

BEBIDAS

ÁGUA (com ou sem gás) - R\$ 8

REFRIGERANTE - R\$ 9

ÁGUA TÔNICA - R\$ 9

SUCO NATURAL - R\$ 15

CERVEJA LONG NECK - R\$ 16

EXPRESSO - R\$ 9

CACHAÇAS

1992 - R\$ 22

ESPÍRITO DE MINAS - R\$ 22

SELETA - R\$ 16

DRINKS

CAIPIRINHA - R\$ 35
Cachaça, açúcar e fruta.

CAIPIROSKA - R\$ 40 | R\$ 46
(nacional/importada)
Vodka, açúcar e fruta.

CUBA LIBRE - R\$ 35
Rum branco, limão e coca-cola.

DRY MARTINI - R\$ 35
Com doce de leite,
chantilly e canela.

GIN TÔNICA - R\$ 35
Gin, limão e água tônica.

LAGOA AZUL - R\$ 35
Vodka, licor curaçau blue e limão.

MANHATTAN - R\$ 40
Whisky, vermute, angostura e
cerveja.

MARGARITA - R\$ 35
Tequila, limão e contreau.

NEGRONI - R\$ 36
Campari, gin e vermute.

OLD FASHIONED - R\$ 40
Whisky, angostura, açúcar
e água.

PIÑA COLADA - R\$ 35
Rum branco, leite de coco
e abacaxi.

SEX ON THE BEACH - R\$ 40
Vodka, licor de pêssego,
suco de laranja e grenadine.

LICORES

AMARETTO - R\$ 25

BAILEY'S - R\$ 25

COINTREAU - R\$ 30

DRAMBUIE - R\$ 30

FRANGÉLICO - R\$ 35

LICOR 43 - R\$ 30

WHISKIES

BLACK LABEL - R\$ 40

RED LABEL - R\$ 35

CHIVAS (18 anos) - R\$ 65

CHIVAS (12 anos) - R\$ 45

BUCHANAN'S - R\$ 40

BALLANTINE'S - R\$ 35

JACK DANIEL'S - R\$ 36

OLD PARR - R\$ 40

THE GLENLIVET SINGLE MALT - R\$ 48

DESTILADOS

VODKA CIROC - R\$ 32

VODKA ABSOLUT - R\$ 28

VODKA SMIRNOFF - R\$ 24

JOSÉ CUERVO PRATA - R\$ 26

JOSÉ CUERVO OURO - R\$ 28

BACARDI - R\$ 20

CAMPARI - R\$ 22

GIN GORDON'S - R\$ 28

GIN TANQUERAY - R\$ 30

CONHAQUE DOMEQ - R\$ 18

MARTINI - R\$ 18



Alameda Casa Branca, 355
Jardim Paulista, São Paulo - SP

Aberto todos os dias
das 11:30h às 22:30h



@platanocafestaurante



www.platanocafestaurante.com.br

ENTRADAS

ARANCINI DI RISO - R\$ 42
Bolinhos de arroz arbóreo recheados com mussarela.

CARPACCIO BOVINO - R\$ 52
Finas fatias de carne, alcaparras, alface frisée, lascas de parmesão e molho mostarda Dijon.

DADINHO DE TAPIOCA COM GELEIA DE PIMENTA - R\$ 28
Porção com surpreendente geleia de pimenta.

FILÉ MIGNON APERITIVO - R\$ 72
Porção em tiras grelhado com molho de gorgonzola, pão ciabatta e cebola crispy.

BRUSCHETTAS - R\$ 42
Pão italiano, tomatinhos marinados, parmesão e azeite de manjerição.

CAPONATA DE BERINJELA - R\$ 42
Caponata servida com torradas de pão italiano.

TÁBUA DE QUEIJOS - R\$ 70
Seleção de queijos servidos com castanha de caju, azeitona e morangos

FILÉ DE FRANGO À MILANESA - R\$ 48
Filês a milanesa tipo Schnitzel, acompanhado de molho tártaro da casa.

SOPAS (Acompanham torradas)

CANJA DE GALINHA - R\$ 39
Frango desfiado, arroz e legumes.

CALDO VERDE - R\$ 41
Tradicional da cozinha mineira.

SOPA DE CEBOLA GRATINADA - R\$ 41
Com parmesão.

 SOPA CREME DE MANDIOQUINHA - R\$ 41
Vegana e sem lactose.

BURGERS E SANDUÍCHES

CHEESE SALADA - R\$ 49
Hambúrguer tradicional com fritas.

TRIANON BURGUER - R\$ 52
Pão australiano com rúcula e cebola caramelizada.

MISTO QUENTE OU FRIO - R\$ 32
Com fritas.

BEIRUTE DE FILÉ MIGNON - R\$ 72
Pão sírio recheado, queijo mussarela, ovo frito, filé mignon, alface, tomate, maionese da casa, acompanha fritas.

BEIRUTE DE FRANGO - R\$ 66
Pão sírio recheado, queijo mussarela, ovo frito, frango grelhado, alface, tomate, maionese da casa, acompanha fritas.

PORÇÃO DE FRITAS - R\$ 38
Deliciosas batatas cortadas em palito, crocantes por fora e macias por dentro.

PRATOS PRINCIPAIS

 OSSO BUCO AO MOLHO FERRUGEM - R\$ 82
Com risoto de manga e chips de mandioca.

FILÉ AU POIVRE - R\$ 85
Medalhão com molho poivre, batata sauté e arroz com brócolis.

PICANHA COM ARROZ BIRO-BIRO - R\$ 89
Picanha com arroz biro-biro, purê de batata e vinagrete

FILÉ MIGNON À PARMEGIANA - R\$ 82
Com arroz branco e batata frita.

 FILÉ OSWALDO ARANHA - R\$ 86
Medalhão com alho, farofa de bacon, arroz e batata rústica.

STROGONOFF DE FILÉ MIGNON - R\$ 65
Com arroz branco e batata palha.



OSSO BUCO AO MOLHO FERRUGEM



CARPACCIO BOVINO



SALMÃO GRELHADO COM ALCAPARRAS



TRIANON BURGUER

PEIXES

 SALMÃO GRELHADO COM ALCAPARRAS - R\$ 82
Com risoto de alho-poró.

SAINT PETER NA MANTEIGA COM SÁLVIA - R\$ 68
Com mousseline de mandioquinha e farofa panko.

AVES

FILÉ DE FRANGO À PARMEGIANA - R\$ 68
Com arroz branco e batata frita.

SOBRECOKA ASSADA NA LARANJA - R\$ 62
Com molho de laranja e mostarda, legumes na manteiga e arroz com amêndoas.

MASSAS

LASANHA À BOLONHESA / 4 QUEIJOS - R\$ 64
Massa fresca gratinada.

LASANHA DE BERINJELA - R\$ 48
Lasanha de berinjela com queijo.

 SPAGHETTI A CARBONARA - R\$ 60
Com ovos e bacon.

NHOQUE À MARGUERITA - R\$ 62
Molho de tomate, manjerição e parmesão.

 BERINJELA À PARMEGIANA (VEGANA) - R\$ 54
Com molho de tomate fresco, manjerição, mussarela (tradicional ou vegana) e arroz branco.



SPAGHETTI A CARBONARA

PIZZAS INDIVIDUAIS (Massa artesanal)

MUSSARELA - R\$ 48
Queijo e molho de tomate.

CALABRESA - R\$ 48
Com cebola roxa.

PORTUGUESA - R\$ 48
Com ervilha, presunto e ovo de codorna.

MADREGAIA - R\$ 50
Brie, presunto Parma e aspargos.

RISOTOS

 RISOTO A POMODORO - R\$ 64
Tomate confitado e parmesão.

RISOTO DE ABÓBORA COM FUNGHI - R\$ 68
Com vinho e parmesão.



RISOTO DE ABÓBORA COM FUNGHI

OMELETES

OMELETE DE LEGUMES - R\$ 42
Acompanha arroz e fritas.

OMELETE MISTA - R\$ 46
Queijo, presunto, arroz e fritas.

PRATOS KIDS

ESPAGUETE AO MOLHO DE TOMATE CONCASSÉ - R\$ 37
Artesanal.

TRIANON KIDS COCORICÓ - R\$ 40
Frango grelhado, arroz branco, batata smile com ketchup.

TRIANON KIDS MUUUU - R\$ 44
Filé mignon grelhado, arroz branco, batata smile com ketchup.

STROGONOFF DE FILÉ MIGNON - R\$ 46
Arroz branco e batata palha.

SALADAS

 SALADA CAESAR - R\$ 52
Alface americana, frango desfiado, croutons, parmesão e molho Caesar.

SALADA TRIANON - R\$ 64
Mix de folhas, tomate, palmito, emulsão de morango e Filé Mignon.

SALADA CAPRESE COM PESTO - R\$ 56
Tomate assado, mozzarella de búfala e molho pesto.

SALADA MISTA - R\$ 42
Alface americana e roxa, rúcula, tomate cereja, cenoura, ovo cozido e ervilha com molho mostarda e mel.



SALADA TRIANON

SOBREMESA

FRUTAS DA ESTAÇÃO - R\$ 18
Frutas laminadas.

MOUSSE DE CHOCOLATE - R\$ 24
Com chocolate artesanal.

PUDIM DE LEITE - R\$ 24
Tradicional.

BANOFFEE - R\$ 23
Com doce de leite, chantilly e canela.

 PANNA COTTA - R\$ 28
Com coulis de frutas vermelhas.

SORVETE - R\$ 24
Duas bolas, crumble e tuille de caramelo.



PUDIM DE LEITE

 VEGANO

 PRATO PREMIADO

 NOVIDADE

 MAIS PEDIDO