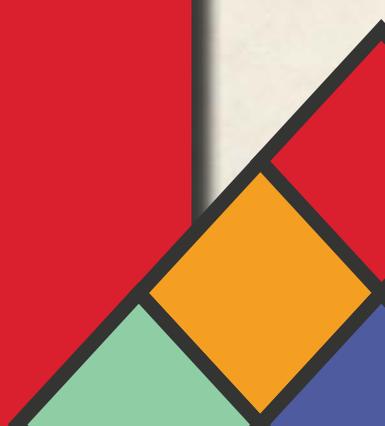
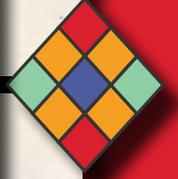


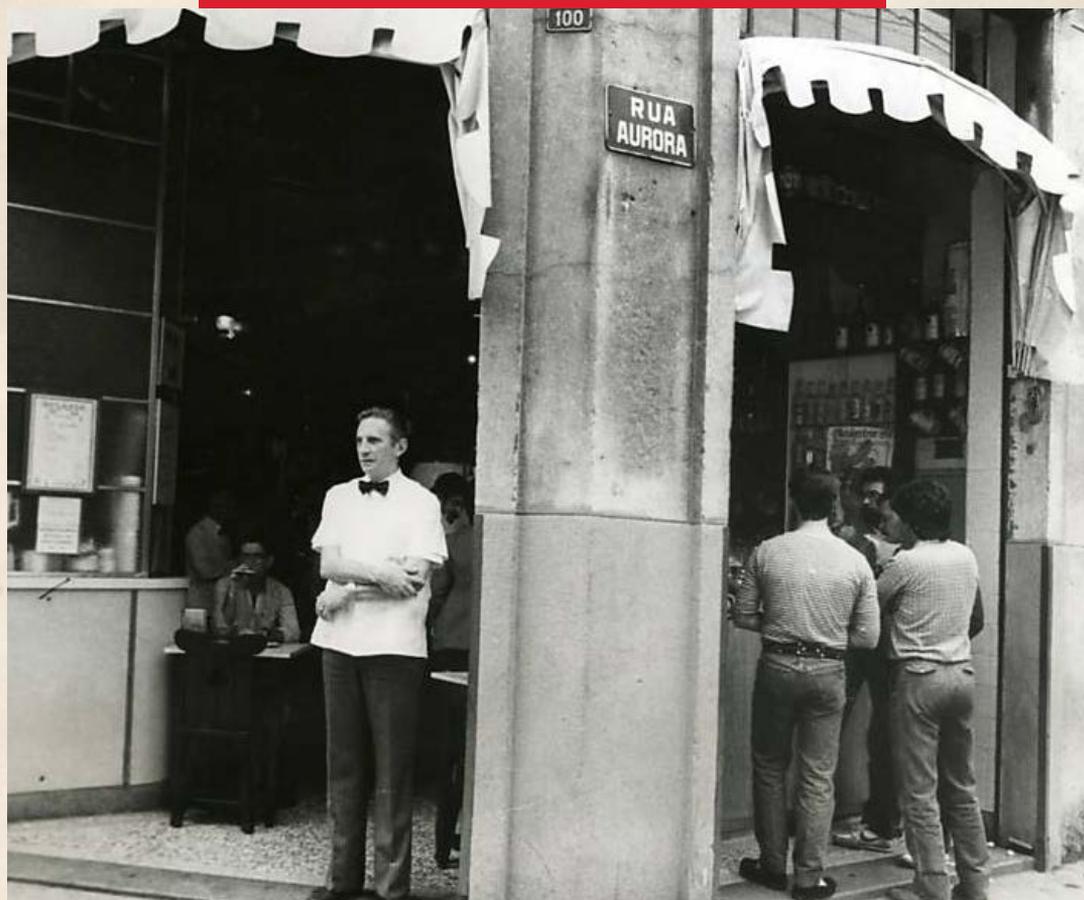
O que temos de melhor
à oferecer:

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





Bar Léo, simplesmente boteco



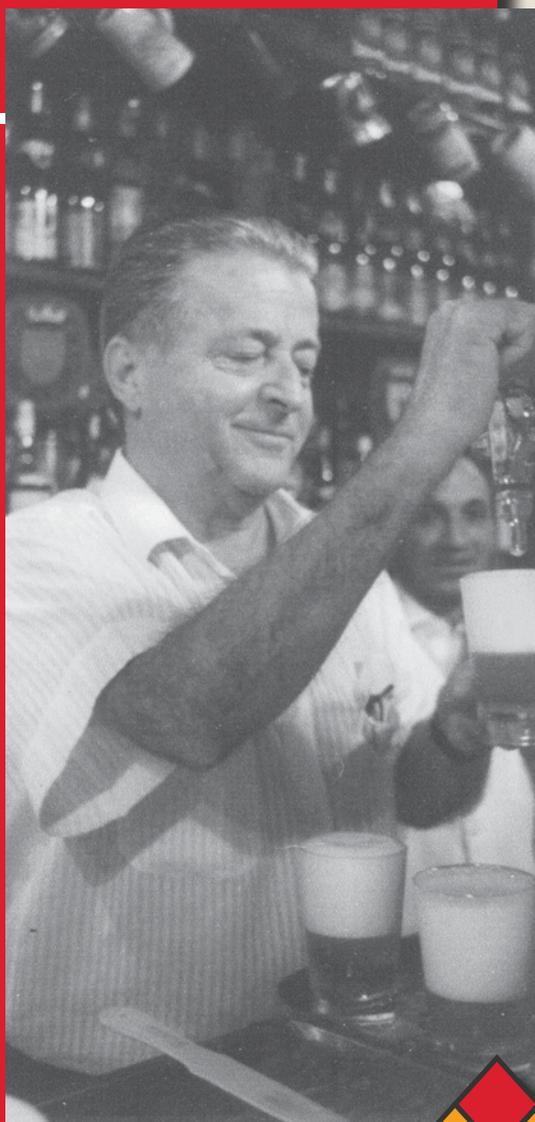
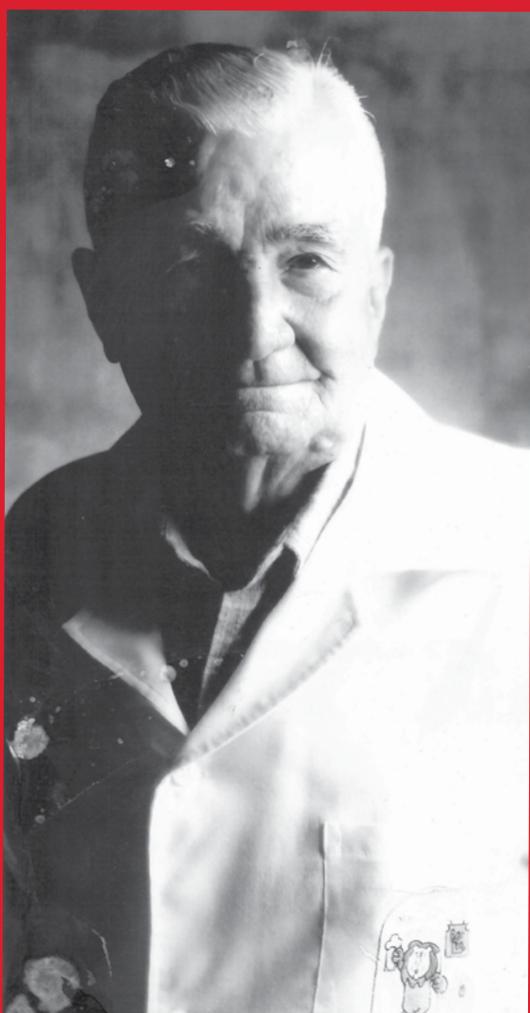
O Bar Léo nasceu em 1940, pelas mãos de um alemão de nome impronunciável e que por isso era conhecido simplesmente como Bar do Alemão.

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.

LEVE O LÉO PARA CASA

Schnaps/Schluck Zimbro

Steinhaeger Doble W - Porcelana Luxo

Cachaça Engenho Cantareira Diamante

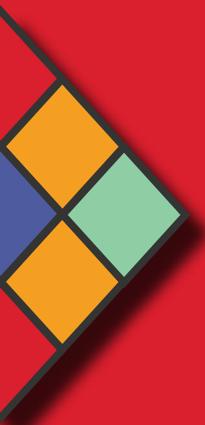
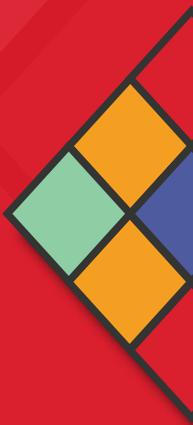
Cachaça Engenho Cantareira Ouro

Caneca Porcelana - Chopp

Caneca exclusiva Bar Léo

Chaveiro

Caneta especial

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



HACKEPETER

ENTRADAS

SALADA COMPLETA

Alface crespa, rúcula, alface americana, palmito, ervilhas, pepino, manjeriço e bacon.

SALADA PAULISTA

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

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

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

ROCOCÓ

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)
Servido de segunda a sexta.

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

PASTEL MISTO - (6 unidades)
Pastel de carne, queijo e palmito - Pequenos pasteis crocantes e bem recheados.

QUEIJO PARMESÃO EM LASCAS

JOELHO DE PORCO À PASSARINHO
Com mostarda escura e chucrute .

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

MILANESA APERITIVO
Filet mignon à milanesa acompanha batatas fritas e salada de batata.

PASTEL DE CAMARÃO - (6 unidades)
Pequenos pasteis crocantes e bem rechados.

SALSICHA COM ALHO
A moda alemã (fatiada no prato).

PRATO DO ALEMÃO
Misto de salsichas, bolinho de carne, rosbife, salada de batata e azeitonas - Salsichão com alho, salsichão com picles, bolinho de carne, salsicha frankfurt e salada de batata, azeitonas e cebolinha servido na tábua.

PRATO DO DIA

das 11h às 16h

SEGUNDA

BAIÃO DE DOIS

Suculento arroz com feijão de corda, carne seca, linguiça, queijo coalho e abóbora, acompanhado de costelinha de porco e ovo frito.

MIT GOULASH

Carne picada com páprica cozida, feijão, arroz e salada de repolho.

TERÇA

RABADA COM AGRIÃO

Servida com arroz branco e polenta.

BACALHOADA

Bacalhau assado no forno com azeite, batata, cebola, alho, pimentão, grão de bico e servido com arroz.

QUARTA

EISBEIN SAUERKRAUT

Joelho de porco, chucrute, arroz e feijão branco.

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

MINEIRÃO

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

PICADINHO BOHEMIA

Acompanha banana assada, arroz, brócolis e ovo frito.

SEXTA

BACALHOADA

Bacalhau assado no forno com azeite, batata, cebola, alho, pimentão, grão de bico e servido com arroz.

SUPREMO À CUBANA

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

SÁBADO

ESCOLHA QUALQUER OPÇÃO DO DIA.



ESPECIALIDADES



TODOS OS DIAS

FILÉ A PARMEGIANA

Tradicional da casa servido com batata frita e arroz.

ÍDOLO BRASILEIRO

Prato preferido de Ayrton Senna da Silva.

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

ABADEJO NA TELHA

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

JK

Filet mignon recheado com queijo, presunto e ervilha, empanado e frito, acompanhado de arroz crocante preparado com batata palha.

SALMÃO DO LÉO

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

OSWALDO ARANHA

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



EISBEIN



SOBREMESA

STRÜDEL

Acompanha chantilly ou sorvete de creme.

PUDIM DE LEITE CONDENSADO

SORVETE DE FRUTA

Consulte com o garçom o sabor do dia.

ABACAXI COM RASPA DE LIMÃO

CAFÉ EXPRESSO



CHOPE

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.

SOFTS

REFRIGERANTES

ÁGUA MINERAL

H2O



SUCOS NATURAIS



LARANJA

ABACAXI

LIMONADA SUÍÇA

MARACUJÁ

CAIPIRINHA GOURMET

BAR LÉO

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

MARANHÃO

Vodka Absolut, maracujá, limão e melão de açúcar.

MAZZAROPI

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

CHACRINHA

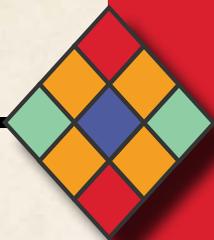
Cachaça Engenho Cantareira, abacaxi, limão siciliano e rapadura.

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

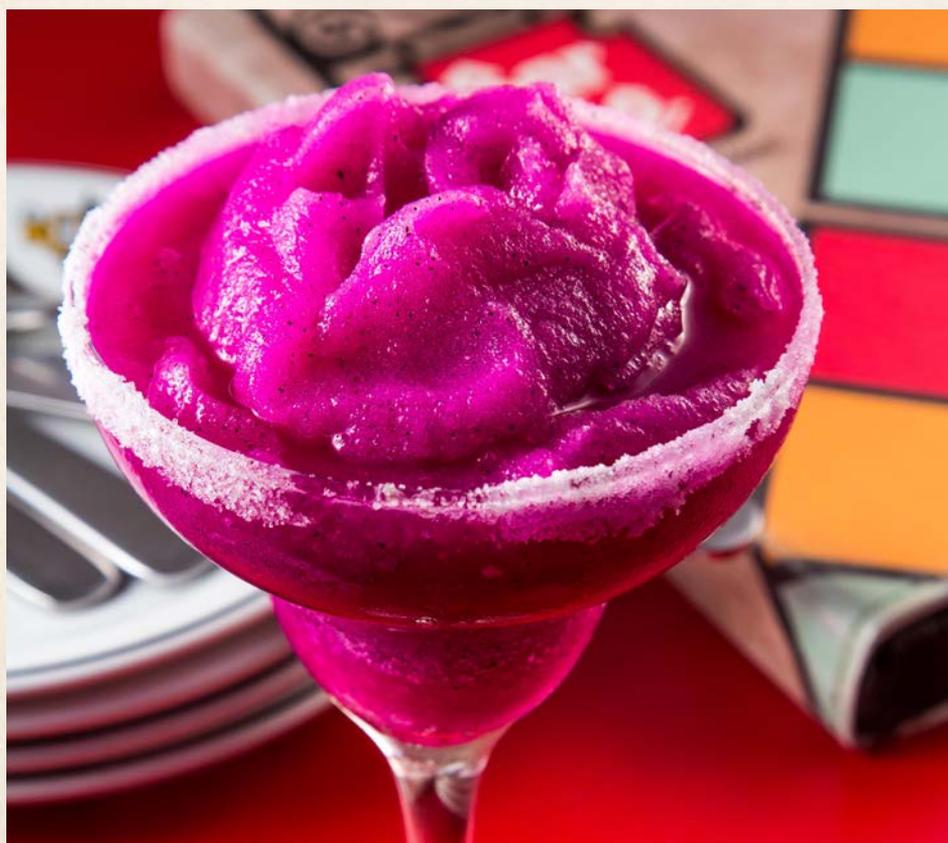
Pina colada do Léo. Feita com steinhaeger DW, suco de abacaxi e sorvete de coco.

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 Tanqueray, água tônica, limão siciliano e hibisco.





LICORES

COINTREAU

FRANGÉLICO

CUARENTA Y TRES

SAMBUCA

DESTILADOS



SCHNAPS (aguardente de Zimbro)

STEINHAEGER DOUBLE W

STEINHAEGER SCHLICHTE

CACHAÇA ENGENHO CANTAREIRA DIAMANTE

CACHAÇA ENGENHO CANTAREIRA OURO

VODKA DOUBLE W

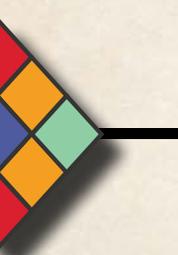
VODKA ABSOLUT

WEBER HAUS AMBURANA

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



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

