

**É campeã!
Portela conquista
o tetra-campeonato**

página 2

**Curvou-se o mundo
diante do maior
futebol do universo**

página 4

**Brasil campeão
sem uma única
derrota**

página 5

**Vargas sanciona
lei de monopólio do
petróleo brasileiro**

página 8

BOTEQUIM

GUANABARA

Desde 2019

Cr\$ 0,80

Sinta a
atmosfera Carioca.

Unidades:

Pátio Milano

Shopping Itaguaçu

Floripa Shopping



O charme carioca

Inspirado no Rio de Janeiro da década de 50 e 60, o Botequim Guanabara trouxe a atmosfera carioca para Florianópolis,

com um ambiente charmoso, agradável e um cardápio regado de cachaças, cervejas artesanais, drinks e tira-gostos que fazem jus a gastronomia brasileira.

A Guanabara foi um estado do Brasil de 1960 a 1975, que existiu

no território correspondente a atual localização do município do Rio de Janeiro. Em sua área, esteve situado o antigo Distrito Federal. A palavra guanabara tem sua origem no tupi guaná-pará, que significa seio-mar.

RIO ANTIGO

Quero um bate-papo na esquina
Eu quero o Rio antigo
Com crianças na calçada
Brincando sem perigo
Sem metrô e sem frescão
O ontem no amanhã

Eu que pego o bonde 12 de Ipanema
Pra ver o Oscarito e o Grande Otelo
no cinema Domingo no Rian
Me deixa eu querer mais, mais paz

Alcione

Petiscos



QUEIJO COALHO COM MELAÇO 35.00



BATATA FRITA TRADICIONAL 25.00

BATATA COM COSTELA 45.00

Batata servida com costela desfiada acompanhada de maionese defumada e aioli

BOLINHO DE BACALHAU - 6 unidades 45.00

Bolinho de bacalhau com azeite extra virgem com aioli de azeitonas pretas

BOLINHO DE FEIJOADA 37.00

6 Unidades

CALDINHO DE FEIJÃO AMIGO 14.00

Caldo de feijão servido com crispy de bacon e couve

TORPEDINHO DE TAPIOCA 31.00

Tradicional servido com geleia de pimenta e geleia de goiabada



LINGUIÇA CARACOL RECHEADA COM PROVOLONE 67.00

Acompanha pão de alho e confit de tomate cereja

PASTEIS DE QUEIJO COALHO 36.00

3 Unidades

PROVOLETA

Provolone quente, acompanha tomatinhos e torradas

35.00

MINI ALMÔNDEGAS - 10 Unidades 31.00

Almôndega de carne com linguiça Blumenau e molho de tomate

PROVOLONE A MILANESA 35.00

Acompanha geleia de goiaba



PASTEL DE COSTELA COM QUEIJO (4 unidades) 40.00

Pasteis de costela bovina desfiada, com queijo parmesão e mussarela. Acompanha maionese de alho e ketchup.





COSTELA EM CUBO 40.00
NO PALITO
Acompanha farofa de limão
e batata rosa (palha)





MIGNON COM GORGONZOLA
Acompanha torradas
55.00

PEIXINHOS DE IPANEMA **35.00**
Tilapia em tiras empanada em 2 versões: panko e fubá. Acompanha molho tártaro.

PROVOLONE A MILANESA **35.00**
Acompanha geleia de goiaba

POLENTA FRITA COM RAGU DE RABADA **30.00**
Cubos de polenta servida com ragu de rabada e maionese agrião

BARRINHA DE CEREAL COM FINAS ERVAS **30.00**
Barriga de porco

COXINHA DE PERNIL - 3 Unidades **24.00**
Acompanha maionese de abacaxi caramelizado com cumaru

COSTELA EM CUBO NO PALITO **40.00**
Acompanha farofa de limão e batata rosa (palha)

CROQUETE DE OSSOBUCO **35.00**
Bolinho de ossobuco cremoso e crocante servido com maionese de agrião

PIPOCA DE MIGNON **40.00**
Filé Mignong em dados na farinha panko, acompanha maionese defumada



A chef in a black uniform is pouring a golden beer from a white pitcher over two sliders and two baskets of fries. The sliders are on a wooden tray, topped with cheese, onions, and a cherry tomato. The fries are in paper baskets with a black and white pattern. The background is a kitchen setting with a metal grate.

SANDUÍCHE
DE COSTELA

Salada

SALADA GUANABARA

Mix de folhas, tomate cereja, queijo coalho grelhado, crocante de castanhas e abóbora caramelizada.

40.00

CAESAR SALAD

Alface americana, peito de frango, molho parmesão e queijo ralado

35.00

Antepastos

CAPONATA

Beringela, alho, pimentão vermelho, pimentão amarelo, cebola, uvas passas, azeitona preta e nozes

19.00

Prato Kids

ISCAS DE FILÉ

Acompanha arroz e fritas

32.00

ISCAS DE FRANGO

Acompanha arroz e fritas

25.00

Sanduíches

SANDUÍCHE DE COSTELA

Costela cozida lentamente desfiada no pão francês servida com gorgonzola e cebolas caramelizadas.

40.00

HAMBURGER

Blend de carnes, american chesse e fritas.

35.00

SANDUÍCHE DE FILÉ

Bife de filé com queijo canastra derretido servido com cebola salteada na manteiga no pão francês.

45.00

MINI HAMBURGERS - 3 unidades

Blend de carnes, pickles de cebola roxa, tomate grelhado aioli, american chesse e bacon.

35.00

Final de Semana

Sábado

BUFFET DE FEIJOADA

Feijoada completa separada, arroz, farofa, banana frita, torresmo, couve, laranja e vinagrete.

79.00
por pessoa

Domingo

COSTELA ASSADA

Costela de janela assada lentamente acompanhada de maionese, farofa, pão de alho e vinagrete.

148.00
1/2 89.00

GALETO DA GEMA

Galeto marinado nas 7 ervas, acompanhado de polenta frita, radite com bacon, espaguete e bolonhesa.

105.00
1/2 63.00

Pratos para dividir

FILÉ OSWALDO ARANHA

Clássico carioca, mignon com lâminas de alho acompanhado de arroz branco, fritas e farofa de ovos.

179.00

1/2: 107.00



BACALHOADA

Posta de bacalhau Gadus Morhua, confit de cebola e batata, ovos cozidos e azeitona preta regada no azeite de oliva extra virgem, acompanhado de arroz branco

215.00**1/2: 130.00****FRANGO GUANABARA**

Nossa releitura do cordon bleu, supreme de frango empanado recheado de queijo e presunto, acompanhado de arroz a piemontese

127.00**1/2: 76.00****FILÉ A PARMEGIANA**

Acompanha arroz e fritas

172.00**1/2: 103.00****PRIME RIB**

Um dos cortes mais saborosos, servido com cebolas assadas, tomates confitados, chimichurri da casa, farofa e batatas rústicas

181.00

Porções extras

Arroz	10.00
Feijão	10.00
Polenta Frita	10.00

Batata Frita	10.00
Ovo	10.00
Saladinha	10.00

Pão de Alho	10.00
-------------	--------------



PETIT GATEAU
de chocolate, acompanha bola
de sorvete



Sobremesas

PETIT GATEAU
de chocolate, acompanha
bola de sorvete

21.00

BROWNIE C/ SORVETE

21.00

CHURROS

16.00

PÃO DE AÇÚCAR
Rabanada recheada com doce
de leite, paçoquinha e sorvete
de canela.

21.00

Bebidas

ÁGUA
Com ou sem gás

6.00

ÁGUA TÔNICA

7.00

ÁGUA TÔNICA ZERO

7.00

COCA-COLA

7.00

COCA-COLA ZERO

7.00

GUARANÁ

7.00

GUARANÁ ZERO

7.00

RED BULL
Tradicional, sugar free ou tropical

14.00

SUCO DE LIMÃO NATURAL

8.00

SUCO FUNCIONAL

10.00

SUCO DE LARANJA

12.00

Chopp

350ml

565ml

BRAHMA

14.00

23.00

**GOOSE ISLAND
AMERICAN IPA**

17.00

26.00

Cervejas

STELLA

12.00

CORONA

14.00

SPATEN

12.00

**Continua
lindo.**



Drinks

SE FOR DIRIGIR, NÃO BEBA

Cocktails Guanabara

DAQUIRI DE COPA

27.00

Rum superior, xarope de baunilha e sour mix.



COICE DE MULA

27.00

Tequila, refrigerante de gengibre, maçã, suco de limão, canela.

CACHAÇA DA LAPA

33.00

Cachaça, xarope de abacaxi e sour mix.

TROPICÁLIA

27.00

Gin, água tônica, redução de maracujá e hortelã.

PRAIA VERMELHA

27.00

Gin, água tônica, redução de hibisco e morango.

MULA CARIOCA

25.00

Gin, angostura bitter, refrigerante de gengibre, limão e hortelã.

GAROTA DE IPANEMA

29.00

Licor, frutas vermelhas, suco de cranberry.

Drinks de Caô (sem álcool)

CIDADE MARAVILHOSA

21.00

Espuma de gengibre, purê de frutas vermelhas, hibisco e limão



BONITO POR NATUREZA

21.00

Gengibirra, limão, maracujá, hortelã e água com gás

SODA ITALIANA

15.00

- Frutas vermelhas
- maçã verde

Ó O MATE!

9.00

Tradicional carioca mate e limão



Cocktails Clássicos

PINA COLADA 29.00
Rum superior, abacaxi, leite de coco e xarope simples

MARGARITA 29.00
Tequila, licor de laranja, limão e sal.

COSMOPOLITAN 27.00
Vodka, cointreau, suco de limão, xarope de cranberry

NEGRONI 31.00
Campari, Vermute rosso e gin.



MOSCOW MULE 27.00
Vodka, gengibirra artesanal e limão.

GIN TÔNICA
Standard 23.00
Premium 27.00
Com água tônica e um toque cítrico

APEROL SPRITZ 28.00
Aperol, espumante brut e água com gás.

BOULEVARDIER 35.00
Bourbon, campari e vermute rosso.

OLD FASHIONED 33.00
Whiskey bourbon, angostura bitter, água c/ gás.

DRY MARTINI 29.00
Vermute dry e Gin.

WHISKEY SOUR 33.00
Whiskey bourbon com suco de limão.

BRAMBLE 31.00
Gin, purê de frutas vermelhas e limão.

MOJITO 27.00
Rum, Xarope simples, limão, hortelã, angostura bitter.



Caipirinhas meu Brasil brasileiro

ESCOLHA SEU DESTILADO

Cachaça 22.00

Rum 24.00

Saquê Jun Daiti 24.00

Vodka nacional 25.00

Vodka Premium 29.00

Destilados

VODKA	Dose	Garrafa
Nacional	21.00	220.00
Premium	27.00	300.00

SAQUÊ	Dose	Garrafa
Jun Daiti	17.00	-

GIN	Dose	Garrafa
Nacional	21.00	260.00
Premium	27.00	320.00

WHISKY	Dose	Garrafa
Jhonny Walker Red Label	22.00	280.00
Jhonny Walker Black Label	26.00	390.00
Bulleit Bourbon	30.00	380.00
Old Parr 12 anos	34.00	450.00

LICOR	Dose	Garrafa
Bailey's Irish	20.00	-
Licor 43	30.00	320.00
Cointreau	25.00	-
Amaretto	25.00	-
Campari	17.00	-



BOTEQUIM

GUANABARA

@botequimguanabara

Floripa Shopping

Pátio Milano

Shopping Itaguaçu