

EXECUTIVO PERSONAL

PRATO INDIVIDUAL

Bife à Parmegiana	46
(tradicional parmegiana do Canoa com bife de patinho e molho de tomate artesanal)	
Bife de Contra Filé	46
Bife Grelhado ou à Milanesa	42
Pescada à Dorê	36
Frango à Parmegiana	38
Carne de Panela	38
Filé da Coxa	35
Filé de Frango Grelhado ou à Milanesa	35
Omelete de Presunto e Queijo	35
Linguça Toscana	35



Rabada com Polenta

Em todas as opções acompanha arroz, feijão, salada do dia e 1 tipo de guarnição

388 – Porção de Arroz Extra	12	Guarnição Extra	12
893 – Porção de Feijão Extra	12	(Opções: Batata Frita, Batata Noisette, Batata Dorê, Batata Soutê, Purê de Batata, Polenta, Mandioca Frita, Maionese de Legumes, Legumes ao Vapor)	
– Ovo frito Extra	4		
– Salada do dia adicional de rúcula	5		

SUGESTÃO DO DIA

SEGUNDA

Virado à Paulista
\$ 35

Bisteca grelhada, linguça toscana frita, torresmo, farofa, couve refogada, ovo frito, banana à milanesa frita, tutu de feijão e arroz.

TERÇA

Mignon Suíno
\$ 33

Com purê de abóbora, arroz, feijão e salada

Rabada
\$ 45

c/ arroz, feijão, farofa e purê de batata ou c/ polenta mole, agrião e farofa.

QUARTA

Feijoada

feijão preto, carne seca, paio, lombo e costelinha suína. Acompanha arroz branco, vinagrete, couve refogada c/ alho frito, farofa, torresmo e molho de pimenta.

Pequena (individual)

\$ 45

Média

\$ 80

Grande

\$ 115

QUINTA

Polpetone
\$ 35

Recheado c/ mussarela. Acompanha espaguete ao sugo.

SEXTA

Moqueca de Cação
\$ 35

em postas, c/ arroz branco e maionese

SÁBADO

Feijoada

feijão preto, carne seca, paio, lombo e costelinha suína. Acompanha arroz branco, vinagrete, couve refogada c/ alho frito, farofa, torresmo e molho de pimenta.

Pequena (individual)

\$ 45

Média

\$ 80

Grande

\$ 115

PRATOS KIDS

EXCLUSIVO PARA CRIANÇAS ATÉ 10 ANOS

Salmão grelhado com batata dorê, arroz e feijão	40
Filé Mignon c/ fritas, arroz e feijão	40
Espaguete ao molho sugo	25
Filé de Frango grelhado c/ Purê de Batata	25



ENTRADA

Burrata



406 - **Bruschetta Caprese:** Tomate cereja, mussarela de búfala e manjerição sobre 2 fatias de pão italiano 28

401 - **Burrata** (serve de 2 a 3 pessoas): Mussarela de búfala cremosa artesanal, acompanhada de fatias de pão italiano, tomate confit e pesto de manjerição 73



**Salada
Julienne**

SALADAS

No prato individual

- 400 – **Simples:** Alface, tomate e cebola 15
- 404 – **Simples com Palmito** 18
- 407 – **Caesar:** Alface americana, tiras de frango grelhado, lascas de parmesão, croutons, molho 32
- 405 – **Verão:** Alface americana, rúcula, palmito, tomate seco, mussarela de búfala, azeitonas e manga 45
- 409 – **Julienne:** Mix de folhas com palmito, cenoura agri-doce e batata palha com molho de mostarda e mel 28
- 410 – **Família** (serve até 4 pessoas): Mix de folhas, tomate, cebola, palmito, milho, cenoura ralada e batata palha .. 79

PRATOS LIGHT

Sua opção para uma alimentação fit, saudável e balanceada, mas com muito sabor, com saladas e grelhados deliciosos! Servidos no prato individual, disponíveis no Almoço e no Jantar.



- 876 – Filé Mignon grelhado (200g) 55
- 877 – Filé de Tilápia St. Peter 45
- 878 – Filé de Peito de Frango 33
- 922 – Omelete 33
- 924 – Salmão grelhado 62

Todas as opções acompanham Mix de Folhas c/ Palmito
Com mais R\$ 8,00 incluso Limonada no combo.

VEGANO & VEGETARIANO

- 851 – **(VEGANO)** Almôndegas de grão de bico c/ cuscuz marroquino, legumes no azeite e molho basilico 45
- 862 – **Strogonoff de Shimeji** c/ palmito pupunha, acompanha arroz e batata palha 48

PRATO PERSONAL

Servido no prato, individualmente



Filé aos Quatro Queijos



Camarão à Canoa

CARNES VERMELHAS

- 837 – **Dom Pedroso:** Filé Mignon à milanesa recheado com catupiry e palmito, coberto com molho madeira e aspargos, arroz e batata soubé 65
- 825 – **Medalhão ao Molho Dijon:** Filé mignon grelhado envolvido no bacon, com molho de mostarda de dijon, acompanha arroz, batatas fritas e farofa 59
- 869 – **Filé aos Quatro Queijos:** Filé Mignon grelhado coberto c/ molho quatro queijos, arroz, batatas fritas ... 59
- 831 – **Filé Mignon à Moda:** Grelhado ao molho madeira, purê e arroz 55
- 820 – **Parmeggiana de Filé Mignon:** Suculento filé mignon à milanesa, com queijo, molho de tomate artesanal, acompanha arroz e batata frita ou purê de batata 65
- 836 – **Filé Mignon à milanesa,** arroz e purê 55
- 822 – **Filé Mignon Grelhado,** arroz e batata frita 55
- 857 – **Picadinho de Filé,** com batatas cozidas, arroz branco e farofa 55
- 858 – **Strogonoff de Filet Mignon,** com arroz e batata palha 55
- 826 – **Contra-Filé ao molho madeira,** c/ batata soubé e arroz à grega 52
- 839 – **Contra filé à Moda Valéria Marchi:** Bife de contra-filé grelhado, inspirado no clássico "Filé a Oswaldo Aranha", acompanha alho laminado frito, batatas fritas, arroz branco e feijão 52

FRANGO

- 848 – **Dona Olinda:** Peito de Frango recheado c/ palmito e catupiry, à milanesa, ao molho madeira, acompanha batata soubé 49
- 899 – **Strogonoff de Frango:** Arroz e batata palha 42
- 865 – **Filé da Coxa agri-doce c/ Cuscuz Marroquino:** Filé da coxa ao molho sweet chilli com cuscuz marroquino e cebola crispy 49
- 378 – **Frango ao Creme de Milho:** Suculento frango grelhado ao creme de milho gratinado. Acompanha arroz branco, batata palha e salada simples 45

PEIXES & CAMARÃO

- 841 – **Camarão à Canoa:** Empanado na farinha Panko e recheado c/ catupiry, arroz à grega e batata soubé ... 102
- 838 – **Robalo ao Molho de Camarão,** arroz à grega e maionese 85
- 832 – **Robalo grelhado,** arroz e batata soubé 77
- 850 – **Salmão Al Limone:** Posta de salmão (200g) grelhada, suave molho de limão siciliano, legumes no vapor e arroz branco 85
- 395 – **Salmão Gratinado:** Lascas suculentas de salmão gratinadas com molho branco e queijo. Acompanha arroz branco e salada simples. 70
- 845 – **St. Peter:** Filé de peixe, arroz e legumes 49

OBS.: Na troca de arroz branco por arroz à grega ou integral ou na troca do molho do prato, será cobrado adicional de R\$ 4.

✿ **É BOM SABER:** ARROZ À GREGA é arroz branco com pimentões vermelho, amarelo e verde picados, cenoura e ervilha fresca.

STEAK HOUSE

CORTES ESPECIAIS



	300g de carne	
844 – Bife de Chorizo: Suculento Contra-Filé Argentino		79
846 – Bife Ancho		89
823 – Picanha Angus “481”		109
Guarnição Extra		12

TODOS OS CORTES ACOMPANHAM MOLHO CHIMICHURRI, ARROZ BRANCO, FAROFA DE PÃO ITALIANO E MAIS UMA GUARNIÇÃO: Batata Frita, Batata Rústica, Batata Dorê, Legumes, Mandioca ou Polenta Frita



PRATO FAMÍLIA

Serve bem até 3 pessoas - Prato p/ 2 pessoas será cobrado 80% do valor

Filé Mignon

300 – À Parmeggiana: Suculento filé mignon à milanesa, com queijo, molho de tomate artesanal, acompanha arroz e batata frita ou purê de batata	160
301 – À Francesa: Grelhado, com palmito e ervilha na manteiga, arroz e batata souté	155
302 – À Gaúcha: Grelhado, arroz, batatas fritas, farofa e banana à milanesa	155
303 – À Cubana: À milanesa, abacaxi, banana milanesa, arroz e batata palha	160
305 – Dom Pedroso: Recheado com palmito e catupiry, à milanesa, coberto com aspargo, molho madeira, acompanha arroz branco e batata souté	160

Contra-Filé

319 – Ao molho madeira, c/ batata souté e arroz à grega	125
---	-----

Picanha

315 – À Francesa: Grelhada, c/ palmito e ervilha na manteiga, arroz, batata souté	230
311 – À Gaúcha: Grelhada, arroz, batatas fritas, farofa e banana à milanesa	230

FRANGO

327 – À Parmeggiana: Acompanha arroz e purê de batatas	89
320 – Dona Olinda: Peito de Frango recheado c/ palmito e catupiry, à milanesa, ao molho madeira, acompanha batata souté	120

PEIXES & CAMARÕES

Filé de Robalo

336 – Ao Molho de Camarão: Dorê, molho de camarão, arroz à grega, maionese	210
337 – À Moda: Grelhado com alcaparras, camarão, arroz branco e batata dorê	210
335 – À Primavera: Grelhado, arroz, legumes e farofa	210

Filé de St. Peter

356 – À Moda: Grelhado com alcaparras, camarão, arroz branco e batata dorê	125
351 – À Primavera: Grelhado, arroz, legumes e farofa	120

Salmão (original do Chile)

353 – À Moda: Grelhado com alcaparras, camarão, arroz branco e batata dorê	210
352 – À Primavera: Grelhado, arroz, legumes e farofa	210
348 – Gratinado: Lascas suculentas de salmão gratinadas com molho branco e queijo. Acompanha arroz branco e salada simples	170

Filé de Pescada Branca

342 – Ao Molho de Camarão: Dorê, molho de camarão, arroz à grega, maionese	115
--	-----

Camarão

359 – À Canoa: Camarão grande empanado na farinha Panko, à milanesa, recheado com catupiry, arroz à grega e batata souté	245
357 – À Grega: Camarão grande empanado na farinha Panko, à milanesa, queijo à milanesa, arroz à grega e batata souté	245

OBS.: Na troca de arroz branco por arroz à grega ou integral, ou na troca do molho do prato, será cobrado adicional de R\$ 10.

ESCONDIDINHO

Purê de batata e mandioca, com queijo e catupiry, coberto c/ mussarela gratinada. Acompanha arroz, farofa e pimenta dedo de moça.

7028 - Frango desfiado e temperado	77 - Individual: 35
7027 - Carne Seca desfiada	90 - Individual: 40
376 - Camarão	115 - Individual: 53

MASSAS & RISOTOS



369 – Nhoque Artesanal ao Molho
(Opções de Molho: Ao Sugo, À Bolonhesa, Branco ou Basílico)
\$ 40



372 - Penne à Carbonara
Clássica massa com molho à base de gemas, queijo parmesão e bacon
\$ 48



874 - Risoto de Frutos do Mar com posta de Salmão
Legítimo arroz italiano com camarão, lula e posta de salmão grelhado
\$ 74

PRATO INDIVIDUAL

- 394 – **Spaghetti ao Molho** (Opções de Molho: Ao Sugo, À Bolonhesa, Branco ou Basílico) 35
374 – **Talharim ao Molho 4 Queijos** c/ brócolis e pescada empanada na farinha panko 52
875 - **Risoto Basílico:** Arroz italiano c/ uma succulenta combinação de tomate fresco, provolone e manjeriço ... 45
368 - **Risoto de Shimeji:** Arroz italiano c/ cogumelo shimeji fresco finalizado com manteiga e parmesão 45

Em todos os pratos acima podem ser adicionadas as seguintes proteínas extras:

- 429 - Medalhão de Mignon na crosta de ervas (160g) ... 37
450 - Salmão grelhado (120g) 34
451 - Frango grelhado (120g) 18

	GDE. Serve até 3 pessoas	INDIV.
364 – Lasanha Presunto e Queijo (Opções de Molho: Ao Sugo, À Bolonhesa, Branco ou Basílico)	115	45
384 – Lasanha Dois Queijos (Opções de Molho: Ao Sugo, À Bolonhesa, Branco ou Basílico)	115	45

Pizza

Segunda a Quinta, das 18h às 23h – Sextas e Sábados até meia-noite

TRADICIONAIS

	GDE (8 PED.) OU CALZONE (FECHADA)	BROTO PEQ. (4 PED.)
501 - Mussarela: mussarela sobre molho de tomates frescos	60	40
567 - 2 Queijos: mussarela e catupiry	60	40
508 - Calabresa: calabresa fatiada com cebola em rodela	60	40
509 - Baiana: calabresa moída apimentada, ovos e cebolas	60	40
510 - Toscana: calabresa em rodela coberta com mussarela	60	40
511 - Baiacatú: calabresa moída coberta com catupiry	60	40
554 - Bauru: Presunto, tomate e mussarela	60	40
518 - Alho: alho frito sobre o molho de tomate, gratinado c/ parmesão e bacon crocante	60	40
520 - Escarola: refogada ao alho, tomate, cebola, cobertura de mussarela ou catupiry e bacon crocante	60	40
521 - Milho: sobre o molho de tomates frescos c/ cobertura de mussarela ou catupiry	60	40
503 - Marguerita: mussarela, folhas de manjerição salpicados de parmesão sobre molho de tomates frescos ..	60	40
505 - Napolitana: mussarela, rodela de tomate, gratinados com parmesão	60	40
578 - Siciliana: mussarela, tomate seco, cebola, azeitona preta, orégano, molho tomate	60	40
577 - À Moda do Chico: frango desfiado temperado c/ catupiry	60	40
557 - Canadense: lombo canadense, catupiry ou mussarela	60	40
522 - Rúcula: mussarela coberta c/ rúcula e tomate seco	60	40
513 - Caipira: peito de frango desfiado, milho, cobertos c/ catupiry e bacon	60	40
581 - Crock: mussarela, presunto, ovos, catupiry e batata palha	60	40
566 - Batata Frita: mussarela, presunto e batata frita	60	40
517 - Paulistana: abobrinha puxada no alho, salpicada c/ mussarela de búfala e gratinada c/ parmesão	60	40
512 - Mafiosa: calabresa, cebola, rodela de tomate cobertas c/ provolone	60	40
515 - Pizzaiolo: peito de frango desfiado, palmito, milho, cebola, cobertos c/ mussarela	60	40
516 - La Polastrina: peito de frango desfiado, palmito, ovos, cobertos c/ catupiry e bacon	60	40
538 - Portuguesa: presunto, ovos, ervilha, palmito, cebola, cobertos c/ mussarela	68	42
560 - À Moda da Casa: presunto, calabresa, cebola, ovo, bacon, mussarela, tomate, parmesão	68	42
534 - Canoa I: lombo defumado, champignon, catupiry, mussarela e tomate seco	68	42
535 - Lombinho: lombo defumado, mussarela, requeijão, salpicado c/ bacon e parmesão	68	42
524 - Vegetariana: escarola, palmito, milho, ervilha, cebola cobertos c/ mussarela ou catupiry	68	42
525 - Brócolis: brócolis, cebola em rodela, cobertos c/ mussarela de búfala	68	42
523 - Rúcula Especial: mussarela de búfala, rúcula, tomate seco	68	42
506 - 4 Queijos: mussarela, provolone, catupiry e parmesão	72	45
529 - Namorados: palmito coberto c/ mussarela e catupiry	72	45

MONTAMOS SUA PIZZA COM ATÉ 3 SABORES. Todas as pizzas salgadas têm molho de tomate frescos, orégano e azeitonas. Sem custo adicional, peça gergelin na borda, ou troque a cobertura de Mussarela por Catupiry ou vice-versa.

Pizza

Segunda a Quinta, das 18h às 23h – Sextas e Sábados até meia-noite

ESPECIAIS

	GDE (8 PED.) OU CALZONE (FECHADA)	BROTO PEQ. (4 PED.)
531 - Pepperoni : mussarela coberta com salame italiano	80	50
579 - Óxenti : carne seca desfiada, azeitona, mussarela, catupiry	80	50
552 - Atum II : atum sólido importado, coberto c/ cebolas	80	50
504 - Moinho de Vento : mussarela de búfala, tomate seco, manjerição, salpicados c/ parmesão e alho frito	80	50
507 - À Moda do Patrick : mussarela, provolone, catupiry, gorgonzola, requeijão e parmesão	80	50
546 - Peruana : atum sólido importado, cebolas em rodela, milho, cobertos c/ mussarela ou catupiry	80	50
514 - Burrata : Mussarela de búfala cremosa e artesanal, molho de tomate pelado e pesto de manjerição	90	-
543 - Aliche : anchovas argentinas gratinadas c/ parmesão	90	55
527 - Caprese : Generosas rodela de tomate c/ mussarela de búfala bola, pesto rústico de azeitona preta e manjerição .	90	55
533 - Carbonara : creme à base de parmesão e gemas, bacon, finalizada com pimenta do reino preta	90	55
519 - Shimeji : Shimeji refogado com um toque de shoyu, mussarela, finalizada com tomilho seco.	90	55
548 - Camarão : camarão refogado ao molho de tomate, champignon, palmito, cebola, cobertos c/ catupiry	110	65
570 - À Moda do Zé Carlos : filé mignon em tiras coberto c/ Creme de gorgonzola	110	65
540 - Presunto de Parma : Presunto Parma, mussarela de búfala e rúcula fresca	110	65



DOCES

	GDE (8 PED.) OU CALZONE (FECHADA)	PEQ. (4 PED.)
550 - Banana : bananas caramelizadas salpicadas c/ canela	56	35
551 - Romeu & Julieta : requeijão c/ creme de goiaba	56	35
549 - Brigadeiro : creme de chocolate coberto c/ granulado	56	35
575 - Nutella : Nutella c/ morango	90	55

PORÇÕES



Torresmo de Rolo

Acompanha chutney de abacaxi picante, limão e pimenta biquinho

225 - 1 unidade – \$ 49

247 - 2 unidades – \$ 89



243 - Churrasco no Rechaud - \$ 210

Deliciosa porção mista grelhada em chama aberta, composta de Ancho, Filé da Coxa, Linguiça Artesanal e Queijo Coalho. Acompanha creme de alho, pão, vinagrete, chimichurri e farofa. (Serve de 3 a 4 pessoas)

222 - Polenta (frita em cubinhos, com molho de carne e parmesão gratinado)	33
224 - Mandioca Frita	33
227 - Dadinho de Tapioca (12 unid.) c/ sweet chilli	33
251 - Batatas Fritas - acompanha maionese verde	33
238 - Pastel Misto de Carne e Queijo (10 un.)	33
228 - Batatas Fritas c/ Bacon e Cheddar	38

Frios e Embutidos

233 - Salame	42
234 - Calabresa acebolada (acompanha farofa e vinagrete)	42
231 - Provolone à Milanese	52

Carnes

245 - Torresmo	28
254 - Bolinho de Vaca Atolada (Costela c/ Mandioca) c/ Molho Barbecue (6 UNI)	32
229 - Frango enrolado c/ bacon (400g)	45
260 - Isca de Frango empanado na Cerveja - acompanha maionese verde	45
244 - Carne Seca desfiada acebolada c/ Mandioca frita e manteiga de garrafa	92
262 - Tiras de Filé Mignon empanadas com Creme de Queijos (acompanha pão italiano)	125
261 - Picanha Angus “481” (400g) - acompanha farofa e vinagrete	180

Peixes & Frutos do Mar

237 - Isca de Tilápia (400 g)	72
250 - Lula à Dorê (400 g)	78
242 - Camarão frito ao alho e óleo (400g)	85

Quantidades baseadas no peso do alimento in natura, podendo haver perda de peso no processo de preparo.



CHOPP

030 - Chopp Brahma Caldereta 350 ml 15

131 - Chopp Brahma Copo 500 ml 19

031 - Chopp Brahma Black Copo 350 ml ... 16

CERVEJAS

GARRAFA 600 ML

006 - Antarctica Original ... 16,90

003 - Spaten 16,90

009 - Heineken 19,90



LONG NECK

010 - Budwiser 14

038 - Corona 14

037 - Stella Artois 14

015 - Heineken 14

021 - Patagônia IPA 14

011 - Heineken Zero 14

028 - Malzevier 12

BEBIDAS

050 - Água Mineral NATURAL 300 ml5

051 - Água Mineral COM GÁS 300 ml 6

060 - Coca-Cola (lata 350 ml)9

- Refrigerante (lata 350 ml) 9

090 - Suco de Uva Dell Vale 300ml 9

071 - H2OH! sabores 9

077 - Tubaina Retrô 9

074 - Schweppes (Natural ou Citrus) 9

080 - **Suco Polpa:** Morango, Abacaxi, Acerola, Abacaxi c/ Hortelã, Coco (c/ Água ou c/ Leite) 12

081 - Suco Natural de Laranja12

082 - Suco Natural de Limão 12

088 - Limonada Suissa (limão c/ casca batido) .. 12

Caipirinhas

(de Limão, Morango, Kiwi ou Abacaxi)

170 - De Velho Barreiro 25

171 - De Smirnoff 28

172 - De Bacardi 28

173 - De Steinhaggar 28

182 - De Sagatiba 28

174 - De Saquê 28

175 - De Tequila 35

176 - De Absolut 35

180 - De Cachaça Especial 28

181 - De Vodka Grey Goose 45

Cachaças Especiais (dose 50 ml)

804 - Seleta 11

807 - Santograu 11

809 - Salinas 11

810 - Germana 11

811 - Espírito de Minas 11

812 - Sagatiba 11

813 - Boazinha 11

966 - Pimenta 11

057 - Mel Silvestre 11

805 - Solar 11

Energéticos

056 - Red Bull 16

Whiskies

122 - RED LABEL Johnny Walker 8 anos 30

123 - DOUBLE BLACK Johnny Walker 12 anos 39

124 - BLACK LABEL Johnny Walker 12 anos 35

126 - Jack Daniel's 35

127 - Chivas Regal 35

Aperitivos

961 - Campari 15

962 - Martini 15

965 - St. Remy 15

972 - Run Bacardi 15

973 - Steinhaggar 15

975 - Gin 15

974 - Gin Tanqueray Triple 28

978 - Vodka Absolut 19

979 - Vodka Smirnoff 15

976 - Vodka Grey Goose 35

982 - Domecq com Cacau 15

983 - Tequila Jose Cuervo 25

984 - Tequila Jose Cuervo Oro ... 28

Licores

100 - Amaretto 20

103 - Cointreau 20

105 - Amarula 20

107 - 43 30

110 - Doce de Leite Lambuza 13

Conhaques

138 - Domecq 15

141 - Fundador 36



*Solicite
nossas
Cartas de
Drinks
e Vinhos
Nacionais e
Importados*

SOBREMESAS



919 – Petit Gateau da Casa
Delicioso bolinho de chocolate cremoso com recheio de ganache de chocolate produzidos artesanalmente, acompanhado de sorvete de creme
\$ 25



910 – Mousse de Chocolate Branco
Cremoso e delicado, servido com uma tuile de limão e calda de limão siciliano
\$ 25



911 – Brownie de Doce de Leite e Nozes
Delicioso brownie produzido artesanalmente, acompanhado de sorvete de creme, calda caseira Butterscotch e coco queimado
\$ 32

912 – Grand Gateau: Bolo de chocolate cremoso, com ganache de chocolate, morangos e sorvete tipo Magnum	36
900 - Tiramissú na taça: Clássica sobremesa italiana na sua versão na taça, à base de biscoito champagne com suave creme doce de queijo com um toque de café, licor de cacau e cacau em pó.	28
914 - Banoffe gelado na taça: Sobremesa à base de doce de leite, banana, sorvete de creme e biscoito champagne	28
936 – Churros com doce de leite	20
917 – Creme de Papaia c/ licor de Cassis	19
902 – Salada de Frutas com Sorvete e calda Butterscotch (caramelo caseiro com creme de leite)	19
920 – Pudim de Leite com calda de caramelo: Receita clássica com gostinho de infância, produzida em nossa cozinha	16
915 – Salada de Frutas	13
927 – Taça de Sorvete (consulte opções)	13
916 – Abacaxi em rodela c/ raspas de limão	11

Sorvetes Nestlé – Diversos sabores

900 – Café Expresso ILLY	9
---------------------------------------	---

*Obrigado por escolher a
Canoa Quebrada!
Volte sempre!*



Inauguração do Canoa Quebrada - 31 de Maio de 1991

*Nascemos no dia **31 de maio de 1991**, como um bar e lanchonete, numa choupana de sapé, com lanches, porções e bebidas que remetiam às praias mais famosas do Brasil.*

Atendendo aos pedidos da clientela, logo vieram os almoços executivos, os shows e baladas noturnas. Depois vieram o Pizza Bar e as ampliações do nosso espaço, estrutura e equipe, sempre com o propósito de oferecer o melhor a quem nos prestigia.

*Ao longo dos seus mais de 30 anos de atividade, o **Canoa Quebrada** sempre foi referência na vida noturna e gastronômica de Ribeirão Pires e da região do Grande ABC, oferecendo desde os pratos clássicos, como o Filé à Parmeggiana, a Feijoada e o inigualável Filé a Dom Pedroso, mas também sempre inovando e trazendo um cardápio variado e de qualidade, para que a sua experiência conosco sempre deixe aquele gostinho de “quero mais”!*

Se esta é a sua primeira vez aqui, sejam muito bem vindos!

Se está voltando, que bom... Sinal de que você gostou!

Seja qual for a ocasião, desde já o nosso muito obrigado e esperamos que voltem mais e mais vezes. Estaremos sempre aqui, prontos para lhe atender!

