CELEIRO
Restô & Burguer
DESDE 2012

- ENTRADAS
- COMIDA DE BOTECO
- BURGERS
- KIDS
- STEAK HOUSE
- PRATOS GOURMET
- SALADAS
- SOPAS
- SOBREMESAS
- SUCOS E REFRESCOS
- CERVEJA
- CHOPP
- CAIPIRINHAS
- DRINKS
- VINHOS
- DESTILADOS
- LICORES
- FEIJOADA E BARREADO

CELEIRORESTOBURGUER

WWW.CELEIROHAMBURGUERIA.COM.BR

ENTRADAS

PALMITO ASSADO — R$32

Palmito Pupunha assado com ervas finas.

CARPACCIO DE MIGNON AO PESTO OU ALCAPARRAS — R$43

Finíssimas fatias de mignon, cobertas por molho especial de alcaparras ou molho pesto e lascas de parmesão, servidos com salada de rúcula e torradinhas.

STEAK TARTARE — R$49

Clássico Francês, preparado com mignon fresco, cortado na ponta da faca, temperado com molho especial, servido com torradinhas.

BURRATA — R$58

Original da Itália, a Burrata é um queijo mozarela recheado com um creme de queijo fresco, servidos sobre uma camada de rúcula, tomates confit, molho pesto e torradinhas.

BRUSCHETTA AL POMODORO — R$31

6 pães italianos tostados, servidos com cubos de tomates frescos, salteados com manjericão e azeite de oliva, cobertos por lascas de queijo parmesão.

COMIDA DE BOTECO

Dadinhos de tapioca

ONION RINGS 250G R$27

DADINHOS DE TAPIOCA R$33

MINI PASTÉIS DE CARNE R$32

9 pastéis artesanais, recheados com carne .

BOLINHO DE CARNE R$35

9 bolinhos de carne artesanais, servidos com molho especial da casa.

BOLINHO DE BARREADO R$37

9 bolinhos recheados com banana da terra, servidos com caramelo de pimenta.

ISCAS DE PEIXE 350G R$45

Iscas levemente temperadas e empanadas, servidas com molho de pimenta sweet chilli.

CARNE DE ONÇA R$39

Típico petisco da culinária Curitibana, preparado com carne bovina selecionada, servida com Broa negra, cebola, cebolinha e mostarda escura.

TORRESMINHO PANCETTA R$30

350g de panceta em cubos.

ZÉ PURURUCA — R$36

Barriga de porco selecionada, marinada e defumada por 24h, lentamente pururucada, servida com geleia de pimenta e lemon pepper.

BATATA PALITO 250G — R$23

BATATA RÚSTICA 250G — R$27

PÃO COM BOLINHO NOVIDADE — R$29

150g de bolinho de carne Celeiro, rúcula, molho gorgonzola e cebola roxa.

Gourmet Provolone
Empanado

BURGERS

CELEIRO
Resto & Burguer
DESDE 2012

ADICIONAIS EXTRAS

trocar batata palito por rústica R$5
trocar pão francês por brioche R$2
broa ou torrada R$3
+ queijo R$3
+ bacon R$5
+ maionese R$4

Todos os burguers acompanham fritas palito e uma maionese.

CELEIRO — R$47

Pão francês, 2 burguers 130g de carne bovina nobre, 2 ovos, 2 camadas de tomate, folhas de alface, fatias de cebola roxa, 2 camadas de queijo e molho cheddar.

CELEIRO JR. — R$40

Pão Francês, 130g de carne bovina nobre, ovo, tomate, alface, cebola roxa e molho cheddar.

TÍPICO — R$34

Pão francês, 260g de carne bovina nobre, molho cheddar, alface e tomate.

JÚNIOR — R$32

Pão francês, 130g de carne bovina nobre, molho cheddar, alface e tomate.

CLASSIC BURGUER DE COSTELA — R$39

Pão francês, 150g de costela bovina nobre, rúcula, tomate, onion rings e molho chimichurri.

Novidade

GOURMET
GOURMET

FRANGO — R$32

Pão francês, alface americana, tomate chapeado, burguer de frango empanado e queijo mozarela.

VEGANO — R$44

Pão francês, 130g de hambúrguer vegano (Fazenda do Futuro), beringela gratinada, mozarela vegana, geléia de cebola e alface.

PURURUCA BURGUER NOVIDADE — R$46

Pão francês, alface-crespa, pimentão vermelho, 130g de carne, queijo coalho, torresmo de rolo e chutney de abacaxi.

ULTIMATE BURGUER DE COSTELINHA SUÍNA — R$43

Pão frânces, 130g de costelinha suína nobre, cebola caramelizada, bacon crispy, molho de barbecue, couve crispy e abacaxi grelhado.

MAGNÍFICO — R$38

Pão frânces, 130g de carne bovina nobre, rúcula, tomate, cebola roxa, mozarela de búfula e molho pesto.

EXPLÊNDIDO — R$39

Pão francês, 130g de carne bovina nobre, rúcula, mozarela de búfala, geléia de cebola, manjericão, alface, bacon crispy e tomate confit.

MUCHACHO — R$43

Pão francês, 130g de carne bovina nobre, alface, molho cheddar, Doritos, pimenta sweet chilli e bacon crispy.

GOURMET PROVOLONE EMPANADO — R$43

Pão francês, 130g de carne bovina nobre, tomate, rúcula, provolone empanado e cebola crispy.

GOURMET GORGONZOLA — R$39

Pão francês, 130g de carne bovina nobre, tomate, rúcula, molho gorgonzola, cebola crispy e bacon crispy.

PARMEGIANA PRATO ABERTO — R$49

Pão francês, 260g de burguer, queijo, molho ao sugo, batata palito e mix de folhas.

Muchacho

ART & BACON P

Pão brioche, 130g de carne bovina nobre, cheddar e bacon crispy. Batata palito.

R$34

ART & BACON M

Pão brioche, 260g de carne bovina nobre, cheddar e bacon crispy. Batata palito.

R$38

ART & BACON G

Pão brioche, 390g de carne bovina nobre, cheddar e bacon crispy. Batata palito.

R$46

ART & AMERICAN

Pão brioche, 130g de carne bovina nobre, alface, mozarela, picles e bacon crispy. Batata palito.

R$34

ART & CRISPY

Pão brioche, 130g de carne bovina nobre, molho cheddar e cebola crispy. Batata palito.

R$36

ART & TOWER

Pão brioche, 390g de carne bovina nobre, queijo cheddar, provolone e mozarela. Batata palito.

R$47

KIDS

COMBO KIDS CARNE R$31

2 mini burguers 40g de carne e queijo. Acompanha porção de 200g de batata palito, suco ou refrigerante.

MINI PENNE KIDS R$28

Penne com lascas de mignon na manteiga ou Penne ao sugo com manjericão fresco.

STEAK HOUSE

T.BONE ANGUS R$79
500g de T-bone grelhado.

PICANHA NOVIDADE R$79
350g de picanha grelhada.

CELEIRO RIBS R$89
450g de costelinha de porco assada ao molho barbecue artesanal, acompanha batata rústica.

LINGUICINHA DEFUMADA R$47
350g de linguiça artesanal fina. Acompanha farofa de bacon, molho pesto e molho chimichurri.

ACOMPANHAMENTOS

NOVIDADE **Legumes grelhados defumados R$39**
Tomate confit R$15
Farofa de bacon R$15
Vinagrete R$12
Arroz Celeiro R$21
Pão de alho R$12

Legumes
Picanha
Celeiro Ribs

PRATOS GOURMET

MIGNON À PARMEGIANA PARA DOIS — R$139

450g de mignon a parmegiana, leva nosso delicioso molho ao sugo artesanal. Acompanha arroz, salada e batata palito.

MIGNON AO MOLHO RÔTI/POIVRE PARA DOIS — R$129

450g de mignon, queijo provolone, farofa de bacon e tomate cereja confit.

STROGONOFF DE CAMARÃO PARA DOIS — R$139

Camarões rosas selecionados, refogados e flambados com cogumelos Paris e um molho à base de nata fresca e especiarias, servidos com arroz branco e batata palha artesanal.

STROGONOFF DE MIGNON PARA DOIS — R$139

Tiras de Filet Mignon, refogados e flambadas com cogumelos Paris e um molho à base de nata fresca e especiarias, servidas com arroz branco e batata palha artesanal.

Mignon a Parmegiana

RISOTO DE CAMARÃO — R$63

Gastronomia clássica, experiência única. Arroz arbóreo, camarões selecionados e queijo parmesão.

RISOTO AO FUNGHI — R$63

Perfeição em sabor, arroz arbóreo, funghi, queijo parmesão, vinho branco e medalhão de mignon.

RISOTO AL BRIE & PARMA — R$63

Uma viagem gastronômica. Arroz arbóreo, alho poró e queijo brie, servido com um medalhão de filet mignon.

RISOTO QUATRO QUEIJOS — R$63

O risoto mais querido, agora com um delicioso medalhão de filet mignon. Arroz arbóreo, queijos parmesão, gorgonzola, estepe e gouda.

SALADAS

SALADA MAGNIFIC — R$42

Tiras de mignon ou frango, mix de folhas verdes, tomate cereja, lascas de manga, mozarela de búfala, croutons e queijo parmesão.

SALADA CELEIRO — R$37

Mix de folhas verdes, tomate fresco, palmito, nozes caramelizadas e gorgonzola.

SOPAS

CLÁSSICA DE CARNE — R$33

creme de batatas salsa e doce, mandioca com carne desfiada.

ESLAVA — R$33

Cubos de carne, cenoura e batata feita com creme de leite e ketchup.

CALDO DE FEIJÃO — R$29

Caldinho de feijão, bacon e crispy de couve. (500ml)

CANJA — R$30

Deliciosa canja de galinha, batatas, cenouras e tomates frescos. (500ml)

SOBRE MESAS

FONDUE — R$39
Fondue de Chocolate com frutas.

BROWNIE DE CHOCOLATE — R$27
Acompanha uma bola de sorvete de creme e calda quente de chocolate.

PETIT GATEAU — R$27
Acompanha uma bola de sorvete de creme e calda quente de chocolate.

NOVIDADE

PÊRA AO VINHO — R$27
Pêra ao vinho do Porto acompanhada com sorvete de creme.

EMPAMALTINE — R$32
Ovomaltine empanado com gelato da Freddo Gelateria.

SUCOS REFRESCOS

SUCOS NATURAIS R$13

Copo: Uva, Laranja, Limonada, Morango, Abacaxi com Hortelã, Maracujá.

REFRIGERANTE LATA R$6,90

Coca-Cola, Fanta Laranja, Fanta Uva, Tônica, Sprite, Schweppes, Guaraná.

ÁGUA R$5,90
com gás/sem gás

RED BULL R$17

SODAS R$13

Amora, maçã verde, hibisco, tangerina.

CHÁS R$13

Limão, pêssego, framboesa.

CERVEJA

HEINEKEN 600ML	**R$19**
ORIGINAL 600ML	**R$18**
SERRAMALTE 600ML	**R$18**
LONG NECK	**R$13**

Brahma Malzbier, Heineken, Heineken Zero, Stella Artois.

CHOPP

PILSEN BRAHMA 300ML	**R$13,90**
PILSEN BRAHMA 500ML	**R$16,90**
WEISS PATAGONIA 300ML	**R$15,90**
WEISS PATAGONIA 500ML	**R$17,90**
IPA CAPIVARA 300ML	**R$15,90**
IPA CAPIVARA 500ML	**R$17,90**
BLACK BALDORIA 300ML	**R$15,90**
BLACK BALDORIA 500ML	**R$18,90**

Chopp

CAIPIRINHAS

CAIPIRINHA DE CACHAÇA YPIOCA LIMÃO	R$19
CAIPIRINHA DE VODKA SMIRNOFF LIMÃO	R$22
CAIPIRINHA DE VODKA ABSOLUT LIMÃO	R$24
CAIPIRINHA DE STEINHAEGER LIMÃO	R$20

ESPECIAIS

CAIPIRINHA DE MORANGO E VINHO	R$27
CAIPIRINHA ESPECIAL CELEIRO *Quatro frutas, morango, maracujá, kiwi e limão.	R$29
CAIPIRINHA DE BANANA CELEIRO	R$22
CAIPIRINHA AQUARELA Caipirinha de Caldo de Cana. *Eleita a melhor caipirinha do Brasil em 2020 pela Smirnoff.*	R$29
SAQUERINHAS Morango, kiwi, maracujá	R$24

DRINKS

MOSCOW MULE R$26
Vodka, suco de limão, ginger beer e espuma de gengibre.

AMARETTO COOLER R$30
Licor Amaretto, suco de limão, suco de laranja e cranberry.

ATENA R$28
Licor Amaretto, suco de limão, suco de laranja e cranberry.

DARK STORMY MOJITO R$27
Rum, hortelã, suco de limão, açúcar e ginger beer.

NEGRONI R$39
Gin, Campari, Vermouth Rosso e laranja.

ÁGUAS DO CELEIRO R$28
Gin, xarope de maracujá, gengibre, hortelã e água tônica.

GIN TROPICAL R$28
Gin, limão siciliano, tangerina, zimbro e água tônica.

APEROL SPRITZ R$28
Aperol, espumante, água com gás e laranja.

MANGO BANGO SEM ÁLCOOL R$22
Elderflower, meio limão, suco de limão, hortelã.

FLOR DE MAÇÃ SEM ÁLCOOL R$23
Suco de manga, suco de laranja, xarope de framboesa e suco de limão.

STEIN R$23
Steinhaeger de mel, energético tropical, laranja.

VINHOS

TAÇA DE VINHO JULIA FLORISTA PORTUGUÊS R$23

Consulte mais de 80 rótulos disponíveis em nossa adega

TINTOS · BRANCOS · ESPUMANTES

DESTILADOS

DOSE

WHISKY JACK DANIELS Honey e Tennessee Fire.	R$24
CHIVAS REGAL 12 ANOS	R$22
JOHNNIE WALKER Red Label.	R$20
TEQUILA JOSÉ CUERVO Prata e Ouro.	R$20
VODKA BACCO SPIRIT	R$10
VODKA ABSOLUT	R$15
VODKA SMIRNOFF	R$10
SAQUÊ	R$10
STEINHÄGER	R$10
JÄGERMEISTER	R$19
CACHAÇA SALINA	R$10
CACHAÇA SELETA	R$10
CACHAÇA YPIÓCA	R$8
CACHAÇA DE BANANA	R$10

LICORES

CARAJILLO Café expresso com licor 43.	R$23
COINTREAU	R$19
AMARETTO	R$19
LIMONCELLO	R$19
AMARULA	R$19

FEIJOADA & BARREADO

Buffet a partir das 12h até 15h30

INDIVIDUAL R$69

CASAL R$119

*Não cobramos taxa de 10%.
**O Espaço Kids é gratuito.