



*Da família Paulino's para sua
família!!!*



ESPAÇO PAULINO'S



Nossos pratos são
feitos na hora, com
produtos selecionados
e aquele sabor
maravilhoso caseiro

TEMPO MÉDIO PARA
O PREPARO : 40MIM

**COBRAMOS TAXA DE
10% DE SERVIÇO**



LONG NECKS

MALZBIER.....	R\$14
CORONA.....	R\$15
HEINEKEN.....	R\$15
SMIRNOFF ICE.....	R\$15

***Balde com 6 un temos preços especiais, CONSULTAR**



CERVEJAS

600ML

ORIGINAL.....	R\$18
HEINEKEN.....	R\$20
BADEN IPA.....	R\$22,90



ÁGUA MINERAL

500ML

ÁGUA S/ GÁS.....	R\$5
ÁGUA C/ GÁS.....	R\$5



CHOPP _____ 500ML

HEINEKEN.....R\$20

BRAHMA.....R\$18

TORRES DE CHOPP _____

	2.5L	3.5L
HEINEKEN.....	R\$95.....	R\$125
BRAHMA.....	R\$85.....	R\$115

EXCELÊNCIA EM CHOPP



DRINKS

MOSCOW MULE.....R\$37

VODKA, SUCO DE LIMÃO, AÇUCAR, XAROPE DE GENGIBRE, AGUÁ COM GÁS E ESPUMA DE GENGIBRE

PINA COLADA.....R\$35

SUCO DE ABACAXI, LEITE DE COCÔ, RUM, LEITE CONDENSADO E GELO

ALEXSANDER.....R\$35

CONHAQUE, LICOR DE CACAU, CREME DE LEITE, AÇUCAR, CANELA E GELO

MARGARITA.....R\$37

TEQUILA, LICOR, LIMÃO, SAL, LASCAS DE LIMÃO E GELO

MOJITO.....R\$33

BACARDI, HORTELÃ, SODA, AÇUCAR E GELO

TEXAS BLUE.....R\$33

CURAÇAO BLUE, VODKA, SODA, LIMÃO E GELO

SODA ITALIANA.....R\$33

XAROPE, AGUA COM GAS E GELO

GIN ESPECIARIAS.....R\$37

GIN SECO, TONICA, PIMENTA ROSA, PAU DE CANELA , RODELA DE LARANJA E GELO

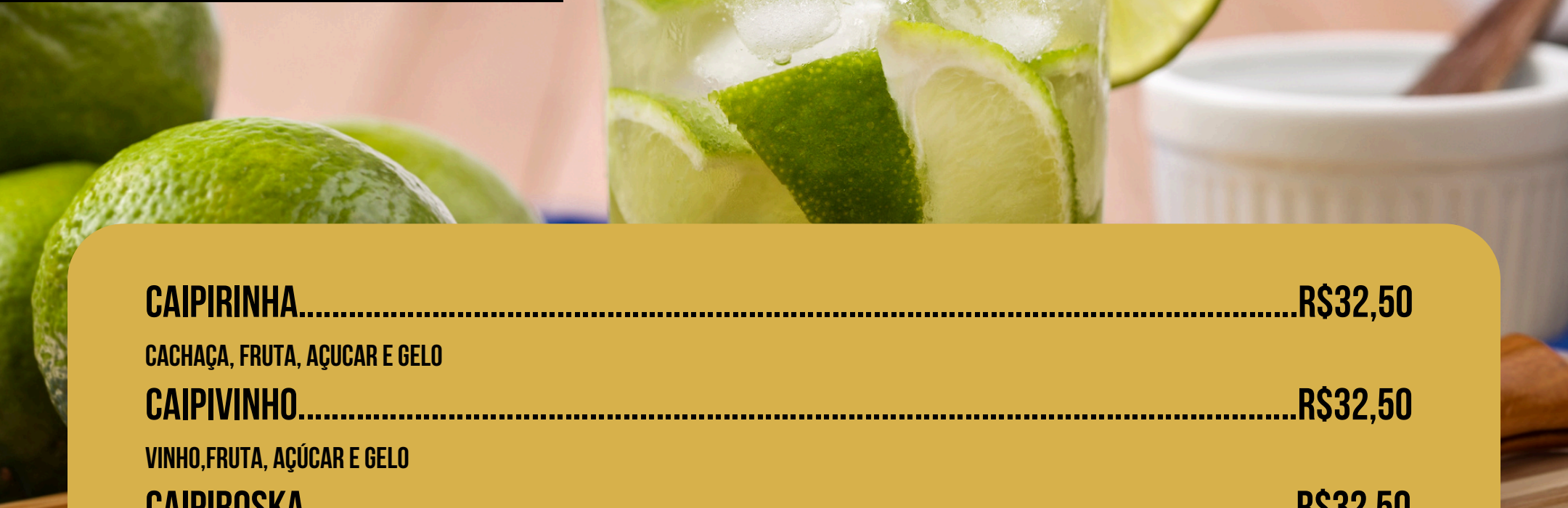
GIN TROPICAL.....R\$45

GIN SECO, REDBULL TROPICAL, RODELAS DE LIMÃO, LARANJA, MORANGO, HIBISCOS, PIMENTA ROSA E GELO

SEX ON THE BEACH.....R\$33

VODKA, SUCO DE LARANJA , SUCO DE PESSÊGO, GROSELHA E GELO.

CAIPIRINHAS



CAIPIRINHA.....R\$32,50

CACHAÇA, FRUTA, AÇUCAR E GELO

CAIPIVINHO.....R\$32,50

VINHO,FRUTA, AÇÚCAR E GELO

CAIPIROSKA.....R\$32,50

VODKA,FRUTA,AÇUCAR E GELO

CAIPIROSKA CREMOSA.....R\$35,00

VODKA, FRUTA, LEITE CONDENSADO E GELO

CAIPIREJA.....R\$36,00

VODKA, CERVEJA, LIMÃO, SAL E GELO

SAQUERINHA.....R\$36,00

SAQUÊ, FRUTA, AÇUCAR E GELO



DOSES

AMARULA.....	R\$33,80
BACARDI RUM.....	R\$19,00
JACK DANIEL `S.....	R\$32,50
JOHNNIE WALKER RED.....	R\$26,00
JOHNNIE WALKER BLACK.....	R\$33,00
VODKA CIROC.....	R\$39,00
VODKA SMIRNOFF.....	R\$19,50
VODKA GREY GOOSE.....	R\$41,00
CAMPARI.....	R\$23,00
JAGERMEISTER.....	R\$32,50
STEINHAEGER.....	R\$23,00
TANQUERAY.....	R\$36,00
LICOR 43.....	R\$36,00
TEQUILA.....	R\$32,00
MARTINE.....	R\$23,00



VINHO COLONIAL

TAÇA DE VINHO TINTO SECO.....	R\$19
TAÇA DE VINHO TINTO SUAVE.....	R\$19
TAÇA DE VINHO BRANCO SECO.....	R\$19
TAÇA DE VINHO BRANCO SUAVE	R\$19



SUCOS

FEITO COM FRUTA NATURAL

	COPO	JARRA 1,5L
SUCO DE LARANJA (NATURAL).....	R\$12.....	R\$35
FRAPE DE COCO.....	R\$15.....	R\$40
(LEITE, POLPA DE COCO E AÇUCAR)		
ABACAXI C/ HORTELA.....	R\$12.....	R\$30
ABACAXI.....	R\$12.....	R\$30
MORANGO.....	R\$12.....	R\$30
MARACUJÁ.....	R\$12.....	R\$30
LIMONADA SUÍÇA.....	R\$15.....	R\$40
LIMÃO.....	R\$12.....	R\$30

REFRIGERANTES

*consultar as opções zero açúcar

H2 OH LIMÃO/LIMONETO 500ML.....	R\$8,50
REFRI LATA 350ML.....	R\$8,00
(SPRIT, FANTA, FANTA UVA, FANTA GUARANÁ, COCA- COLA E CITRUS)	
ÁGUA TÔNICA 350ML.....	R\$8,00
SCHWEPPS CITRUS 350ML.....	R\$8,00
COCA-COLA 1L KS.....	R\$15,00
COCA-COLA 290ML KS.....	R\$6,00



*imagem ilustrativa do steak tartar

ENTRADAS

STEAK TARTAR 150g

FILÉ MIGNON CORTADO NA PONTA DA FACA COM ESPECIARIAS, CEBOLA ROXA, CHEIRO VERDE, LIMÃO SICILIANO, MOLHO INGLÊS E MOSTARDA DJON. ACOMPANHA: TORRADAS E MOLHO TÁRTARO.

R\$

74,99

BRUSCHETTAS 3un

CAPRESE:

PÃO RÚSTICO, MOLHO DE TOMATES, PESTO, MUÇARELA DE BUFALA E TOMATES CEREJA

R\$

39,99

PRESUNTO PARMA:

PÃO RÚSTICO, MOLHO DE TOMATES, QUEIJO ESPECIAL, PARMA E MEL.

R\$

39,99

CAPONATA:

PÃO RÚSTICO, MOLHO DE TOMATES E ANTEPASTO DE BERINGELAS

R\$

39,99

CEVICHE 150g

CUBOS DE TILÁPIA COM VINAGRETE SUAVE DE COENTRO, CEBOLA ROXA, PIMENTÕES COLORIDOS.

ACOMPANHA: BATATA DOCE CHIPS

R\$

55,99

CARPACCIO DE MIGNON 70g

FATIAS FINAS DE MIGNON, COM MOLHO PESTO, ALCAPARRAS, AZEITE DE OLIVA E PARMESÃO RALADO E FOLHAS DE RÚCULA.

ACOMPANHA: PÃO RÚSTICO COM PASTA DE ALHO.

R\$

79,99

EITA PORQUETA 200g

PEDAÇOS GENEROSOS DE PANCETA DE PORCO, TRANSFORMADOS EM TORRESMO.

ACOMPANHA: LIMÃO E CREME DE ALHO.

R\$

49,99



*imagem ilustrativa do Peixe á Romana

PRATOS Á LA CARTE

SERVE DUAS PESSOAS

Individual paga
60% do valor

BIFE Á PARMEGIANA.....R\$159,99

FILÉ DE PEITO DE FRANGO OU BIFE DE ALCATRA EMPANADOS AO MOLHO DE TOMATE E QUEIJO, ACOMPANHA: ARROZ BRANCO, SALADA E BATATAS FRITAS.

FILÉ À CHATEAUBRIAND.....R\$220,99

FILÉ ALTO DE MIGNON, MOLHO MADEIRA, COGUMELOS PARIS, ACOMPANHA: ARRROZ BRANCO,PURÊ DE BATATAS E BANANA FRITA.

FILÉ CAPITÃO.....R\$239,99

FILÉ DE MIGNON RECHEADO COM PRESUNTO PARMA E CATUPIRY, ACOMPANHA: ARROZ Á GREGA E BANANA FRITA.

STROGONOFF DE CAMARÃO.....R\$179,99

CAMARÃO FLAMBADOS,CREME DE LEITE, CHAMPIGNON, COMPANHA: ARROZ BRANCO, SALADA VERDE E BATATAS FRITAS.

STROGONOFF DE MIGNON.....R\$189,99

MIGNON FLAMBADOS, CREME DE LEITE, CHAMPIGNON, ACOMPANHA: ARROZ BRANCO, SALADA VERDE E BATATAS FRITAS.

PEIXE Á ROMANA.....R\$189,99

PEIXE BRANCO EMPANADO NO QUEIJO PARMESÃO, ACOMPANHA: ARROZ BRANCO OU ARROZ Á GREGA, BATATAS FRITAS, SALADA VERDE COM PALMITO E MAIONESE.

CAMARÃO Á ROMANA.....R\$246,99

CAMARÃO EMPANADO NO QUEIJO PARMESÃO, ACOMPANHA: PROVOLONE EMPANADO, SERVIDO NO PALITO, ARROZ BRANCO OU ARROZ A GREGA, MAIONESE, SALADA VERDE COM PALMITO E BATATAS FRITAS.

CAMARÃO Á MILANESA.....R\$220,99

CAMARÃO ROSA EMPANADO, ACOMAPNHA: ARROZ BRANCO OU ARROZ A GREGA, SALADA VERDE , MAIONESE E BATATAS FRITAS.

INDIVIDUAL

MACARRÃO ALHO E ÓLEO.....R\$51,90

ESPAGUETE NA MANTEIGA DE GARRAFA COM ALHO.

MACARRÃO CARBONARA.....R\$69,90

ESPAGUETE NA MANTEIGA DE GARRAFA COM CREME DE LEITE, OVOS, BACON E PARMESÃO.

RISOTO DE GORGONZOLA C/ MIGNON.....R\$75,90

ARROZ ARBÓRIO NA MANTEIGA, VINHO BRANCO, TIRAS DE MIGNON, PARMESÃO, MUSSARELA, GONGONZOLA E REQUEIJÃO.

RISOTO DE CAMARÃO.....R\$89,90

ARROZ ARBÓRIO NA MANTEIGA, VINHO BRANCO, CAMARÕES, REQUEIJÃO E PARMESÃO.



*imagem ilustrativa da porção de Camarão á Milanese



PORÇÕES

MEIA PORÇÃO PAGA 70% DO VALOR

CAESAR SALAD..... R\$42,99

(FRANGO EM TIRAS, UVAS PASSAS, RÚCULAS SELECIONADAS, PORÇÃO GENEROSA DE ALFACE AMERICANA, SUCO DE LIMÃO, AZEITE DE OLIVA, LASCAS DE QUEIJO PARMESÃO, MOLHO INGLÊS E CRÓTONS.)

ANEL DE CEBOLA 700G.....R\$39,99

BATATA PALITO 700G.....R\$48,00

BATATA RÚSTICA 700G.....R\$53,90

POLENTA FRITA 700G.....R\$39,90



FRUTOS DO MAR

CASQUINHA DE SIRI 100G.....R\$39,90

CAMARÃO CROCANTE 700G.....R\$119,99

CAMARÃO Á MILANESA 700G.....R\$169,99

LULA Á MILANESA 700G.....R\$169,99

ISCA DE PEIXE 700GR\$85,90

MIX PAULINO'S 2KG.....R\$359,99

(TIRAS DE PEIXE Á MILANESA, CAMARÃO Á MILANESA E LULA Á MILANESA, SERVIDO COM O MOLHO DA CASA.)



CARNES

FRANGO Á PASSARINHO 1,2KG R\$69,90

FRANGO CROCANTE 1,2KG.....R\$75,90

ISCA DE ALCATRA 700G..... R\$115,90

(SERVIDO MA CHAPA COM PÃO E FAROFA)

MIX DA CASA 2KGR\$299,99

(PEITO DE FRANGO EM TIRAS, LINGUIÇA, ALCATRA EM TIRAS E POLENTA)

ADICIONAIS EU QUERO!!



BACON



RS

7

CHEDDAR MELT



RS

5

MAIONESE VERDE
CASEIRA



RS

4

PARMESÃO RALADO



RS

5

CREME DE GORGONZOLA



RS

10



HAMBÚRGUERES

TODOS OS HAMGURGUERES

PRODUTOS SELECIONADOS

VOCÊ GANHA 1 BATATA 1 MAIONESE DA CASA

ANGUS GOURMET

200G DE HAMBÚRGUER



DELICIOSO HAMBÚRGUER BOVINO COM CERTIFICADO ANGUS AO MOLHO DE BARBECUE COMBINADO COM CHEDDAR, CEBOLAS ROXAS E O EXCLUSIVO MOLHO PAULINO'S GOURMET.

R\$
47,99

DOUBLE PAULINO'S

260G DE HAMBÚRGUER

COM 2 HAMBÚRGUERES BOVINO 130G CADA, COMBINADO COM BACON EM TIRAS, CHEDDAR, ALFACES SELECIONADOS, PICLES E O EXCLUSIVO MOLHO PAULINO'S GORMET.

R\$
49,99

COSTELA'S BEEF

200G DE HAMBÚRGUER

ORIGINAL E SABOROSO HAMBÚRGUER DE COSTELA BOVINA AO MOLHO BARBECUE, COMBINADO COM CHEDDAR, CEBOLAS CARMELIZADAS E O EXCLUSIVO MOLHO PAULINO'S GORMET.

R\$
44,99

ESPECIALITE

250G HAMBÚRGUER

PIONEIROS EM
HAMBURGUERES
RECHEADOS

TEMPO DE
PREPARO 40-45MIN

HAMBÚRGUER BOVINO COM 4 QUEIJOS, RECHEADO COM MUSSARELA, GORGONZOLA E PARMESÃO DELICIOSAMENTE COMBINADO COM TOMATES FRESCOS, ALFACES SELECIONADOS,QUEIJO PRATO E O EXCLUSIVO MOLHO PAULINO'S GOURMET.

R\$
54,99

NATURALE



100% VEGANO E VEGETARIANO

200G DE HAMBÚRGUER

HAMBÚRGUER DE JACA COM SABOR AUTENTICO E DIFERENCIADO COMBINADO COM O FAMOSO DUETO DE RÚCULA E TOMATES SECOS E MAIONESE VEGANA .

R\$
39,99



POULET

250G HAMBÚRGUER

PIONEIROS EM
HAMBURGUERES
RECHEADOS

TEMPO DE
PREPARO 40-45MIN

R\$
39,99

HAMBÚRGUER DE FRANGO RECHEADO COM REQUEIJÃO COM A DELICIOSA MESCLA DE BACON FATIADO, MUSSARELA, TOMATES FRESCOS, ALFACES SELECIONADOS E O EXCLUSIVO MOLHO PAULINO'S GOURMET.

BACON GOURMET

250G HAMBÚRGUER

PIONEIROS EM
HAMBURGUERES
RECHEADOS

TEMPO DE
PREPARO 40-45MIN

R\$
44,99

HAMBÚRGUER SUÍNO DE PURO BACON MOÍDO, RECHEADO COM MUSSARELA COMBINADO COM CREAM CHEESE, RÚCULA E O EXCLUSIVO MOLHO PAULINO'S GOURMET

MAISON

250G HAMBÚRGUER

PIONEIROS EM
HAMBURGUERES
RECHEADOS

TEMPO DE
PREPARO 40-45MIN

R\$
54,99

UMA VERDADEIRA FUSÃO DE SABORES COM O DELICIOSO HAMBÚRGUER BOVINO RECHEADO COM BACON E CHEDDAR ACOMPANHADO DE QUEIJO PRATO, TOMATES FRESCOS, ALFACES SELECIONADOS E O EXCLUSIVO MOLHO PAULINO'S.

KIDS

130G DE HAMBÚRGUER

HAMBÚRGUER DE ALCATRA IDEAL PARA OS PEQUENOS, COM QUEIJO CHEDDAR, ALFACE E TOMATES SELECIONADOS, ACOMPANHADO COM BATATA SMILE E NOSSA EXCLUSIVA MAIONESE

R\$
36,99



ADICIONAIS EU QUERO!! 🥰

BACON

CHEDDAR MELT

MAIONESE VERDE
CASEIRA

MUSSARELA

CREME DE GORGONZOLA



R\$
7

R\$
5

R\$
4

R\$
5

R\$
10



*imagem ilustrativa do Petit Gateau

SOBREMESAS

PETIT GATEAU.....R\$25

BOLO PEQUENO DE CHOCOLATE COM CASCA, E RECHEIO CREMOSO SERVIDO COM UMA BOLA DE SORVETE DE CREME.

PUDIM DE LEITE CONDENSADO.....R\$25

CREPE FRANCÊS.....R\$29,99

NUTELLA OU DOCE DE LEITE



Chefe Malu Carvalho

Maria Luisa Carvalho

**Nutricionista pós graduada em
Nutrição com ênfase em gastronomia.
CENTRO EUROPEU CURITIBA**



[@espaco_paulinos](#)



INTERATIVO

**Fique por dentro
das NOVIDADES
SIGA O INSTAGRAM**