



O Sebastião
tem uma cozinha
contemporânea
com referências
mineiras e
ingredientes
locais;

MENU
3 TEMPOS
Entrada
Prato Principal
e Sobremesa


Sebastião
cozinha



SUCOS

Maracuja com Jabuticaba R\$15

Abacaxi com Canela R\$ 15

Limonada Suíça com Maça Verde R\$ 15



REFRIGERANTES

Coca Cola, R\$9

Coca Cola zero, R\$9

Guaraná, R\$9,

Guaraná Zero R\$ 9

Água tônica R\$ 9

CERVEJA

Cerveja Long Neck R\$ 13

Chopp Pilsen Artesanal 300ml R\$ 13

Chopp Pilsen Artesanal 400ml R\$ 15

Drink R\$35





A GUA

Água Mineral com gás R\$ 7

Água Mineral sem gás R\$ 7

D RINKS

C/ Cachaça R\$ 33,90

C/ Gin/Vodka R\$ 38,50

1. Geleia de jabuticaba, maracujá, água mineral com gás, canela, pimenta rosa hortelã, cachaça.

2. Caipirinha com maçã verde.

V INHOS

(ver rótulos na adega)

Chileno R\$ 98

Argentino R\$ 112

Português R\$ 120

Taça R\$ 35

Cobramos 30,00 de rolha, caso você queira trazer seu vinho.





O Sebastião
conta histórias
através de seus
pratos.

Um menu onde
cada ingrediente
se torna
protagonista de
um fato.

PRATOS AUTORAIS
e COMIDA COM
HISTÓRIA...


Sebastião
cozinha





ENTRADA . PRATO PRINCIPAL . SOBREMESA

Menu 3 tempos

Uma experiência singular da culinária mineira!

Quem vai te atender vai te contar o cardápio de hoje. Todo dia é diferente!

A nossacozinha é aberta e está preparada para de restrições ou preferências alimentares.

R\$ 121

PRATOS A VULSO

Entrada: 29.90

Prato Principal: 79,90

Sobremesa: 29,90

COMIDA COM HISTÓRIA

Menu 6 tempos

Contamos a história que você quiser através de um menu exclusivo!

Uma sequência de seis pratos que contam a história que você quiser ouvir.

O cardápio é autoral e é necessário fazer uma reserva.

R\$ 250





O Sebastião
tem em seus
ingredientes
locais a força
necessária para
criar a identidade
e a narrativa de
um prato.

Uma história
que se escreve
a partir de um
contexto, social,
econômico, cultural,
geográfico,
hidrográfico...

OS
INGREDIENTES
LOCAIS são
celebrados como
como se celebra
a HISTÓRIA


Sebastião
cozinha





*P*RATOS ESPECIAIS

1. Filé Mignon ao molho de Jabuticaba com nota de licor e Risotto de

Queijo Minas com Alho Poró R\$ 79,90

2. Risoto de Alho Poró com Lentilha, Legumes Salteados

Cogumelos R\$ 79,90

*P*RATOS EXECUTIVOS

3. Frango com quiabo e angu à moda Sebastião

R\$ 59,90

4. Pappardelle ao molho de Queijo Minas e ragu de carne bovina

R\$ 59,90

5. Purê de 3 batatas com copa lombo ao molho de Rapadura e Cerveja

R\$ 59,90

6. Purê de 3 batatas com tilápia empanada na tapioca, azedinho de limão

R\$ 59,90

7. Purê de 3 batatas com tilápia empanada na tapioca, azedinho de limão

R\$ 59,90





*V*EGETARIANOS versões veganas a partir da retirada do ingrediente de origem animal

8. Pappardelle com legumes salteados e molho de Queijo Minas

R\$ 59,90

9. Purê de 3 batatas com molho de rapadura e cerveja e couve-flor empanada

R\$ 59,90

10. Angu molinho com Queijo Minas, quiabo e queijo empanado na Tapioca.

R\$ 59,90

*P*ORÇÕES

Arroz R\$ 20

Fritas R\$ 45

Cobramos 30,00 de rolha, caso você queira trazer seu vinho.

Nossos pratos podem conter glúten

Em caso de música ao vivo, o pagamento do couve artístico espontâneo e deve ser pago diretamente ao músico.

Cobramos 10% de taxa de serviço

