

Cachaçaria Central

Cachaçaria Central Bar & Restaurante

• desde 2001 •

Fundada em 2001 pelo chef Heriton Borghi e seu irmão Edson, na Vila Bastos, em Santo André, a Cachaçaria Central nasceu com a missão de valorizar a riqueza da cultura gastronômica brasileira em um ambiente acolhedor e autêntico.

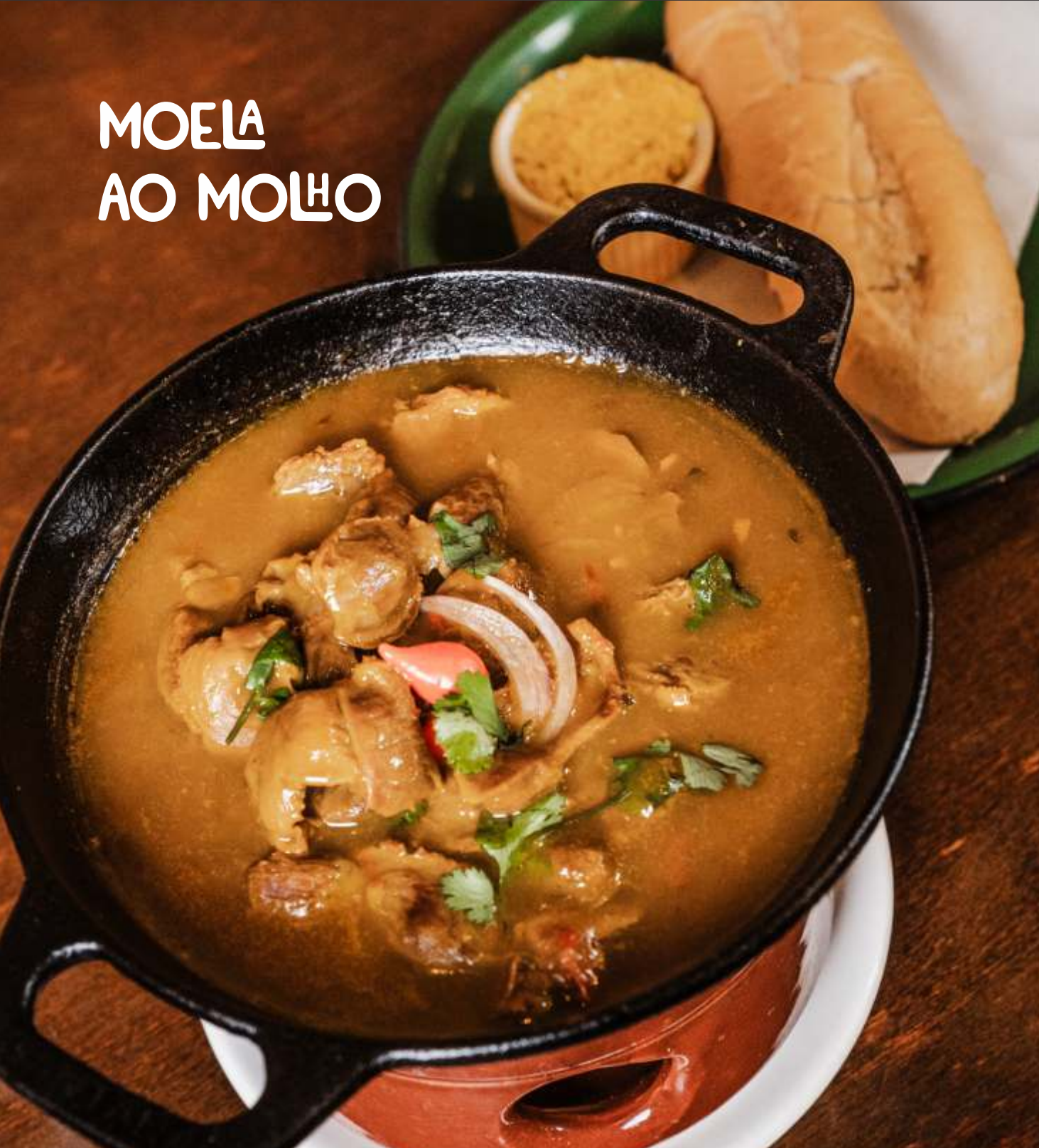
Inspirada na tradicional atmosfera do boteco paulistano com alma caipira, a casa combina sabores clássicos com a simplicidade que conquista. Aqui, os pratos carregam história, a cerveja está sempre bem gelada e as caipirinhas são preparadas com capricho — do jeito que manda a tradição.

Mais do que um lugar para comer e beber, a Central é um ponto de encontro. Seja para reunir a família, celebrar com amigos ou aproveitar uma noite a dois, o clima descontraído e convidativo transforma cada visita em um momento especial.

Menu Digital



MOELA
AO MOLHO



MIL FOLHAS
DE MANDIOCA



TORRESMO
DE FORNO



BOLINHOS
MISTO



Pra Começar a Prosa....

PETISOS DO CHEF

Torresmo de Forno <i>(Panceta assada e defumada lentamente e finalizada em forno alta temperatura servido com creme azedo.)</i>	68
Polenta c/ Ragu de Rabada <i>(6 unidades de polenta cobertos com ragu de rabada e pesto de agrião.)</i>	68
Mil Folhas de Mandioca <i>(6 un. servido com carne seca, cebola roxa e manteiga de garrafa em uma base de creme de requeijão do norte.)</i>	68
Moela ao Molho <i>(Temperada com ingredientes frescos e cozida na pressão finalizado em forno a carvão acompanha baguete e farofa.)</i>	62

CLÁSSICOS DE BOTÊO

Caldinho de Feijão na Caneca <i>(Coberto com Carne Seca desfiada e salsa acompanhado de baguete e queijo meia cura ralado.)</i>	30
Bolinho Misto <i>(Massa de Mandioca recheado com Carne Seca, Queijo e Carne.) 6 unidades</i>	52
Croqueta de Costela <i>(Base de molho branco cremoso temperado com cebola e costela desfiada assada lentamente) 6 unidades</i>	52
Pão de Alho <i>(Baguete da casa recheada de creme artesanal de alho) unidade</i>	22
Queijo Coalho na Brasa <i>(Grelhado na Brasa servido com tomate confit, geleia de pimenta e mel)</i>	38
Torresmo Tradicional <i>(Barriga suína assada e defumas lentamente servido com geleia de goiabada picante e creme azedo.)</i>	40
Sanduba de Costela <i>(Ciabata artesanal com nossa costela desfiada fonduta de queijo meia cura e pesto acompanhado de mandioca frita)</i>	40
Isca de Tilápia <i>(Tiras de tilápia temperadas, empanadas e servidas com creme azedo.)</i>	62

PASTÉIS (2 unidades)	
Carne Seca <i>(Carne Seca Desfiada temperado com cebola e creme de requeijão do norte.)</i>	30
Costela <i>(Costela desfiada temperada com cebola e creme de requeijão do norte.)</i>	30
Camarão <i>(Camarao grelhado com creme de requeijão do norte)</i>	40
Palmito <i>(Palmito Picado e Catupiry</i>	28
Queijo <i>(Mix de queijo mussarela e meia cura)</i>	28

RIO & MAR

Ceviche <i>(Tilápia fresca, cebola roxa, pimenta de moça, coentro acompanhado de mandioca cozida.)</i>	68
Tilápia Crocante <i>(Mousseline de mandioca com tilápia empanada na Panko com molho chimichurri fresco e palha preparada na casa)</i>	70
Polvo na Brasa <i>(Polvo grelhado na brasa com mandioca ao murro e molho bisque de polvo.)</i>	96
Camarão na Brasa <i>(Camarão grelhado na brasa com tomate e alho confit e cebola roxa acompanho de cesta de pão)</i>	96

ESCONDIDINHOS	Individual	Compartilhar
Carne Seca <i>(Purê de mandioca na base com carne seca desfiada, catupiry e mussarela gratinada.)</i>	68	102
Costela <i>(Purê de mandioca na base costela bovina desfiada, catupiry e mussarela gratinada.)</i>	70	108
Palmito <i>(Purê de mandioca na base com palmito catupiry e mussarela gratinada.)</i>	68	102
Camarão <i>(Purê de mandioca na base com camarão temperado catupiry e mussarela gratinada.)</i>	90	138

FERRO & CARVÃO

Palmito na Brasa <i>(300gr Palmito assado na brasa servido com tomate e alho confit e cebola roxa)</i>	70
Costela Central <i>(600 gr de costela de bovina assada lentamente na brasa servido com cebola no shoyu e mandioca cozida.)</i>	180
Costela Central Pq <i>(350 gr de costela de bovina assada lentamente na brasa servido com cebola no shoyu e mandioca cozida.)</i>	145
Costelinha de Porco na Brasa <i>(6 costelinhas de porco assada na brasa servido com cebola no shoyu e mandioca cozida.)</i>	110
Carne Seca Desfiada <i>(300 gr de Carne seca desfiada com cebola roxa e manteiga servido com purê de cabotia e fonduta de queijo meia cura.)</i>	135
Picanha na Brasa <i>(600 gr de picanha nobre grelhado na brasa servido com cebola no shoyu e mandioca cozida.)</i>	210
Bife Ancho na Brasa <i>(600 gr de ancho grelhado na brasa servido com cebola no shoyu e mandioca cozida.)</i>	170
Linguiça artesanal na Brasa <i>(500 gr de linguiça artesanal grelhada na brasa servido com cebola no shoyu e mandioca cozida.)</i>	110
Filet Mignon na Brasa <i>(500 gr de cubos mignon grelhada na brasa servido com cebola no shoyu e mandioca cozida.)</i>	145
Filet Mignon com Catupiry <i>(500 gr de cubos mignon grelhado na brasa com molho de cebola no shoyu e gratinado com catupiry.)</i>	150

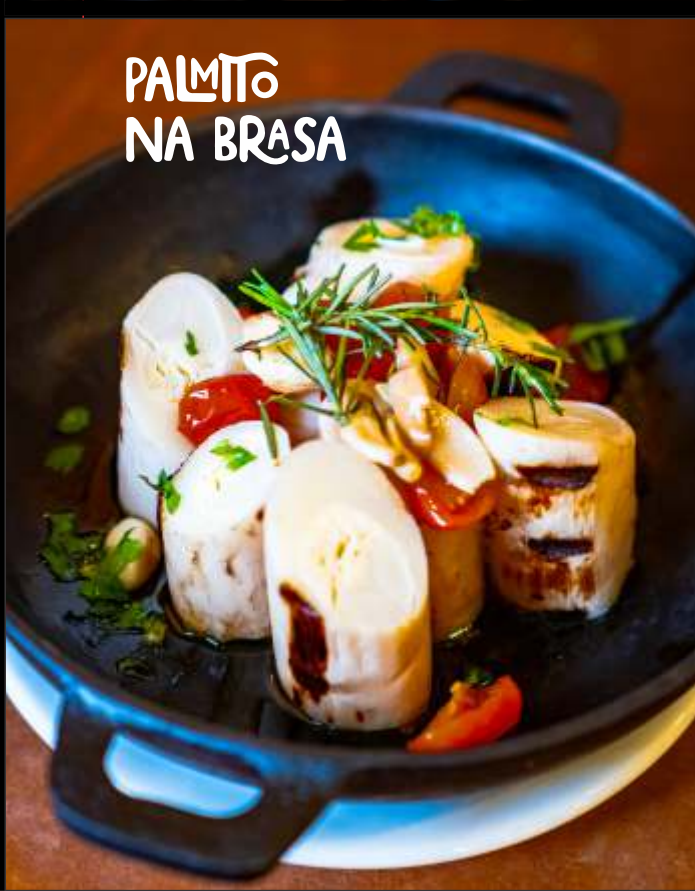
POLVO
NA BRASA



PICANHA
NA BRASA



PALMITO
NA BRASA



CAMARÃO
NA BRASA



TI LÁPIA
CROCANTE



ESCONDIDINHO



TÁÇA
BANOFFE



@STELA
CENTRAL

SALADAS

Mix de folhas	38
<i>(Seleção de folhas beterraba e cenoura ralada servido com tomate confit e queijo coalho grelhado na brasa e molho de mostarda Dijon, melado de cana, limão e azeite.)</i>	

PANELNHAS

Baião de Dois	52
<i>(Feijão fradinho e arroz temperados com carne seca desfiada, bacon, calabresa, salsa e queijo coalho grelhado.)</i>	
Biro Biro	52
<i>(Arroz temperado com cebola picada, bacon, ovos, salsa coberto com batata palha preparada na casa.)</i>	
Feijão Tropeiro	52
<i>(Feijão fradinho temperado com cebola picada, bacon, calabresa, carne seca desfiada, ovos, couve e farofa de costela.)</i>	

AÇOMPANHAMENTOS	
Batata Frita	28
Mandioca Frita	28
Mandioca Cozida	25
Arroz Branco	20
Couve	16
Banana Frita	20
Baguete	8

SOBREMESAS

Petit Gateau	30
<i>(Bolinho de chocolate cremoso servido com sorvete de creme e crumble.)</i>	
Pudim de leite Condensado	25
<i>(Pudim preparado com leite moça.)</i>	
Taça Banoffe	30
<i>(Montada em camadas em uma taça com crumble creme de doce de leite, chantilly e banana com toffee.)</i>	
Taça de Merengue	30
<i>(Montado em camadas em uma taça com suspiro, creme de chocolate branco, geleia de frutas vermelhas e chantilly.)</i>	
Café expresso com brigadeiro de colher	10
<i>(Café expresso com brigadeiro cremoso.)</i>	
Sorvete Kids	9
<i>(Bola simples de Sorvete de Creme.)</i>	

PUDIM DE
LEITE CONDENSADO



SÁBADO ALMOÇO

Feijoada na Cumbuca

150

(Feijoada preparada com carne seca, paio, calabresa, pernil suíno salgado, costelinha de porco salgada acompanhado de arroz branco, torresmo clássico, couve manteiga e banana frita.) serve 2 a 3 pessoas depende da fome!!!

OBS: está incluso 1 caipirinha de cachaça de limão e só você pedir ao garçom



DOMINGO ALMOÇO

Festival da Costela (Valor por Pessoa)

110

Kids (criança 06 a 09 anos)

55

O que é servido na mesa:

Salada

Rechaud de costela Central com cebola no shoyu e mandioca cozida.

Arroz carreteiro, Feijão Tropeiro, Farofa de banana e Couve na manteiga.

O que passamos na mesa:

Bolinhos (carne seca, queijo e Carne.)

Queijo coalho frito.

Batata Frita.

Banana à milanesa.

Torresmo Clássico.

Costela de porco a pururuca.

Costela de porco na brasa

Costela de boi com molho de rapadura.

Costela de tambaqui empanada na farinha panko.

Costela de cordeiro defumada e finalizada na brasa.

Escondidinho de Carne seca e de Costela desfiada.

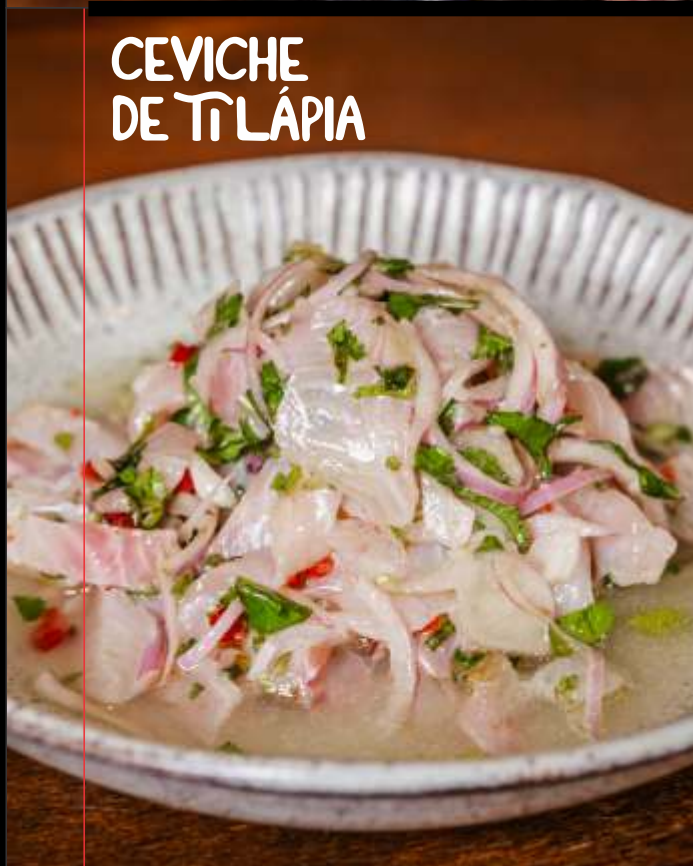
FESTIVAL DE BOTE®

(Solicite ao Garçom para saber dias e valores.)

BIFE ANCHO NA BRASA



CEVICHE DE TILÁPIA



DICAS DO CHEF



NOSSAS CAIPIRINHAS



CHOPP BRAHMA



MARGARITA DO VELHO



SOFT DRINKS

Água sem Gás	8
Água com Gas	8
Coca	9
Coca Zero	9
Guaraná	9
Guaraná Zero	9
H2OH Limão	12
H2OH Limoneto	12
Tônica	9
Tônica Zero	9
Citrus	9
Citrus Zero	9
Red Bull	22
Red Bull Tropical	22

SUCOS

Laranja	14
Limão	14
Abacaxi	14
Abacaxi com Hortelã	15
Morango	15
Maracujá	16
Laranja com Morango	18
Morango com Leite	18
Limonada Suíça	20

Caldereta 11,90



CERVEJAS 600ML

Eisenbhan	19
Serra Malte	22
Original	22
Heineken	23

LONG NECK

Stella Gold	16
Stella	16
Budweiser	16
Heineken	16

CERVEJA ZERO ÁLCOOL

Heineken 0.0	16
Sim Leve 39 calorias	25
Sim Summer	25
Sim IPA	25
Sim Maracajá Sour	25

CERVEJAS ESPECIAIS

Lagunitas IPA	29	Baden Cristal	32
Eisenbhan Pale Ale	16	Baden Gold	36
Eisenbhan Weisenbier	16	Baden Witbier	36
Eisenbhan IPA	16	Baden IPA	36

DESTILADOS

Campari	20
Domec	20
Bacardi Prata	20
Steinhaeger Nac.	20
Smirnoff	25
Absolut	35
Tequila Ouro	26
Tequila Prata	26
Jagermeister	35
Cynar	20

WHISKIES

	Ds.	Gf.
Ballantines	38	260
Red Label	38	260
Ballantines 12 anos	45	340
Black Label	45	340
Jack Daniel	45	340

LL@RES

Amarula	32
43	32
Cointreau	30
Sapucaia de Jabuticaba	25
Santa Cana	25
1922 Doce de Leite	25

CACHAÇAS DA CASA

Cachaça Mel e Umburana	15
Caximbo (cachaça com rapadura)	15
Canelinha	12
Cachaça Central	16

CUBES

CAIPIRINHA

Vodka Smirnoff	240
Vodka Absolut	300
Cachaça	240
Sake	240

GIN

	Ds.	Gf.
Nacional	25	240
Importado	35	320
Acompanha 6 Tônicas e Frutas		

CAIPIRINHAS

Cachaça	36	Smirnoff	36	sem álcool	28
Saque	36	Absolut	45		

Brasileirinha

(Limão e maracujá frescos.)

Garapinha

(Limão adoçado com melaço de cana.)

Caipimel

(Limão adoçado com mel.)

Perfume Brasileiro

(Mexerica, morango e pimenta rosa.)

Doce Refúgio

(Uva verde, kiwi, manjerição.)

Divino Encontro

(Lima de Pérsia, maracujá, abacaxi e pimenta dedo de moça.)

Salvador

(Mexerica, suco de limão, mel e canela em pau.)

Retiro do Alambique

(Lichia em calda, morango e amora.)

Nossa Fazenda

(Uva verde, carambola e manjerição.)

Desejada

(Limão, suco de caju, Mexerica e hortelã.)

Sofisticada

(Maracujá, lima da Pérsia, carambola e Aperol com frutas vermelhas.)

Grama do Vizinho

(Uva verde, Kiwi, limão, hortelã e alecrim.)

GIN TÔNICA

	Nac.	Imp.
GT Clássica	32	45
(Gin, tônica e rodela de limão, zimbro, alecrim.)		
GT Framboesa com Abacaxi	36	48
(Framboesa e abacaxi Macerados tônica.)		
GT Mexerica com Gengibre	36	48
(Mexerica, Xarope de gengibre e maracujá com tônica.)		
GT Tropical	42	50
(laranja e morango e energético tropical.)		

DRINKS DE BOTÊ & CLÁSSICOS

Central Mule	38
(Musa Ouro, morango, xarope de gengibre, suco de limão e espuma de gengibre.)	
Margarita do Velho	38
(Tequila, Cachaça envelhecida, suco de limão, maracujá e licor de laranja, leve toque de molho de pimenta e borda de sal .)	
Negroni	36
(Gin, Campari e Vermouth Rosso)	
Rabo de Galo	30
(Cachaça envelhecida, Cynar, Vermouth Rosso e um toque de Aperol.)	
Abacaxi Amado	30
(Gin, Abacaxi, suco de limão, xarope de açúcar e manjerição.)	
Moscou Mule	38
(Vodka, suco de limão, xarope de gengibre e espuma de gengibre.)	
Kariri Mel e Limão	28
(Kariri, Suco de limão e mel.)	
Amarula Ice	40
(Marula com Sorvete de creme e leite condensado.)	
Espanhola tradicional	36
(Vinho tinto, abacaxi e leite condensado.)	
Espanhola com Açaí	36
(Vinho tinto, Morango, açaí e leite condensado.)	
Aperol Spritz	38
(Aperol, espumante, rodela de laranja e um toque de água com gás.)	



RETÔ
DO ALAMBIQUE

DOCE
REFÚGIO

DIVINO
ENCONTRO



KARIRI COM
LIMÃO E MEL



DRINKS
DE BOTÃO
& CLÁSSICOS



NEGRONI



CACHAÇAS

Cachaçaria

Central

Bar & Restaurante

•desde 2001•

1922 ouro	RJ	Carvalho / Jequitiba / Ipe	19
51 Reserva	SP	Carvalho	37
Anisio Santiago	MG	Balsamo	70
Armazem Vieira Esmeralda	SC	Aririba / Grapia	22
Bento Albino	RS	Carvalho	32
Boa Luz	SE	Carvalho	22
Boazinha	MG	Balsamo	15
Canabella	SP	Inox	18
Canarinha	MG	Carvalho	40
Carvalheira Tradicional	PE	Carvalho	28
Cedro do Libano	CE	Carvalho	24
Chico Mineiro Ouro	MG	Carvalho	18
Claudionor	MG	Amburana	18
Contendas	MG	Balsamo / Carvalho	35
Coqueiro	RJ	Carvalho	15
Dona Beja Classica	MG	Carvalho	22
Engenho São Luis	SP	Carvalho	24
Espirito de Minas	MG	Carvalho	25
Germana	MG	Carvalho	25
Guaraciaba	MG	Amburana	20
Kariri	CE	Balsamo	17
Maganifica Ouro	RJ	Carvalho	22
Maribomdo Prata	PB	Freijo	17
Mazzaropi	SP	Carvalho	30
Meia Lua Ouro	MG	Balsamo	13
Minha Deusa	MG	Grapia	17
Piragibana	MG	Balsamo / Carvalho	55
Pitu Gold	PE	Carvalho	20
Porto Morrestes	PR	Carvalho	26
Reserva do Gerente	ES	Carvalho	17
Rio do Engenho	BA	Castanheira/ Louro Canela	18
Salinas Tradicional	MG	Balsamo	18
Salineira	MG	Balsamo	22
Sanhaçu	PE	Amburana	30
Seleta	MG	Amburana	18
Serra das Almas	BA	Garapeira7	17
Serra Limpa	PB	Inox	18
Serra Morena	MG	Amburana	18
Tabúa Amburana	MG	Amburana	18
Vale Verde	MG	Carvalho	27
Velho Alambique	RS	Carvalho / Grapia / Angico	15
Velho Pescador ouro	RS	Carvalho	30
Volupia Standard	PB	Freijo	22
Weber Haus Amburana	RS	Amburana	22
Weber Haus 7 madeiras	RS	Carvalho Francês e Americano	27
Leandro Batista WB	RS	Amburana, Balsamo e Canela	30
Companheira	PR	Carvalho	30
Rainha do Vale Crista	MG	Jequitibá	18
Sapucaia 5 anos	SP	Carvalho	22
Giacomelli	RS	Carvalho Americano	22
Musa Ouro	SP	Inox	25

Cachaçaria
Central
Bar & Restaurante
• desde 2001 •

GUASPARI

C. Franc. C. Sauvignon / Vista da Mata
Espírito Santo da Pádua - Brasil

2020

14,5%vol.

750ml