



ME NU

EMPÓRIO
PATA ♦ NEGRA

 *GLUTEN FREE

 *VEGETARIANO





DA NOSSA JAMONERIA

PRESUNTOS FATIADOS POR NOSSOS MAESTROS CORTADORES

Um maestro cortador de Jamón é um especialista na arte de cortar o presunto com técnica e precisão, usando a faca para garantir que cada fatia tenha a espessura e a textura ideal. O corte a cuchillo é fundamental para preservar a integridade das fibras do Jamón, liberando seus aromas e maximizando a suculência e o sabor em cada fatia. Isso eleva a experiência de degustação, destacando as nuances únicas de cada Jamón.

JAMÓNS

■ JAMÓN SERRANO 50G 45

24 MESES DE MATURAÇÃO

Um dos presuntos mais tradicionais da Espanha, o Jamón Serrano é produzido a partir de porcos criados em regiões montanhosas, onde o clima propicia uma cura lenta e natural. O resultado é um presunto de sabor suave e equilibrado no sal, com uma textura firme e delicada, ideal para harmonizar com pães ou frutas.

*Acompanha Rosquilletas.

■ PRESUNTO GRAN NERO 50G 70

24 MESES DE MATURAÇÃO

Presunto maturado artesanalmente, na região de Flores da Cunha, RS. Maturado por 24 meses, é produzido a partir de porcos alimentados com uma dieta especial à base de sementes oleosas. O resultado é um presunto de sabor sofisticado, com uma textura aveludada e um equilíbrio perfeito entre o sabor profundo e a gordura macia. *Acompanha Rosquilletas.

■ JAMÓN IBÉRICO DE CEBO 50G 95

24 MESES DE MATURAÇÃO

Proveniente de porcos alimentados com grãos selecionados, o Jamón Ibérico de Cebo oferece um sabor encorpado e uma textura ligeiramente mais suculenta. Seu processo de cura de 24 meses confere complexidade, sendo perfeito para quem busca uma experiência gastronômica mais intensa. *Acompanha Rosquilletas.

■ JAMÓN CEBO DE CAMPO 50G 115

36 MESES DE MATURAÇÃO

Produzido a partir de porcos criados em liberdade no campo, o Jamón Cebo de Campo destaca-se por um sabor mais intenso e marcante. Alimentados com grãos e ervas silvestres, esses porcos resultam em um presunto com perfil de sabor complexo, notas herbáceas e uma textura delicada, maturado por 36 meses.

*Acompanha Rosquilletas.

■ JAMÓN DE BELLOTA 50G 215

36 MESES DE MATURAÇÃO

Considerado o ápice dos presuntos ibéricos, o Jamón de Bellota é feito a partir de porcos alimentados exclusivamente com Bellotas no período de Montanera. O processo de maturação de 36 meses confere uma riqueza de sabor incomparável, com nuances que remetem a nozes e um toque levemente adocicado, além de uma textura que derrete na boca.

*Acompanha Rosquilletas.

■ PATA NEGRA 50G 270

48 MESES DE MATURAÇÃO

O icônico Pata Negra é feito de porcos 100% ibéricos, criados em liberdade e alimentados com Bellotas. Maturado por 48 meses, é o símbolo máximo da charcutaria espanhola, com uma combinação perfeita de doçura, umami e notas de frutos secos. Sua textura é aveludada e seu sabor, inigualável. *Acompanha Rosquilletas.

■ EXPERIÊNCIA IBÉRICA 490

Uma imersão de sabores e texturas únicas. A experiência Ibérica proporciona ao seu paladar uma evolução sensorial guiada pelo nosso Maestro Jamonero, apresentando uma diversidade de Jamones harmonizados com vinho. Cada produto uma história, cada fatia uma experiência. *Acompanha cinco tipos de Jamón com 25g cada, 2 Taças de Vinho (verificar opções) e Rosquilletas.

FRITURINHAS

■ CROQUETA DE JAMÓN 35

4 unidades da nossa famosa croqueta de Jamón, base de bechamel, Jamón Serrano e maionese Aioli.

■ CROQUETA DE COGUMELOS & FONDUTA DE QUEIJO 35



4 unidades de crocantes e cremosas croquetas, feitas com shitake e portobello, servidas sobre uma deliciosa fonduta de queijo.

■ CROQUETA MAR E MONTANHA 35

4 unidades de croquetas crocantes e cremosas, feitas com linguiça chistorra e polvo, finalizadas com lardo.

■ LULA A DORÊ 49

100g de lulas nacionais macias, empanadas e fritas, acompanhadas de maionese Aioli e limão.

■ CROCANTE DE BATATA COM JAMÓN 49



4 unidades da nossa mil folhas de batata, finalizada com Presunto Gran Nero e maionese Aioli.

PRATOS FRIOS

■ SALADA DE MELÃO COM JAMÓN 45



Três tipos de melões fatiados bem finos com Presunto Gran Nero, ervas e amêndoas tostadas.

■ MIX DE PANC'S COM BETERRABA 45



Salada refrescante, com um leve toque adocicado e acidez equilibrada, feita com fatias de beterrabas assadas, mix de folhas, fatias de presunto Gran Nero, finalizada com toques de queijo de castanha e amêndoas tostadas.

■ VINAGRETE DE FRUTOS DO MAR 69



A tradicional vinagrete de tomate e cebola com ervas aromáticas e frutos do mar, finalizado com azeite de ervas e raspas de siciliano.

*Acompanha porção de pães.

PRINCIPAIS

■ MASSA FRESCA E JAMÓN 89

Caramelli recheado com frango e Jamón, servidos sobre demi-glace de frango com fatias de Jamón e amêndoas tostadas.

■ PAELLA DE PORCO 89



Arroz bomba cozido no caldo de porco, finalizado com bochechas de porco cozidas a baixa temperatura, vinagrete ácido e demi-glace.

■ SOCARRAT DE PORCO 95

Arroz bomba cozido no caldo de porco e tostado, acompanhado de Carré Suíno e molho de mostarda. (De preparo artesanal, essa receita requer um tempo de preparo de aproximadamente 25 minutos).

■ PAELLA DE FRUTOS DO MAR 120



Tradicional Paella Espanhola. Arroz bomba cozido no caldo de camarão, lulas, camarão, polvo e sofrito (refogado com pimentão tostado, alho e tomates).

SANDUBAS

■ PAN TUMACA 25

Uma fatia de pão de longa fermentação, feita pelos nossos cozinheiros com muito carinho, crocante e quentinha, coberta com molho catalão. (Catalão é um molho frio feito à base de tomates maduros ralados, azeite e alho).

■ PAN TUMACA COM JAMÓN 39

Uma fatia de pão de longa fermentação, feita pelos nossos cozinheiros com muito carinho, crocante e quentinha, coberta com molho catalão e finalizada com generosas fatias do nosso presunto Gran Nero. (Catalão é um molho frio feito à base de tomates maduros ralados, azeite e alho).

■ CATALÃO 55

Sanduba feito em uma ciabatta crocante e quentinha com uma boa colherada de tomates maduros ralados, muito azeite e uma pitada de alho, é temperado com carinho, acompanhado de várias fatias do nosso presunto Gran Nero e folhas de rúcula. Foi o responsável por inspirar a criação deste restaurante.

■ CATALÃO COM MANCHEGO 65

Esse sanduba é o queridinho da galera. Pão ciabatta quentinho e crocante, uma generosa colherada de molho de tomate à base de azeite, alho e pimenta-do-reino, muitas fatias de Jamón, folhas de rúcula e fatias de queijo manchego (queijo de ovelha maturado espanhol).

■ SANDUBA DE LULA 55

Lulas macias regadas com ponzu e empanadas, maionese oriental e ervas frescas, fatias de bacon, tudo isso dentro de um pão brioche redondo e quentinho.



PARA COMPARTILHAR

■ TÁBUA DE CHARCUTARIA

Seleção de charcutaria artesanal escolhida pelo chef. Consulte a disponibilidade dos itens.

Para 2 pessoas R\$ 170

Para 4 pessoas R\$ 280

Para 6 pessoas R\$ 380

■ TÁBUA DE QUEIJOS

Seleção de queijos escolhida pelo chef.

Consulte a disponibilidade dos itens.

Para 2 pessoas R\$ 170

Para 4 pessoas R\$ 280

Para 6 pessoas R\$ 380

■ TÁBUA DE EMBUTIDOS E QUEIJOS

Especial de Charcutaria e Queijos.

Consulte a disponibilidade dos itens.

Para 2 pessoas R\$ 270

Para 4 pessoas R\$ 440

Para 6 pessoas R\$ 590

■ CHISTORRA COM LULAS

75

Clássico espanhol, o romesco é uma espécie de pasta feita com pimentões assados, tomates e outros vegetais, além de amêndoas tostadas para dar consistência. O prato combina linguiça temperada com páprica e anéis de lulas, regados com ponzu e folhas de salsa.

*Acompanha porção de pães.

■ GAMBAS AL AJILLO

125



Típica “tapa” da culinária espanhola, cinco unidades de camarões feitos em um molho a base de vinho branco, azeite e alho.

*Acompanha porção de pães.

■ PULPO AL AJILLO

99



150g de Polvo macio regado em molho à base de azeite, alho e vinho branco, finalizado com um toque de páprica.

*Acompanha porção de pães.

SOBREMESAS

■ CHURROS 25

 2 unidades do Tradicional churros espanhol com calda de chocolate ou doce de leite.

■ MOUSSE DE CHOCOLATE COM AZEITE E FAROFA DE JAMÓN 35

 Uma mousse diferente que vem encantando quem prova, por sua textura única e sabor marcante do chocolate amargo, azeite e farofa de Jamón.

■ TORTA BASCA 39

Fatia da Tradicional torta de queijo espanhola com gelatto de chocolate branco e missô, finalizada com crumble de chocolate.

EXTRAS

 ■ AIOLI 8

  ■ MOLHO CATALÃO 10

 ■ PORÇÃO DE PÃES 12

  ■ DOCE DE LEITE 10

 ■ CHOCOLATE 12

BEBIDAS

■ ÁGUA COM GÁS	7
■ ÁGUA SEM GÁS	7
■ COCA-COLA	9
■ COCA-COLA ZERO AÇÚCAR	9
■ FANTA GUARANÁ	9
■ FANTA GUARANÁ ZERO AÇÚCAR	9
■ SUCO NATURAL	15
■ TÔNICA	9
■ TÔNICA ZERO	9

DOSES E TAÇAS

■ ANIS DEL MONO	35
■ BRANDY DE JEREZ CARLOS 1	59
■ CACHAÇA 1922 ENVELHECIDA DOSE	29
■ CACHAÇA 1922 PRATA DOSE	20
■ CACHAÇA 1922 RESERVA DOSE	59
■ CAVA TAÇA	39
■ JEREZ FERNANDO DE CASTILLA TAÇA	69
■ JEREZ TIO PEPE TAÇA	59
■ LICOR 43	36
■ VINHO BRANCO DA CASA TAÇA	39
■ VINHO ROSÉ DA CASA TAÇA	39
■ VINHO TINTO DA CASA TAÇA	39
■ WHISKY MACALLAN 12 ANOS	110

CERVEJAS

■ BADEN CRISTAL	35
■ BADEN GOLDEN	35
■ BADEN IPA	35
■ BADEN PEACH	35
■ BADEN WITBIER	35
■ BLUE MOON	27
■ LAGUNITAS IPA	27
■ 1906	22
■ ESTRELLA GALICIA	17

NESPRESSO

■ RISTRETTO	9
■ LEGGERO	9
■ BRAZIL ORGANIC	9
■ DECAFFEINATO	9





EMPÓRIO
PATA ♦ NEGRA

WWW.EMPORIOPATANEGRA.COM.BR

 @epatanegra

