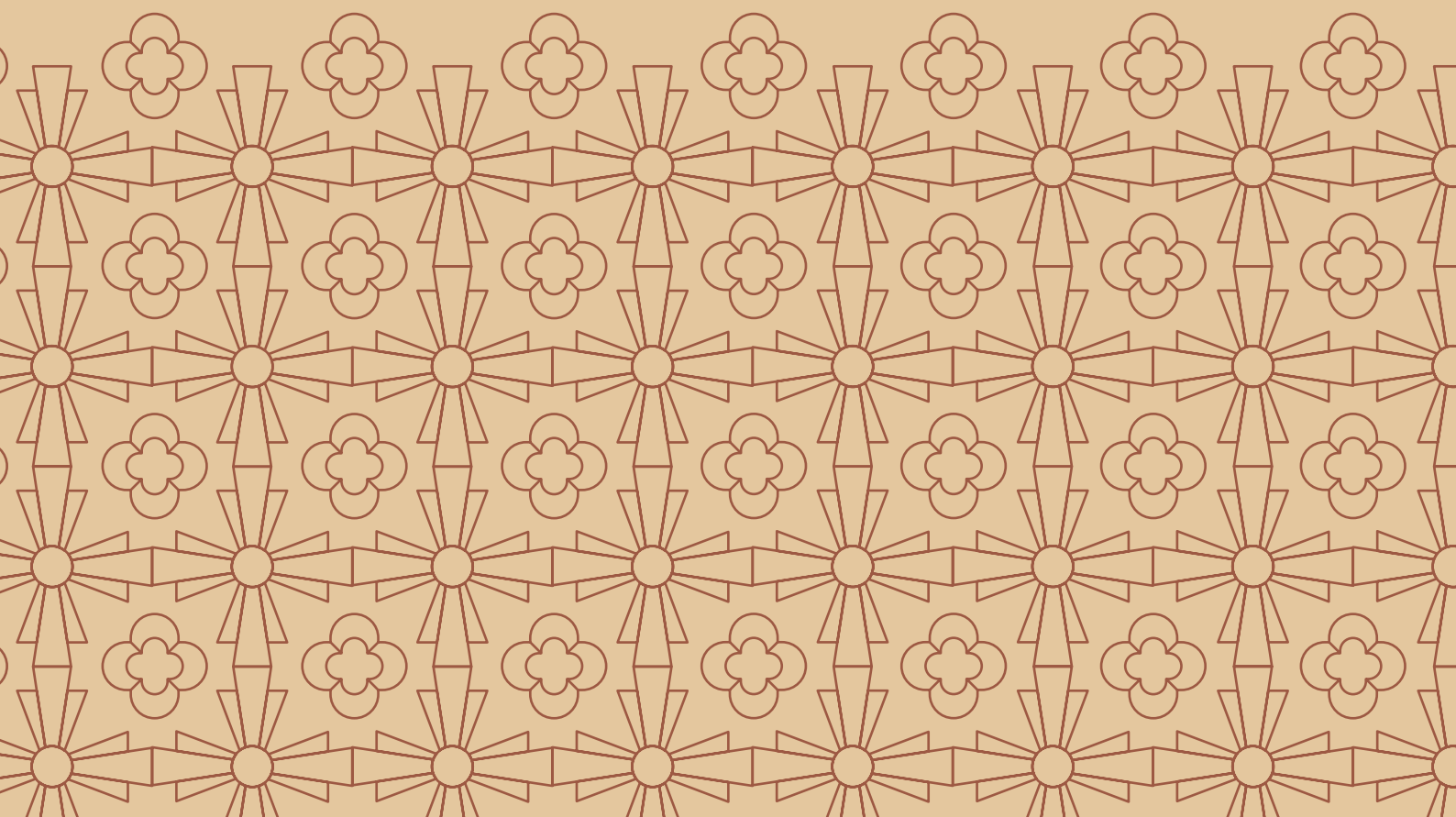
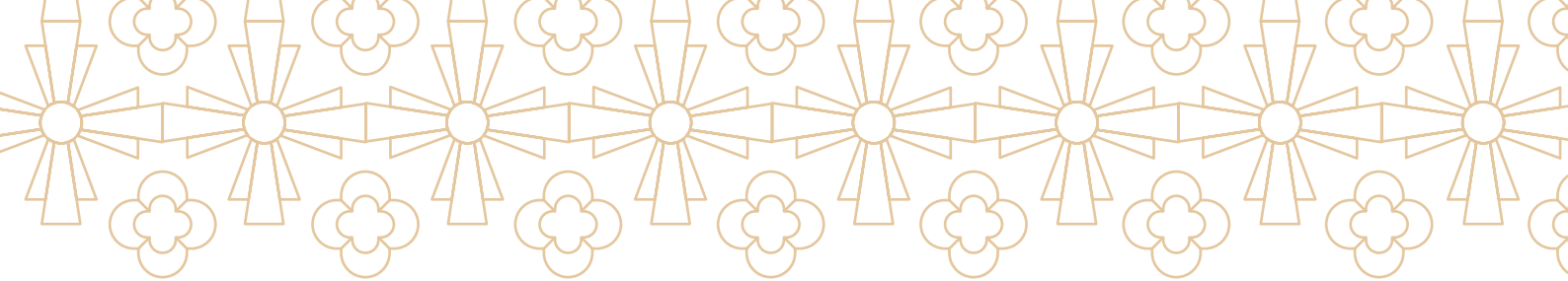


bistrô sesc

FLAMENGO

Chef Teresa Corção

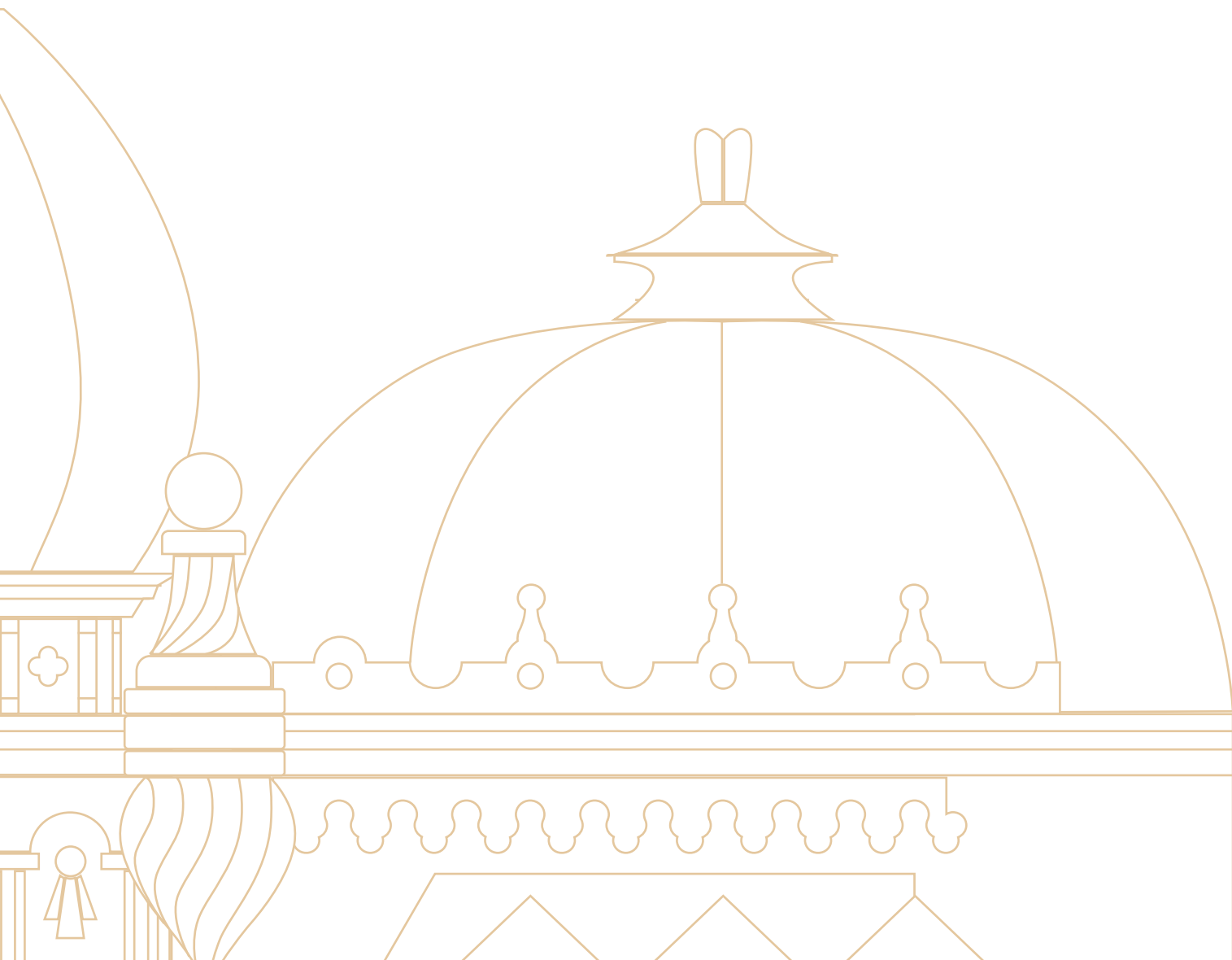




Este belo casarão em estilo eclético, onde hoje funcionam o Espaço Cultural Arte Sesc e o Bistrô Sesc Flamengo, foi construído em 1912 para ser a moradia do empreendedor tcheco Frederico Figner (1866-1947), pioneiro da indústria fonográfica no Brasil e fundador da Casa Edison e da Odeon, a primeira gravadora musical do país.

Originalmente denominada Mansão Figner, a edificação representa ideais da época em que o Rio de Janeiro era capital do país, sendo uma das mais relevantes e significativas casas de natureza residencial que integram o patrimônio arquitetônico da cidade. Em 2021, o Sesc RJ restaurou o antigo casarão, abriu suas portas à população carioca e hoje juntos, neste mesmo espaço, seguimos construindo novas histórias, plenas de momentos únicos e experiências transformadoras.

É sempre uma delícia receber você aqui!



COUVERT

Lascas de polvilho e queijo e patê foie da casa, coulis de mirtilo ④ 25

PRATOS FRIOS

Salada de rosbife ao molho demi-glace, mostarda e chutney de frutas..... 69

Steak tartare, gema curada, batatas fritas com salsa e louro e salada do dia 70

Salada de frango assado, molho tahine e salpicão da casa 48

PRATOS PRINCIPAIS

Espaguete de palmito ao pesto e legumes da estação assados ④ 58

Quiche de alho poró, salada do dia, molho da casa com mostarda e melado ④ ④ 45

Omelete de ricota fresca e ervas, salada de folhas e shimeji confit ④ 40

Moqueca de peixe e camarões com pirão firme e arroz de limão ④ 75

Tagliatelle com ervas, feito na casa, molho bisque de camarões ④ ④ 85

Bacalhau à Lagareiro com batatas a murro, pétalas de tomate 125

Galeto assado marinado, farofa de farinha d'água, molho tucupi e salada da casa 66

Estrogonofe de frango, arroz branco e batata palha ④ 67

Picadinho de carne, arroz, caldinho de feijão preto, banana da terra, farofa de alho assado e ovo estalado noisette ④ 79

Cupim em baixa temperatura, desfiado e prensado, purê de batatas e legumes do dia assados ④ 79

Filé mignon ao molho béarnaise, batata fritas e salada de folhas do dia ④ 95

Costelinha de porco assada e feijão tropeiro ④ 65

DA ROÇA - Pratos do dia (2 pessoas)

2º-feira: Carne assada com tutu de feijão, farelo de ovos e espinafre na manteiga ④ 88

3º-feira: Dobradinha, feijão branco, paio, cenoura e arroz de limão ④ 88

4º-feira: Rabada desossada com polenta cremosa e salada de agrião ④ 88

5º-feira: Língua em baixa temperatura, purê de batatas com noz moscada e brócolis assado ④ 88

6º-feira: Feijoada: feijão preto, carnes embutidas e salgadas, couve, torresmo, laranja, farofa e arroz ④ 88

Sábado: Cozido à Brasileira: carnes, legumes, verduras, raízes, banana da terra, ovo, pirão e arroz 88

SANDUÍCHES

Clube sanduíche de salada de ovos 🥚	37
Linguiça com fondant de queijo RJ 🥚🔥	42
Rosbife, molho demi-glace, mostarda e folhas 🌾🔥	48
Tosta de cogumelos e muçarela artesanal 🌾🔥	45

SOBREMESAS

Cubos de salada de frutas com coulis de frutas 🍷	25
Creme brulée tropic 🔥	36
Creme brulée classic 🔥	35
Pudim de leite com calda de rapadura e cachaça envelhecida 🔥	30
Mousse de chocolate com creme inglês de café e cumaru 🔥	40
Charlotte de chocolate e macadâmia 🌾🔥	35
Doce de abóbora e especiarias com catupiry morno 🔥	25
Pavê de morango e marshmallow brulée 🌾🔥	38
Tiramixú - choux de chantilly de café e calda de chocolate 🌾🔥	35

PETISCOS

Bolinho de tapioca e queijo, geleia de pimentão e pimenta (5 un) 🔥	30
Croquete de carne na farinha de mandioca (3 un) 🌾🔥	35
Pão de queijo especial da Chef (5 un) 🔥	31
Rolinho de camarão com catupiry (3 un) 🌾🔥	35

LEGENDA NUTRICIONAL



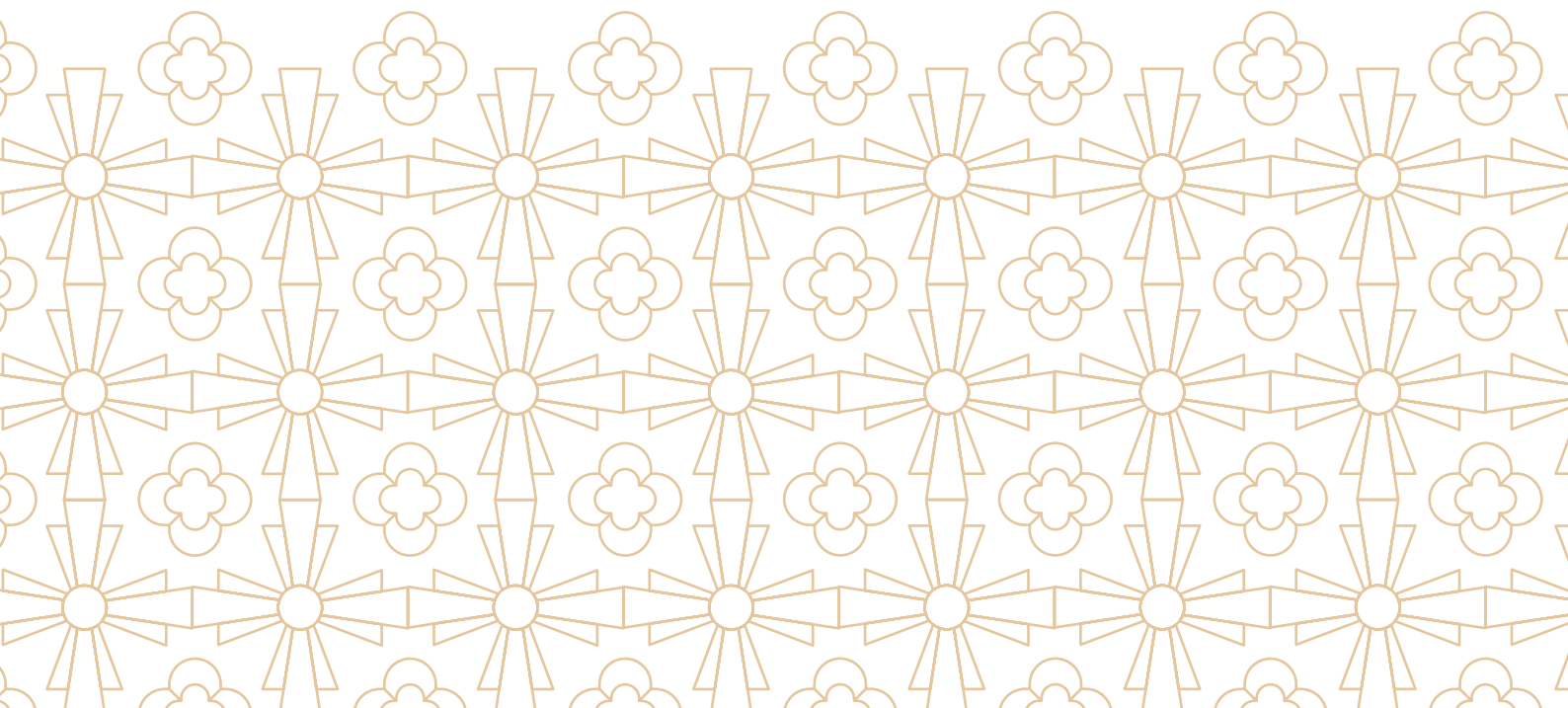
GLÚTEN



LACTOSE



VEGANO



BEBIDAS

Quentes

Café Nespresso (Decaffeinato, Espresso Ristretto, Ristretto intenso).....	10
Café Capuccino ☕.....	12
Café Mocaccino ☕.....	12
Chá Twinings Sabores	10
Chocolate Quente Cremoso ☕.....	16

Qelados

Água mineral Prata com gás/sem gás 300ml	9
Água tônica comum/zero 350ml	10
Coca-cola comum/zero 350ml.....	11
Guaraná comum/zero 350ml	11
Mate da casa	14
Suco de laranja natural	19
Limonada suíça	19
Cerveja long neck Heineken comum/zero álcool 330ml.....	18
Cerveja long neck Stella Artois comum 330ml.....	18

DRINKS

Bellini.....	36
Caipirinha (abacaxi, limão, limão siciliano, morango).....	30
Caipivodka com Absolut (abacaxi, limão, limão siciliano, morango)	40
Caipivodka com Smirnoff (abacaxi, limão, limão siciliano, morango)	30
Clericot/Ponche	96
Aperol Spritz	39
Gin Tônica	47
Negroni	40
Drink sem álcool citrus	28

WHISKY (doses)

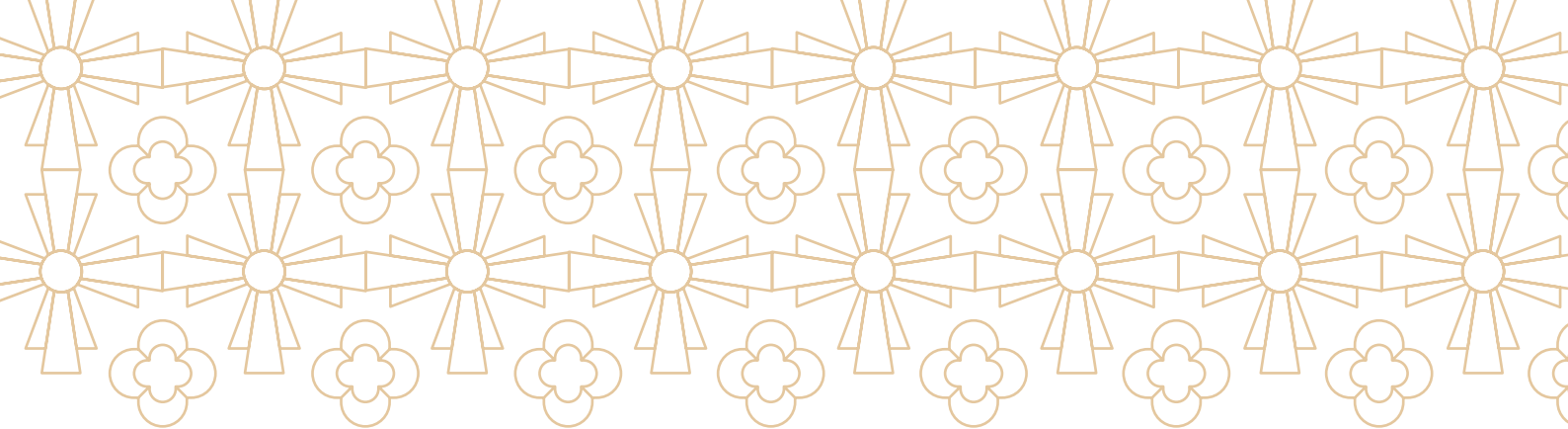
Black Label	45
Red Label	32

FORMAS DE PAGAMENTO

Débito e crédito: VISA | MASTERCARD | AMERICAN EXPRESS | ELO

Vale - Refeição: SODEXO | ALELO | BEM | VR

Não cobramos pelo serviço. | Aceitamos pagamento em PIX.



Teresa Corção é uma das principais referências da gastronomia brasileira. Chef de cozinha e fundadora do Instituto Maniva, dedica sua trajetória à valorização da cultura alimentar e dos ingredientes brasileiros.

Além de chef do Bistrô Sesc Convento do Carmo, no Bistrô Sesc Flamengo, sua proposta incorpora, gradualmente, novos pratos ao cardápio, celebrando os sabores do Brasil com qualidade, criatividade e respeito às tradições.



