

# DALVA & DITO

COZINHA BRASILEIRA

## COUVERT 28



### ENTRADAS

---

<b>Ostras</b> Ostras frescas de Santa Catarina com espuma de limão e azeite de coentro e shoyu	<b>65</b>	<b>Panceta e ovas de salmão</b> Barriga de porco defumada, picles de cebola roxa e chutney de cupuaçu com pimenta Baniwa e ovas de salmão	<b>64</b>
<b>Pastel de Vatapá</b>  Vatapá vegetariano com quiabo	<b>32</b>	<b>Mandioca frita</b>  Frita e finalizada com manteiga de garrafa	<b>39</b>
<b>Tartar de tomate e camarão</b> Tomate em cubos, camarão rosa no vapor, trigo em grãos, arroz negro e vinagrete de romã	<b>71</b>	<b>Croquete de carne seca</b> Bolinho cremoso de abóbora com carne de sol e geleia apimentada	<b>39</b>
<b>Brandade de bacalhau</b> Brandade cremosa de bacalhau, caldo de feijão preto, couve refogada e crocante de batata	<b>58</b>	<b>Mini coxinha</b> Versão aperitivo da nossa coxinha de frango cremoso - 4 unidades	<b>38</b>

### SALADAS

---

<b>Salada verde com frango</b> Mix de folhas, lâminas de abobrinha e funcho, tomate cereja, frango laminado e croutons	<b>58</b>	<b>Salada Niçoise</b> Ovo mollet, atum branqueado, folhas frescas, cebola roxa, azeitona e legumes da estação	<b>89</b>
<b>Salada de rúcula c/ parmesão</b>  Receita tradicional do D.O.M. leva parmesão e vinagrete de mel	<b>52</b>	<b>Salada Dalva</b>  Mix de folhas com picles de cebola roxa, picles de maxixe e mini arroz negro	<b>58</b>

 Opções vegetarianas.

# DALVA & DITO

COZINHA BRASILEIRA

## NOSSOS PRATOS

### Arroz de Polvo

Mini arroz caldoso, camarão rosa, brócolis e polvo finalizado na brasa

178

### Bife à milanesa

#### com salada de batata

Nosso queridinho prato do Mercadinho servido no Dalva

75/107

### Rubacão

Nossa versão do tradicional baião-de-dois, prato típico nordestino que nos faz viajar pelo sertão, acompanha mandioca frita e queijo coalho

80/114

### Parmegiana

Filé mignon empanado feito ao forno com molho ao sugo e queijo parmesão. Acompanhado de arroz branco e purê de batata

84/118

### Picadinho

Acompanha arroz, couve e ovo frito. Avise o garçom se prefere gema mole ou gema dura

126

### Aligot com filé

Medalhão servido com aligot, receita tradicional francesa de purê de batata

175

### Macarrão com feijão e ragu de linguiça

Surpreenda-se com esta tradução dos paulistanos para o clássico Pasta & Fajoli

84/118

### Pato no tucupi

Coxa e sobrecoxa cozidas no caldo de tucupi, acompanha farinha d'água e arroz branco

180

### Pirarucu na chapa

O maior peixe dos rios brasileiros. Servido com purê de banana-da-terra e legumes assados na brasa

168

### Cuscuz cremoso com legumes e cogumelos

Pirão de flocão de milho com legumes grelhados e cogumelos, caldo de cogumelo com tucupi e queijo coalho dourado

119

### Rubacão Veg

A versão vegetariana do nosso famoso rubacão. Com creme de nata, mandioca frita, legumes e queijo coalho

68/96

### Paleta de cordeiro

Carne assada e glaceada com roti acompanha batata bolinha e ervilha torta - Serve 2 pessoas

319

### Porco na lata

Cortes variados de porco confitado na própria gordura, linguiçinha frita e purê de mandioquinha

149



Opções vegetarianas.



Opções com meia porção.

# DALVA & DITO

COZINHA BRASILEIRA

## ESPECIAIS DO DIA

<b>Segunda-feira</b> Virado à Paulista	<b>109</b>
<b>Terça-feira</b> Arroz de galinhada com quiabo	<b>109</b>
<b>Quarta-feira</b> Feijoada Dalva	<b>109</b>
<b>Quinta-feira</b> Estrogonofe com arroz e batata	<b>109</b>
<b>Sexta-feira</b> Moqueca com arroz e pirão	<b>129</b>

## MENU EXECUTIVO

**Salada Dalva + Guarnição + Mistura = R\$ 109**

**Escolha uma mistura entre:**

1. Escalope de filé mignon
2. Coxa e sobrecoxa desossada e grelhada
3. Peixe do dia grelhado

**Guarnições:**

Arroz, feijão preto, batata crocante, farofa de alho e couve-manteiga com bacon frito



*Não embrulhamos  
para viagem!*



**\*Servido somente no almoço de segunda  
a sexta das 12h às 15h, exceto feriados.**

# DALVA & DITO

COZINHA BRASILEIRA

## ACOMPANHAMENTOS

---

Arroz branco	14	Palmito de pupunha no	36
Batata crocante	25	forno (contém lactose)	
Farofa de alho	22	Purê de batata	29
Farofa baiana	28	Salada de batata	29
Feijão do dia	19	Purê de banana da terra	36
Legumes grelhados	30	Aligot	65
Ovo frito	12	Purê de mandioquinha	29

## SOBREMESAS

---

<b>Cocada mole</b>	<b>41</b>	<b>Cartola</b>	<b>49</b>
Cocada mole feita na casa com morangos e manjeriçã		Receita pernambucana com banana, queijo e um toque de doce de leite	
<b>Espuma de manga</b>	<b>45</b>	<b>Floresta amazônica</b>	<b>46</b>
Uma opção sem açúcar, sem lactose e sem glúten. Espuma de manga com caramelo de gengibre e sorvete de coco.		A nossa releitura do bolo floresta negra com toques amazônicos de puxuri e cacau do combu, com brigadeiro e cereja amarena	
		<small>Feito com</small>  <b>CALLEBAUT®</b> <small>BELGIUM 1911</small>	
<b>Pudim de leite</b>	<b>48</b>	<b>Suspiro e Morango</b>	<b>46</b>
Um clássico Dalva e Dito para ninguém passar vontade		Creme batido acompanhado de morangos frescos, suspiro e finalizado na mesa com azeite e flor de sal	

# DALVA & DITO

COZINHA BRASILEIRA

## DRINKS AUTORAIS

---

<b>Dona Dalva</b>	<b>48</b>	<b>Caju Amigo</b>	<b>52</b>
Gin, morango, jabuticaba, limão, xarope de hibisco e espuma de gengibre		Escolha como base vodka ou cachaça. Suco de caju, limão, xarope de caju e compota de caju feita na casa	
<b>Pajé</b>	<b>49</b>	<b>Taperebá</b>	<b>47</b>
Brandy de Jerez, vermute, limão, tônica, xarope de açúcar, laranja, jabuticaba e folha de louro		Pedimos emprestada a receita do D.O.M. Taperebá, mais conhecido como cajá, whiskey, limão e xarope de açúcar	
<b>Amor Perfeito</b>	<b>52</b>		
Whisky, cachaça de jambú, compota de morango com hibisco, xarope de abacaxi e limão			

## DRINKS CLÁSSICOS

---

<b>Caipirinha</b>	<b>48</b>	<b>Negroni</b>	<b>50</b>
<b>Caipiroska</b>	<b>52</b>	<b>Boulevardier</b>	<b>54</b>
<b>Blood Mary</b>	<b>49</b>	<b>Marguerita</b>	<b>48</b>
<b>Dry Martini</b>	<b>48</b>	<b>Gin Tônica</b>	<b>52</b>
<b>Carajillo</b>	<b>52</b>	<b>Old Fashioned</b>	<b>54</b>

## CERVEJAS

---

<b>Cervejas Pilsen</b>	<b>24</b>
<b>0.0 Sem Álcool</b>	<b>22</b>
<b>Cervejas IPA</b>	<b>35</b>
<b>Cervejas witbier</b>	<b>35</b>

# DALVA & DITO

COZINHA BRASILEIRA

## DRINKS SEM ÁLCOOL

---

### Suco de tomate temperado 36 (contém pimenta)

Suco de tomate com mix de ervas.  
Batido com limão, molho inglês,  
duas gotas de molho de pimenta

### Soda Italiana 46

Água c/ gás, gelo e xarope.  
Escolha entre os sabores: maçã  
verde, limão siciliano, morango,  
lichia, pêssego ou tangerina.  
*Consulte as opções sem açúcar*

### Dalvinha 36

Morango, limão, xarope de  
hibisco e espuma de gengibre

## BEBIDAS SOFTS

---

### Café espresso e espresso descafeinado 9

### Café espresso duplo, cappuccino e macchiato 15

### Água sem gás e com gás 14

### Água importada 26

### Suco de laranja ou limão 19

### Refrigerante 15

### Refrigerante zero 15

### Soda Citrus 17

### Tônica ou Tônica Zero 16

### Chá mate gelado com limão 23

Chá mate, limão e açúcar  
(feito na casa)

### Chá mate gelado com limão e jabuticaba 23

Chá mate, limão, compota de  
jabuticaba e açúcar (feito na casa)

### Chá mate gelado com tangerina 23

Chá mate com tangerina  
e açúcar (feito na casa)