

Encontro entre
técnica, boa seleção
de insumos e a
valorização de
produções artesanais.

BR-SP

BRAGANÇA PAULISTA

SAL, TEMPO
& FUMAÇA

2018

-  vegetariano
-  vegano
- PV** pode ser vegetariano
-  sem glúten

PARA COMPARTILHAR

do balcão e da cozinha!

 Acepipes 42

Cenourinha defumada com coalhada, tomate molhado e caponata. Acompanha pãezinhos.

Linguiça e ceviche de jiló 55

Porção de calabresa defumada na casa, chapeada com cebola. Servida com ceviche de jiló, farofa e torradinhas de fermentação natural.

 Pastel de angú com frango defumado 39

E creme de milho, servido com molho de pimenta da casa, 6 unidades.

 Torresminho 43

Nossa receita do clássico torresmo, com goiabada e limão caipira.

 Charutinhos de cebola 46

Charutos de folhas de cebola, recheado com arroz, carne suína moída, ervas e um ingrediente secreto, assados no molho de tomate. Acompanha coalhada seca.

Croquete da Paulistânia 45

Massa de mandioca, recheio de queijo meia cura e defumados da casa, frito, crocante. Acompanha pimentinha da casa.

 Batata frita 37

Batata feita na casa, frita duas vezes, com maionese de picles para acompanhar.

 Sardinha de boteco 19

2 unidades da tradicional sardinha enrolada com azeitonas, dijon e cebola, em conserva de vinagre. Quase extintas e excelentes - produto sazonal.

PV Caldo verde 23

Com linguiça calabresa de porco Duroc criado solto e pão de fermentação natural. Opção sem carne 19.

QUERIDINHOS DA TUZ

Tábua TUZ 97

4 embutidos e 2 queijos da semana, consulte nossos atendentes! Acompanha picles, caviar de mostarda e torrada de pão de fermentação natural.

Tábua charcutaria 68

3 embutidos da casa, consulte nossos atendentes! Acompanha picles, caviar de mostarda e torrada de pão de fermentação natural.

Bolinho de Pastrami 42

Base de bechamel com pastrami desfiado, empanados na farinha panko. Acompanha mostarda da casa. 6 unidades.

Bolovo TUZ 23

Ovo empanado e frito com gema mole, envolvido em linguiça de porco Duroc, com maionese de pimenta.



Já olhou nosso empório?

Escolha uma peça de queijo dos nossos produtores parceiros e nós servimos fatiado e com geleia para você comer aqui na TUZ!

NOSSOS SANDUÍCHES

Só os favoritos

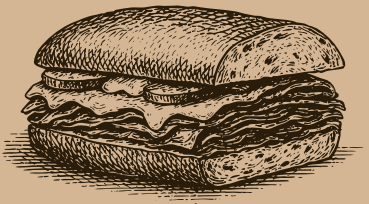
Pastrami 47 **Linguiça TUZ** 44

Com queijo meia cura da região, picles de pepino e caviar de mostarda.

De porco Duroc, defumada na casa com queijo meia cura da região, maionese da casa com picles e vinagrete.

Rosbife 43

Com queijo azul, broto de alfafa e mostarda da casa, servido na ciabatta burger.



*Os itens sem glúten não são seguros para celíacos.

PRATOS PARA DOIS

Compartilhar tá no nosso DNA

	Paella caipira	195
Arroz cateto tostado no fundo de ferro, caldo de porco feito na casa, linguiça e frango defumados que foram nossos antes de ir pra panela, cenourinha para colorir. Pra fechar, polvo e fatias de guanciale. Serve 2 – e o fundo dourado é de quem chegar primeiro.		
	Porchetta	167
Assada por 10 horas, finalizada até a pele ficar crocante. Acompanha batatinhas douradas, compota de pêra com mostarda e saladinha verde. Serve 2 pessoas. Tempo médio de preparo: 35 minutos.		
	Feijuca nossa <i>(somente aos sábados)</i>	110
Carnes defumadas na casa, arroz, couve refogada, torresmo de porco duroc, farofa, vinagrete, molho de pimenta e laranja. Serve 2 pessoas.		

PRATOS PRINCIPAIS

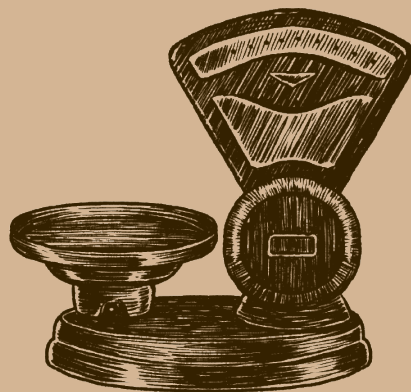
Você não vai querer dividir

PV Salada “César”	49
Com peito de frango defumado, folhas da horta, molho Caesar e crocante de bacon. Opção sem carne com lascas de queijo e maionese de pickles.	
PV  Arroz caldoso	68
Arroz cateto com frango, quiabo, cenoura defumada, ovo caipira frito e coentro fresco. Opção sem carne 55.	
PV Rigattoni com ragú de linguiça	73
Com caviar de mostarda, lascas de queijo Fernão, ragú de linguiça de porco Duroc e pesto. Opção sem carne 65.	
 Linguado com arroz de coco	77
Linguado crocante empanado na farinha de fubá e frito, arroz de coco - acompanha salada de ervas aromáticas, banana da terra grelhada e pimenta da casa.	
 Steak com fritas	87
300g de chorizo - corte com gordura lateral - grelhado após ser cozido lentamente em baixa temperatura até a cocção perfeita. Acompanha nossa batata frita e molho barbecue feito na casa.	
PV Milanesa com salada de batatas	69
Nosso campeão de dias de semana: coxão mole à milanesa, salada de batata com maionese e dill e saladinha verde. Versão vegetariana com berinjela também à milanesa 53.	
PV Kids	33
Rigattoni na manteiga ou molho de tomate.	

SOBREMESAS

O lado doce do Tuz

Mousse de chocolate	35	Pudim	13
Mousse de chocolate com cachaça e rapadura.		De leite condensado. Dispensa apresentações.	
Milho cremoso	18	Tábua doce	37
Bolo de milho cremoso com goiabada defumada. Peça quentinho!		Salame de chocolate e frutas da estação.	



DOCES DE BEBER

Sobremesas para brindar

Espresso Martini	39
Vodka, café de Bragança e licor de café.	
Digestivos	37
Taça de licor - consulte opções.	

BEBIDAS

Água que todo passarinho bebe

Água 750ml	10
Suco de laranja	15
Suco de limão	12
Mate gelado	15
Soda italiana	15
Refrigerante lata	8
Heineken sem álcool	12
IPA sem álcool	11
Café expresso	8

ÁGUA QUE PASSARINHO NÃO BEBE

DOSES E VINHOS

NAS TORNEIRAS

Quarta e quinta-feira double chope o dia todo

Pilsen	15
Session IPA	18
Red IPA	19

CAÇHACAS doses

Fazenda Velha Prata Nova Odessa - SP	15
Mato Dentro Amendoim São Luiz do Paraitinga - SP	17
Bem me quer Amburana Pitangui - MG	17
Fazenda Velha Ouro Nova Odessa - SP	18
Libertas 6 Madeiras Matozinhos - MG	25
30 Luas Carvalho Ivoti - RS	39

WHISKEY E BOURBON doses

Jameson	32
Buchanan's	39
Chivas 12 anos	41
Jim Beam	27
Maker's Mark	45
Woodford Reserve	46

GIN doses

Beefeater	29
Tanqueray	35
Hendricks	45

VODKA doses

Ketel One	27
Stoli	35
Grey Goose	37

RUM doses

Havana 3 años	27
Havana 7 años	35

TEQUILA doses

El Jimador Blanco	29
El Jimador Reposado	32



VINHOS taça

Espumante	31
Branco	32
Rosé	32
Tinto	33

ESPUMANTES

Buffon 100% Prosecco (Brasil)	90
Quereu Blanc de Blancs Brut	
Cuveé Reserve (Chile)	150

BRANCOS

Paisajes de Los Andes Chardonnay (Chile)	115
Fabre Montmayou Torrontés (Argentina)	156
Falernia Sauvignon Blanc Reserva (Chile)	134
Domaine Horgelus Côtes de Gascogne	
Colombard Sauvignon (França)	178

ROSES

Paisajes de Los Andes (Chile)	125
Gaucheze Estate (Argentina)	130

TINTOS

Temporada Malbec (Argentina)	128
Quereu Carmenere (Chile)	105
Paisajes de Los Andes Cabernet Sauvignon (Chile)	125
Paololeo Primitivo di Salento IGP (Itália)	181
Les Bougarels Pinot Noir (França)	189

ÁGUA QUE PASSARINHO NÃO BEBE

NOSSOS AMADOS, SAUDOSOS E NOVATOS

COQUETÉIS AUTORAIS

	Buraco coquetel da antiga casa do nosso sócio, Lucas, tem gin infusado com gengibre, xarope de chai masala, suco de limão siciliano e manjerição fresco.	37
	Gabriela, limão cravo e canela cachaça de banana, cachaça branca Mato Dentro, limão cravo e xarope de canela.	39
	Maria Rita cachaça branca Mato Dentro, licor de jabuticaba, limão siciliano, xarope de açúcar e clara de ovo.	42
	Bacold Fashioned bourbon com fatwash de bacon, xarope de açúcar mascavo e angostura bitters.	45
	Xeque-matte feito aqui do nosso jeito, com rum Havana 3 anos, chá matte e limão como manda o manual. Clarificado e gaseificado.	44
	Ambarina Whiskey, Lillet Blanc, limão siciliano, xarope de pimenta e angostura.	39
	Tardar da Pérsia Gin, lima da Pérsia, xarope de capim limão e limoncello da casa.	37

COQUETÉIS CLÁSSICOS

	Caipirinha Cachaça Mato Dentro, limão e açúcar. O chão debaixo dos pés do brasileiro. Ácido, vivo, sem cerimônia.	33
	Aperol Spritz Aperol, espumante e água com gás. Cor de fim de tarde. Leve como uma boa conversa que começa.	39
	Negroni Gin, Campari e vermute tinto. Doce com caráter. Amargo por fora, acolhedor por dentro.	43
	Fitzgerald Gin, limão, xarope de açúcar e angostura bitters. Gin com leveza de limonada e fundo de especiaria. Sutil e preciso.	41
	Boulevardier Bourbon, Campari e vermute tinto. Negroni que trocou o gin pelo bourbon. Mais quente, mais interior.	44
	New York Sour Bourbon, limão, xarope de açúcar e vinho tinto. Dois mundos no mesmo copo. O tinto flutua, o bourbon sustenta.	43
	Old Fashioned Bourbon, xarope de açúcar e angostura bitters. O tempo todo a favor. Whiskey com dulçor e especiaria, nada mais.	42
	Macunaíma Cachaça branca, suco de limão taiti, xarope de açúcar e Fernet- Branca. Contraditório, esperto e sagaz. Brasileiro por natureza.	33
	Carajillo Café e Licor 43. Quente, doce, perfumado. Quando a noite pede mais um tempo.	40
	Rabo de galo Cachaça Mato Dentro, vermute rosso e Cynar. Raiz e dulçor. Um drink que chega devagar e fica.	39

Quer um drink que não está aqui? Consulte nossos
atendentes para confirmar a disponibilidade.