00

RECHAUD MIGNON 3 QUEIJOS

TIRAS DE MIGNON GRELHADOS E **COBERTOS COM MOLHO A BASE DE QUEIJO CATUPIRY, MUÇARELA E PARMESÃO GRATINADO**.

135 RECHAUD MIGNON 3 QUEIJOS 159,00



FRITAS ESPECIAIS DO TROPICAL

ESCOLHA NA VERSÃO **PARMESÃO OU CHEDDAR E BACON**.

134 FRITAS ESPECIAIS DO TROPICAL 33,90

SÁBADO CAIPIRA

PRATOS EXCLUSIVOS PARA SÁBADOS DAS 11H ÀS 17H



FEIJOADA

DELICIOSAMENTE BRASILEIRA, ACOMPANHA ARROZ, TORRESMO, FAROFA E COUVE.

140 FEIJOADA

120,00



COMBO CAIPIRA

SÁBADO PEDE ESSA COMBINAÇÃO. TORRESMO DE ROLO, FEIJOADA, LEITÃO À PURURUCA, FAROFINHA ESPECIAL, COUVE, VINAGRETE E ARROZ ESTÃO PREPARADOS PARA DEIXAR SEU ALMOÇO PERFEITO.

1253 COMBO CAIPIRA

140,00

DELIVERY 12 HORAS POR DIA
TODOS OS DIAS, SEM INTERVALO
DAS 11H ÀS 23H

BAIXE NOSSO APP



Dia a dia **EXECUTIVOS**

OPÇÕES ECONÔMICAS PARA SEU ALMOÇO SEMANAL



COMBO PARMEGIANA

500 PARMEGIANA + ARROZ + FRITAS + SALADA + BEBIDA + PUDIM ~~DE 59,00~~ **49,90**
POR



COMBO GRILL

501 CONTRAFILÉ OU FRANGO GRELHADOS + ARROZ + FRITAS ~~DE 59,00~~ **49,90**
+ FAROFINHA ESPECIAL + SALADA + BEBIDA + PUDIM
POR



COMBO NOVIDADE DO DIA

502 EXECUTIVO + 2 GUARNIÇÕES + SALADA + BEBIDA + PUDIM ~~DE ATÉ 55,90~~ **45,90**
POR

CARDÁPIO DISPONÍVEL DE SEGUNDA E SEXTA DAS 11H ÀS 16H (EXCETO FERIADOS E DATAS COMEMORATIVAS).

ESTES PRODUTOS NÃO TEM COBRANÇA ADICIONAL DE TAXA DE SERVIÇO.

Dia a dia **EXECUTIVOS**

OPÇÕES ECONÔMICAS PARA SEU ALMOÇO SEMANAL



COMBO FIT

503 SALADA + GRELHADO (FRANGO) + BEBIDA **DE 42,90 POR 37,90**

SALADA + GRELHADO (CONTRA) + BEBIDA **DE 49,90 POR 43,90**



DIA DIA VEGETARIANOS

504 BERINJELA À PARMEGIANA + ARROZ + FRITAS + SALADA + BEBIDA + SOBREMESA **DE 52,90 POR 45,90**
OU OMELETE DE LEGUMES + ARROZ INTEGRAL + SALADA + BEBIDA + SOBREMESA

BEBIDAS INCLUSAS NOS COMBOS

REFRIGERANTES 220ML (COCA, FANTA, GUARANÁ OU SPRITE), SUCO UMA FRUTA 330ML OU ÁGUA 300ML.

OPÇÕES FORA DO COMBO

1240	PARMEGIANAS EXECUTIVAS (ALCATRA)	35,90
1241	PARMEGIANAS EXECUTIVAS (FRANGO E BERINJELA)	31,90
1243	CONTRA FILÉ GRILL + ARROZ E FRITAS	37,90
1244	FILÉ DE FRANGO GRILL + ARROZ E FRITAS	29,90
1247	GRELHADO (FRANGO) OU OMELETE + SALADA	29,90
1246	GRELHADO CONTRA + SALADA	35,90
1646	SALADINHA EXECUTIVA	6,90
	NOVIDADE DO DIA	31,90

CARDÁPIO DISPONÍVEL DE SEGUNDA E SEXTA DAS 11H ÀS 16H (EXCETO FERIADOS E DATAS COMEMORATIVAS).

ESTES PRODUTOS NÃO TEM COBRANÇA ADICIONAL DE TAXA DE SERVIÇO.



SUCOS

1700 ABACAXI	12,90
1701 ABACAXI COM HORTELÃ	12,90
1702 ACEROLA	12,90
1703 LARANJA	12,90
1704 LIMÃO	10,90
1705 MARACUJÁ	12,90
1706 MANGA	12,90
1707 MELANCIA	12,90
1708 MELÃO	12,90
1709 MORANGO	13,90
1710 GOIABA	12,90
1711 PÊSSEGO	12,90
4230 SUCO COM LEITE 14,90 4232 SUCO MISTO COM LEITE 16,90 4233 SUCO MISTO COM ÁGUA 15,90	

Tropical JUICE & BUBBLES

SE O CLIMA É TROPICAL, NÓS CRIAMOS **COMBINAÇÕES REFRESCANTES** QUE IRÃO TE SURPREENDER NO SABOR ...

1712 CAYMAN LARANJA, LIMÃO E COUVE	14,90
1713 TULUM LARANJA, LIMÃO, ÁGUA E MEL	14,90
1714 COSTA RICA MORANGO COM KIWI BUBBLES VERSION	19,90
1715 JAMAICA MORANGO, GENGIBRE E HORTELÃ BUBBLES VERSION	19,90
1716 CANCÚN LARANJA COM LIMÃO	14,90
1717 LARAMORA LARANJA COM MORANGO	15,90



REFRIGERANTES

LATA E KS

Coca-Cola

Coca-Cola
zero

FANTA

FANTA

Guaraná
ANTARCTICA

Schweppes

H2O!

Sprite

Sprite
LEMON FRESH

Stubb's

Tenica



CERVEJAS

CERVEJAS 600 ML

Heineken

BOHEMIA

IMPERIO

SERAMALTE

ORIGINAL

EISENBAHN
A verdadeira energia

BRAHMA

LONG NECK

IMPERIO

SKOL

BRAHMA

Heineken

BRAHMA

CONHEÇA NOSSA LINHA PREMIUM DE CERVEJAS,
HARMONIZE E PROVE OS MELHORES SABORES.

* PARA MAIS INFORMAÇÕES, CONSULTE COM O GARÇOM

Uma boa escolha de

DRINK

● SEM ÁLCOOL ● ALCOÓLICO

1850 PINK LIMONADE	LIMÃO, XAROPE DE GROSELHA E CEREJAS	17,90	-
1851/1852 PIÑA COLADA	RUM, ABACAXI, LEITE DE COCO E LEITE CONDENSADO	19,00	26,00
1853 MARGARITA	SUCO DE LIMÃO E TEQUILA, ESCOLHA ENTRE AS OPÇÕES COINTREAU, CURAÇAU BLUE OU RED	-	31,00
1854/1855 SEX ON THE BEACH	VODKA GELADA, LICOR DE PÊSSEGO, SUCO DE LARANJA E XAROPE DE GROSELHA	23,00	33,00
1856/1857 COSMOPOLITAN	VODKA, LICOR DE LARANJA (TRIPLE-SEC), SUCO DE CRANBERRY E SUCO DE LIMÃO	23,00	39,00
1858/1859 TROPICAL DRINK	CHAMPAGNE, MORANGO, HORTELÃ E FRUTAS VERMELHAS	24,00	33,00
1860/1861 PINK E TÔNICA	GIN, TÔNICA, CRANBERRY, MORANGOS E HORTELÃ	23,00	26,00
1875/1876 MOSCOW MULE	VODKA, SUCO DE LIMÃO, XAROPE DE GENGIBRE, ÁGUA COM GÁS, ESPUMA DE GENGIBRE E GELO	24,00	28,00
1862 TANQUERAY TÔNICA DO TROPICAL	GIN-TÔNICA, SAQUINHO DE CHÁ DE ROMÃ COM CRANBERRY	-	28,00
1863 CAIPIRINHA DE PINGA	PINGA 51, GELO E ESCOLHA ENTRE AS FRUTAS LIMÃO, ABACAXI, MORANGO OU MARACUJÁ	-	19,00
1864 CAIPIRINHA DE RUM	RUM, GELO E ESCOLHA ENTRE AS FRUTAS LIMÃO, ABACAXI, MORANGO E MARACUJÁ	-	18,00
1865 CAIPIRINHA DE VINHO	TINTO SUAVE, HORTELÃ, GELO E ESCOLHA ENTRE AS FRUTAS LIMÃO, ABACAXI, MORANGO E MARACUJÁ	-	19,90
1866 CAIPIRINHA DE VODKA TRADICIONAL	GELO E ESCOLHA ENTRE AS FRUTAS LIMÃO, ABACAXI, MORANGO E MARACUJÁ	-	23,00
1867 CAIPIRINHA SMIRNOFF	VODKA SMIRNOFF, GELO E ESCOLHA ENTRE AS FRUTAS LIMÃO, ABACAXI, MORANGO E MARACUJÁ	-	25,00
1868 CAIPIRINHA DE ABSOLUT	VODKA ABSOLUT, GELO E ESCOLHA ENTRE AS FRUTAS LIMÃO, ABACAXI, MORANGO E MARACUJÁ	-	31,00
1869 CAIPIRINHA SAQUÊ	SAQUÊ, HORTELÃ, GELO E ESCOLHA ENTRE AS FRUTAS LIMÃO, ABACAXI, MORANGO E MARACUJÁ	-	21,00



BATIDAS

1870 VINHO	23,00
1871 VODKA	26,00
1872 ESPUMANTE	23,00
1873 PINGA	21,00

LICORES

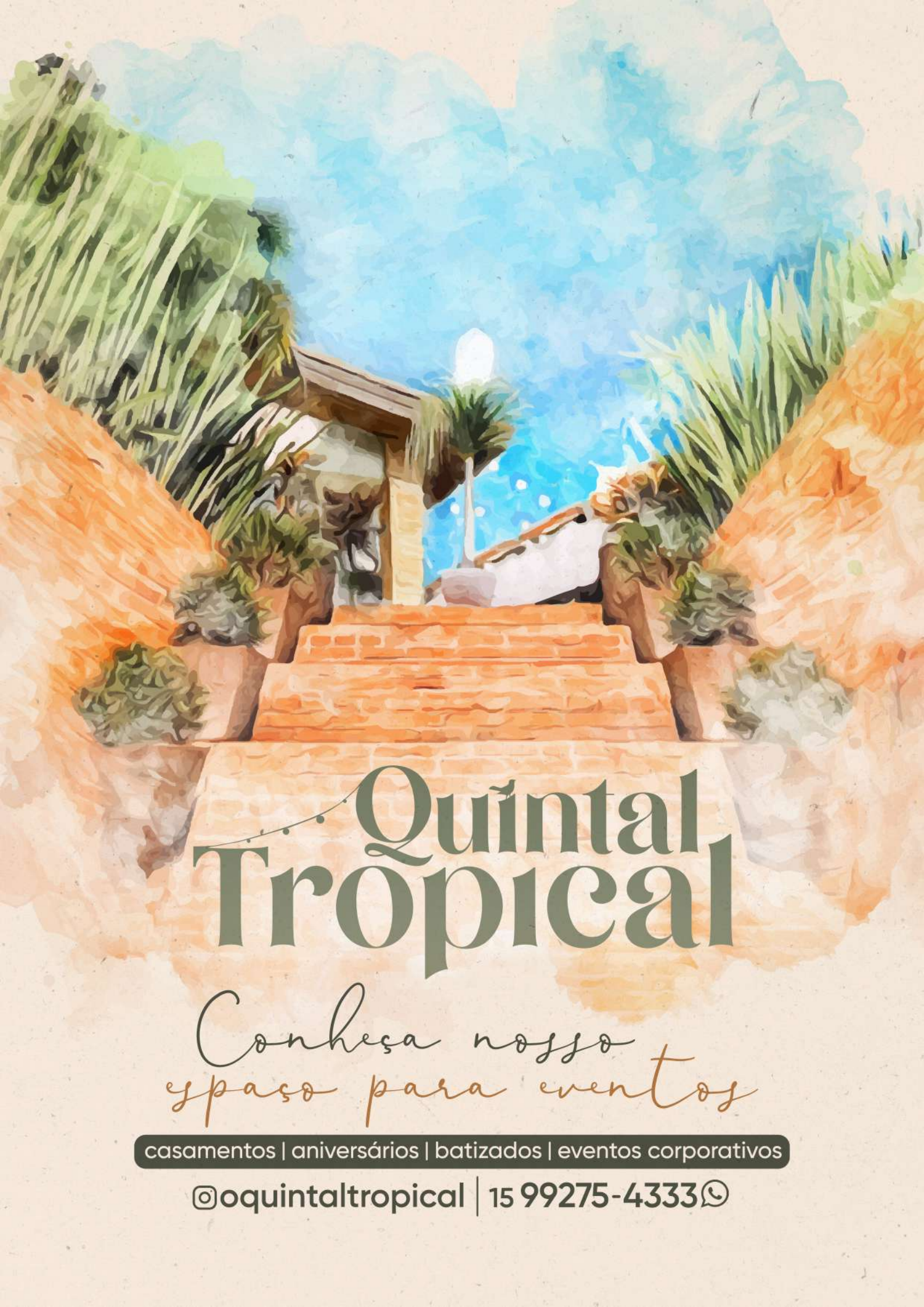
1830 STREGA	35,00
1831 COINTREAU	29,00
1832 43	35,00

WHISKY

1835 OLD EIGHT	22,00
1836 PASSAPORT	21,00
1837 TEACHERS	23,00
1838 JOHNNIE WALKER RED	27,00
1839 JOHNNIE WALKER BLACK	33,00
1840 JACK DANIELS	36,00

APERITIVOS

1874 BATIDINHA DA CASA	6,00
1892 TAÇA DE VINHO	16,00
1894 AMARULA	29,00
1895 RUM BACARDI	14,00
1896 CAMPARI	16,00
1897 CACHAÇA SELETA	8,90
1898 CACHAÇA CAMBARÉ	9,90
1899 DREHER	8,00
1900 MARTINI	12,00
1901 ENERGÉTICO	16,00
1902 STEINHAEGER	12,00
1903 SMIRNOFF	8,00
1904 PINGA VELHO BARREIRO	6,00
1905 PINGA 51	6,00



Quintal Tropical

*Conheça nosso
espaço para eventos*

casamentos | aniversários | batizados | eventos corporativos

@oquintaltropical | 15 99275-4333

Conheça **NOSSO DELIVERY**

COMBO COSTELA
HOME OFFICE



COMBO PARMEGIANA
HOME OFFICE



DELIVERY 12 HORAS POR DIA
TODOS OS DIAS, SEM INTERVALO
DAS 11H ÀS 23H

