

# RITUAL DO CHOPE

Para que você aprecie o chope do Bar Léo e desfrute desse maravilhoso sabor, aprenda o ritual dos experts que tiram o melhor chope.



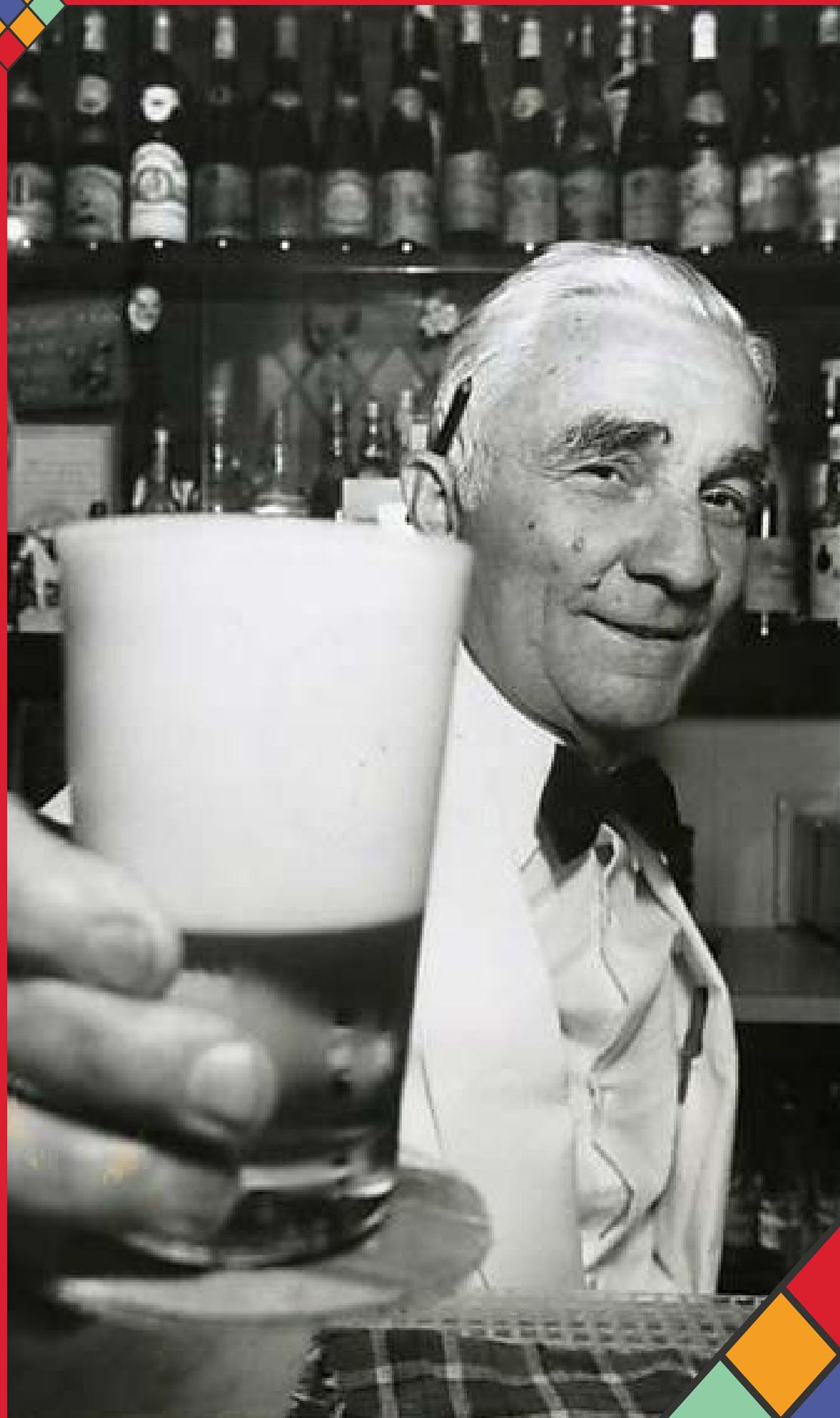
- A temperatura ideal é entre 0 e 3 graus ao ser servido.
- O colarinho deve ter 3 dedos de espessura

Colarinho não é espuma! Ele deve ser cremoso para:

- Reter o gás por mais tempo
- Mantê-lo na temperatura ideal

O restante do ritual é o nosso segredo desde 1940, quando saíram as primeiras gotas desse precioso líquido que tanto amamos.

A equipe do Bar Léo é altamente qualificada para manter a tradição e padrão de qualidade estabelecido pela casa.

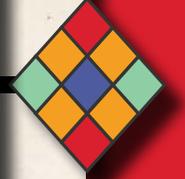


O que temos de melhor  
à oferecer:

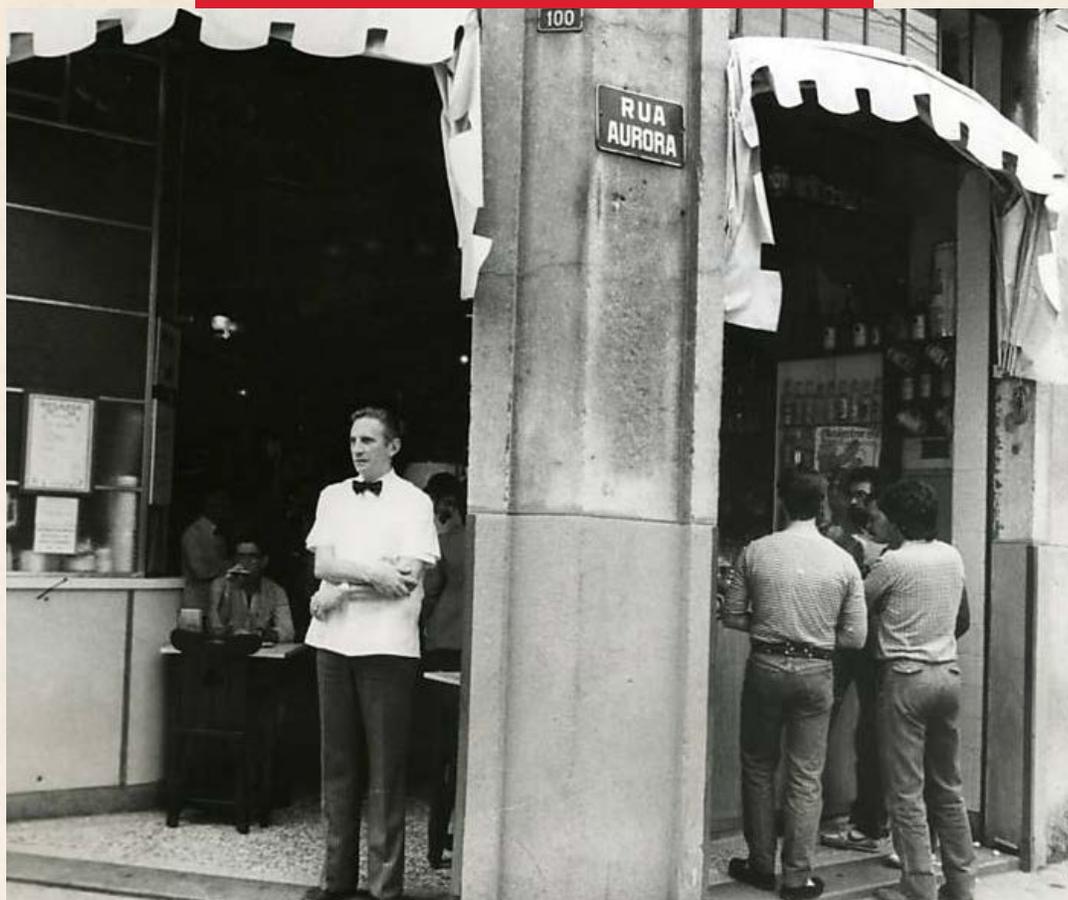
---

**Nosso CHOPE  
NOSSA COMIDA  
E PRINCIPALMENTE  
A NOSSA AMIZADE**

---



# Bar Léo, simplesmente boteco



---

O Bar Léo nasceu em 1940, pelas mãos de um alemão de nome impronunciável e que por isso era conhecido simplesmente como Bar do Alemão.

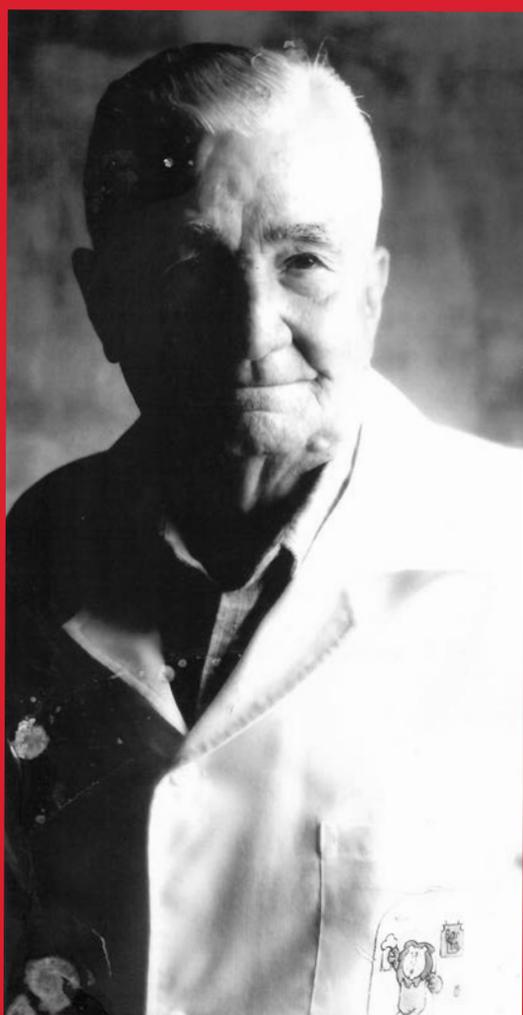
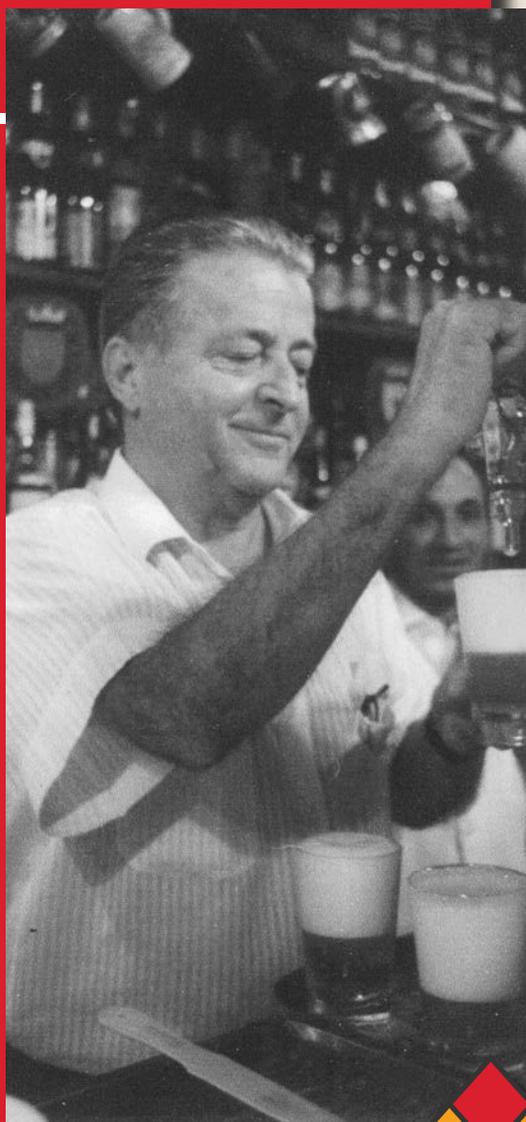
Logo, esse alemão vendeu seu Bar para o Sr Leopoldo. Nos anos seguintes, veio a guerra e tudo que lembrava os inimigos teve que mudar de nome.

Com isso o Bar começou a se chamar Bar do Léo, o que rapidamente se tornou simplesmente Bar Léo.

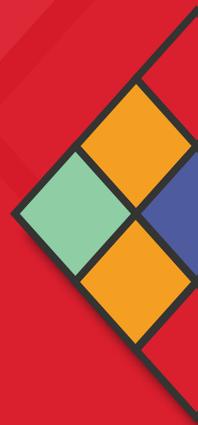
---



Ano mais tarde, o Bar Léo passa para as mãos de Hermes da Rosa. De cliente a dono, Hermes não mudou nada no Bar. Não mexeu na decoração estilo pub alemão. Manteve o cardápio, perpetuando a tradição. Acrescentou suas memórias, as canecas que os clientes esqueciam e o seu Corinthians. Com isso, inventou o que chamamos hoje de boteco.



Contou com a ajuda do Sr Luiz, que se não inventou a profissão de garçom, a eternizou. Juntos, garantiram que as rotinas se transformassem em ritos e as experiências aqui vividas se tornassem parte do imaginário paulistano.

- 
- 
- 
- 
- ◆ Entradas
  - ◆ Canapés
  - ◆ Sanduíches
  - ◆ Aperitivos
  - ◆ Prato do Dia
  - ◆ Especialidades
  - ◆ Sobremesa
  - ◆ Bebidas



HACKEPETER

# ENTRADAS

---

## SALADA LÉO OUVIDOR

Mix de folhas, palmito, tomate cereja, copa e cubos manga.

## SALADA PAULISTA

Salsicha com alho, salada de batata, salsão e cebolinha verde, mostarda escura, pimenta do reino e azeite.

## STEAK TARTARE

Carne picada na ponta da faca com molho especial alemão, acompanha torradas.

## CALDINHO DE FEIJÃO

Na caneca com torresmo de panceta e ervas.

# CANAPÉS

## **HACKEPETER**

Fatias de pão preto cobertas com carne crua picada na hora, cebola e molho da casa.

## **ROCOCÓ**

Pasta de queijo gorgonzola sobre fatias de pão preto cobertas com copa.

## **BLUMENAU EM PASTA**

Pasta de linguiça Blumenau sobre fatias de pão preto com molho especial.

## **ROSBIFE DE LAGARTO**

Finas fatias de rosbife sobre pão preto e mostarda.

## **COMBINADO DO SEU LUIZ**

Dois sabores de canapés à sua escolha.



# SANDUÍCHES

Pão preto ou francês

## ROSBIFE SIMPLES

Rosbife preparado no Léo com vinagrete picante.

## POLACO

Sanduche tradicional com mais de 50 anos de história feito com rosbife, molho especial, mostarda, queijo e pickles.

## ROCOÓ

Pasta de queijo gorgonzola e copa.

## BLUMENAU

Linguiça artesanal em pasta.

## HACKEPETER

Carne crua picada na hora com cebola e molho da casa.



POLACO



BOLINHO DE BACALHAU

# APERITIVOS



**BOLINHO DE CARNE TEMPERADO** - (3 unidades)

**BOLINHO DE BACALHAU** - (Unidade)  
Servido de quarta, sexta e sábado.

**PASTEL MISTO** - (6 unidades)  
Carne e queijo.

**QUEIJO PARMESÃO EM LASCAS**

**JOELHO DE PORCO FRITO**  
Com mostarda escura e chucrute.

**LINGUIÇA PROVOLETA**  
Recheada com provolone e servida na chapa com vinagrete, farofa e pão fatiado.

**MILANESA APERITIVO**  
Versão da nossa maravilhosa milanesa.

**MISTA DO ALEMÃO**  
Salsichão com pickles, salada de batata, salsicha frankfurt, bolinho de carne, salsicha com alho, cebolinha em conserva e azeitonas, servidos na tábua.

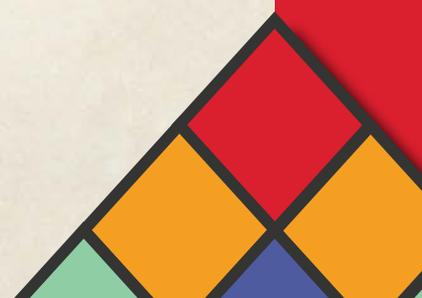
**PASTEL DE CAMARÃO** - (6 unidades)  
Com escarola e requeijão.

**CARNE SECA**  
Feita na manteiga de garrafa com mandioca frita.

**PARMEGIANA APERITIVO**  
Versão da nossa maravilhosa milanesa para comer de palito.

**GURJÃO DE TILÁPIA**  
Isca de peixe a milanesa, acompanha molho tártaro.

**PICANHA NO MÁRMORE**  
Acompanha vinagrete farofa, mandioca e pão de alho.



# PRATO DO DIA

## SEGUNDA

### SUPREMO À CUBANA

Filé de frango batido e empanado, arroz, banana à milanesa, bacon, palmito, ervilhas e ovo frito.



## TERÇA

### PICADINHO BOHEMIA

Filet mignon, acompanhado de arroz branco, feijão preto, farofa, banana assada, ovo frito e brócolis.

## QUARTA

### FEIJOADA AMIGOS DO LÉO

Preparada com feijão preto, carne seca, linguiça artesanal e costelinha defumada, acompanhada de Joelho de porco à pururuca, kasseler, abacaxi e banana à milanesa, farofa de couve e arroz branco.

# QUINTA

MAR DO LÉO

Fetuccine ao molho de tomates frescos, anéis de lula, camarão, mexilhão e ervas.

# SEXTA

VIRADO À PAULISTA

Lombo suíno, tutu de feijão, ovo frito, couve refogada, banana à milanesa e arroz branco.



# SÁBADO

FEIJOADA AMIGOS DO LÉO

Preparada com feijão preto, carne seca, linguiça artesanal e costelinha defumada, acompanhada de joelho de porco à pururuca, kasseler, abacaxi e banana à milanesa, farofa de couve e arroz branco.

# ESPECIALIDADES

## TRADICIONAIS

### **FILE À PARMEGIANA**

Tradicional da casa servido com batata frita e arroz.

### **BACALHOADA** (somente às sextas)

Bacalhoda com grão de bico e arroz.

### **ÍDOLO BRASILEIRO**

Prato preferido de Ayrton Senna da Silva.

Bife de contra file à brasileira, servido com cebola dourada, arroz, feijão, batata rústica e salada verde.

### **EISBEIN**

Eisbein com chucrute e feijão branco.

## NOVOS

### **OSWALDO ARANHA**

Corte alto de filet mignon, acompanhado de batata portuguesa, alho laminado e arroz.

### **ABADEJO NA TELHA**

Peixe gratinado com batatas, tomates e manjerição, servido com arroz e pirão de peixe servido na telha.

### **PRATO DO ALEMÃO**

Kassler, chucrute e salada de batata.

### **SALMÃO DO LÉO**

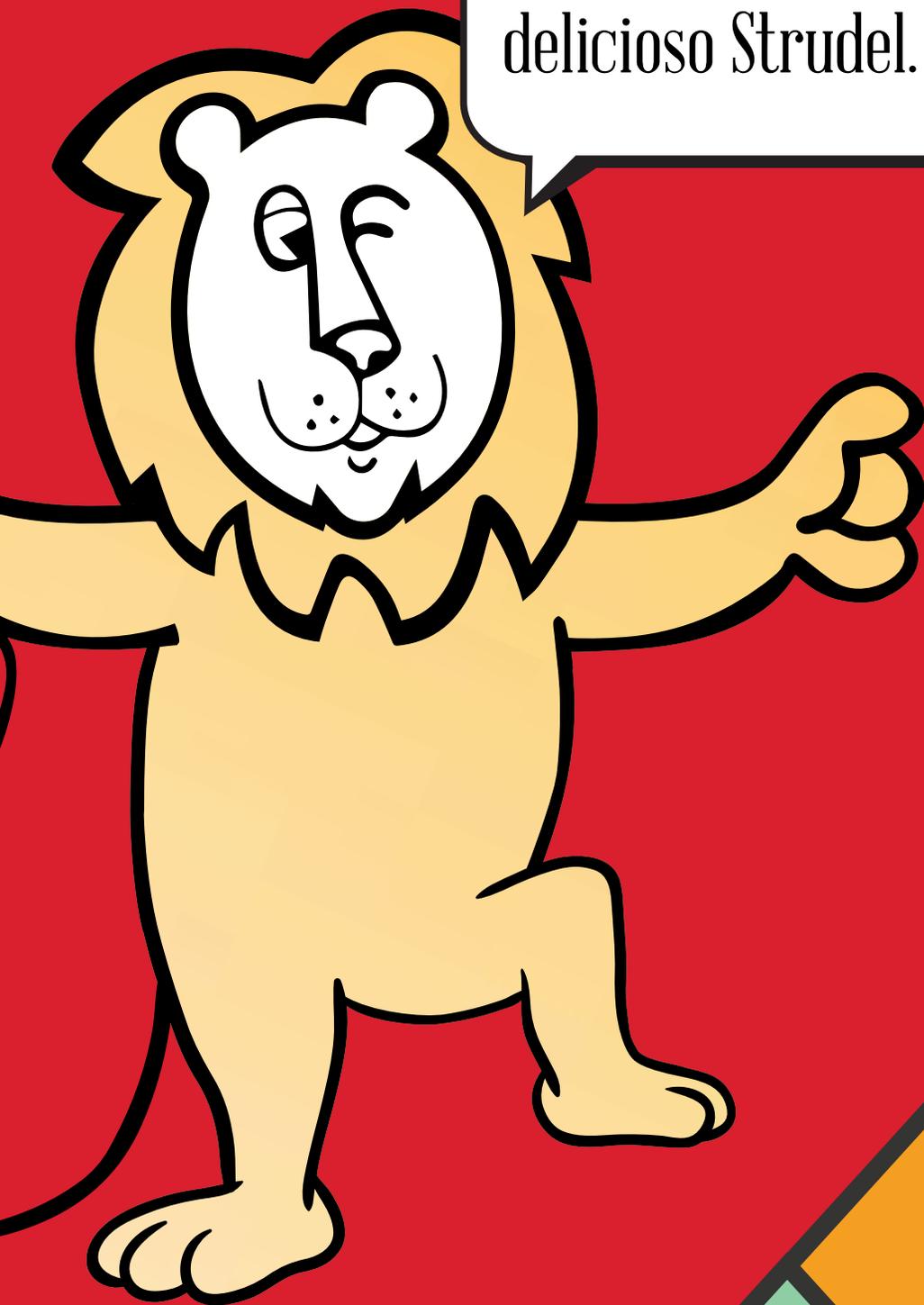
Posta de salmão preparada no azeite com alcaparras e tomate sweet, servido com palmito assado e arroz de brócolis.





EISBEIN

Esperimento nostro  
delizioso Strudel.



# SOBREMESA

---

## STRUDEL

Feito de massa fina e crocante, recheado com maçã, canela, e passas, o Strudel do Bar Léo faz jus a receita original. Acompanha sorvete de creme e farofa de castanhas.

## PUDIM DE LEITE CONDENSADO

## MOUSSE DE CHOCOLATE

Com farofa de castanha e morangos.

## ABACAXI COM RASPAS DE LIMÃO

## CAFÉ EXPRESSO



# SOFTS

---

REFRIGERANTES

ÁGUA MINERAL

H2O

# SUCOS NATURAIS

---



LARANJA

ABACAXI

LIMONADA SUÍÇA

MARACUJÁ



# CHOPES

---

**CHOPP BRAHMA CLARO**

**CHOPP BRAHMA BLACK**

Cremoso e surpreendente. Assim é o Chopp Brahma Black, que além de não ser pasteurizado, tem sabor encorpado e um toque levemente adocicado.

A escolha certa para quem gosta de bebidas marcantes.

# CAIPIRINHAS

---

Limão, Abacaxi, Morango, Lima da Pérsia, Tangerina, Maracujá ou Frutas Vermelhas.

**CACHAÇA PRATA DA CASA**

**VODKA DOBLE W**

**SAQUÊ**

**VODKA IMPORTADA**

# CAIPIRINHA GOURMET

---

**BAR LÉO**

Vodka Double W, tangerina, pimenta dedo-de-moça e manjericão.

**MARANHÃO**

Vodka Absolut, maracujá, limão e melão de açúcar.

**MAZZAROPI**

Cachaça Engenho Cantareira, limão, gengibre e mel de abelha.

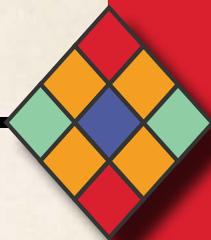
**CHACRINHA**

Cachaça Engenho Cantareira, abacaxi, limão siciliano e rapadura.

**COMBINADO DO LÉO**

Bebidas e frutas à sua escolha.

# DRINKS EXCLUSIVOS



Brasil, clima tropical, calor, verão. Pra você, nosso cliente de carteirinha, tem o tradicional chopp Brahma. E para quem gosta de inovar e experimentar novos sabores, os drinks do Bar Léo são perfeitos para todas as estações!

## **MASP**

Marguerita frozen, a bebida mexicana mais brasileira de São Paulo, preparada com tequila, cointreau, suco de limão, pitaya vermelha e gelo triturado na taça crustada com sal.

## **PÁTIO DO COLÉGIO**

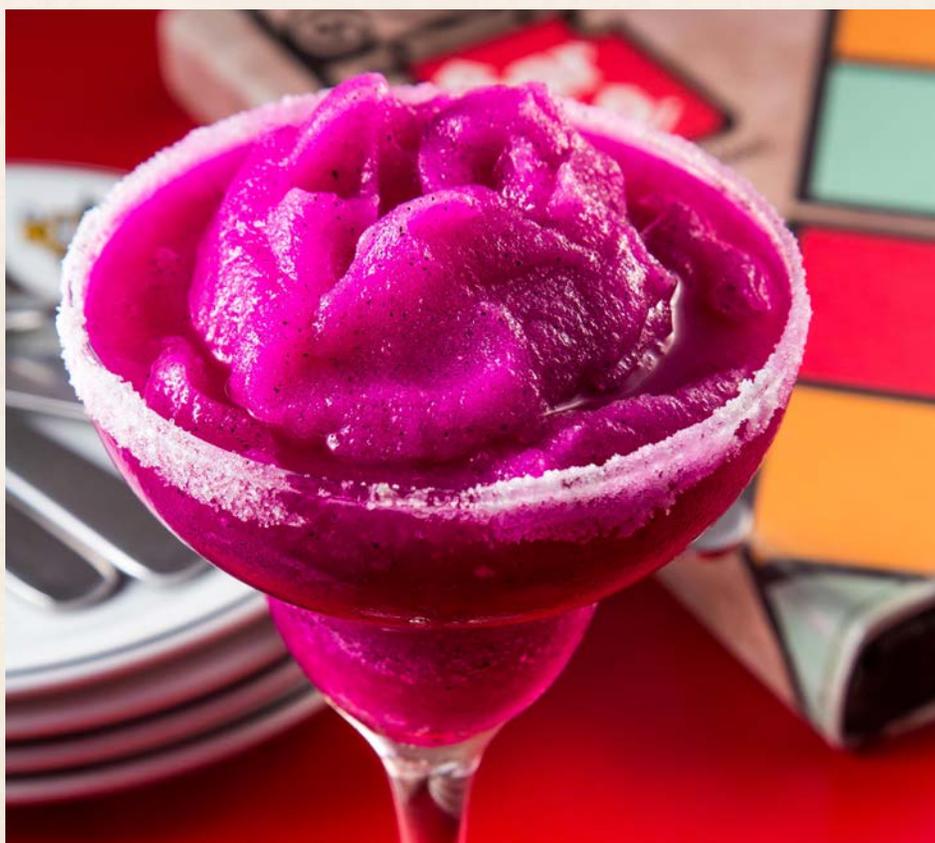
Pina colada do Léo. Feita com steinhaeger DW, suco de abacaxi e sorvete de coco.

## **IBIRA**

Clericot do parque, vinho português Caiado Adega Mayor Rosé, soda limonada, limão siciliano, romã, morango e tangerina servido na jarra.

## **VIADUTO DO CHÁ**

Gin importado, tônica, limão siciliano e hibisco.





# LICORES

---

COINTREAU

FRANGÉLICO

SAMBUCA

# DESTILADOS

---



SCHNAPS (aguardente de Zimbro)

STEINHAEGER DOBLE W

STEINHAEGER SCHLICHTE

VODKA DOUBLE W

VODKA ABSOLUT

SANTO GRAU PARATY

WHISKY JAMESON 8 ANOS

WHISKY CHIVAS REGAL

# VINHOS

---



ADEGA MAYOR CAIADO ALENTEJO PORTUGAL · TINTO

ADEGA MAYOR CAIADO ALENTEJO PORTUGAL · BRANCO

ADEGA MAYOR CAIADO ALENTEJO PORTUGAL · ROSÉ

# A Caldereta

*Foi no Bar Léo que,  
há 40 anos, surgiu a caldereta.  
O copo, criação do Seu Hermes,  
um dos antigos donos do Bar,  
é famoso por geralmente servir  
o chopp Brahma.*



#TÔNOLÉO



Faça uma selfie sua ou dos seus amigos com a #tonoleo, e apareça na nossa galeria da TV do Léo, além do nosso site.



#HISTÓRIASNOBARLÉO



Tem ótimas memórias aqui no Léo? Compartilhe com a gente! Mande suas histórias e lembranças via hashtag.

# Leve o Léo para casa!

SCHNAPS/SCHLUCK ZIMBRO

STEINHAEGER DOBLE W - PORCELANA LUXO

CACHAÇA ENGENHO CANTAREIRA DIAMANTE

CACHAÇA ENGENHO CANTAREIRA OURO

CANECA PORCELANA - CHOPE

CANECA EXCLUSIVA BAR LÉO

CHAVEIRO

## Visite nossa cozinha

## Faça evento conosco!

SOLICITE UM ORÇAMENTO

11 2039-1285 OU 11 - 94745-8186

## Nossos endereços:

R. AURORA, 100 - SANTA IFIGÊNIA - SÃO PAULO - (11) 3221-0247

R. ASPICUELTA, 578 - VILA MADALENA - SÃO PAULO - (11) 3819-0656

R. DO OUVIDOR, 18 - CENTRO - RIO DE JANEIRO - (21) 2509-5725

AV. BRAZ LEME, 1020 -  - SANTANA - SÃO PAULO - (11) 4420-3993

**SE BEBER NÃO DIRIJA**

Venda e Consumo de bebidas alcoólicas proibidos para menores de 18 anos.