



# COVIL 358

BAR & GRILL

## SEJAM BEM VINDOS

O tesão que temos pelo que fazemos nos traz a responsabilidade de servirmos o melhor que pudermos fazer.

Churrasco é tudo pra nós!

### POUCAS E BOAS

Somos uma Smoke House, portanto muito do que servimos é defumado e conseqüentemente tem sabor de fumaça!

Não somos fast food, se estiver com pressa pergunte à equipe se é possível o preparo de algo com o tempo que você tem disponível.

Gentileza gera gentileza, portanto seja educado caso queira ser atendido com educação.

Aceitamos as principais bandeiras de cartões de débito e crédito.

Antes de consumir informe-se se o seu método de pagamento está funcionando, não nos responsabilizamos em casos de queda de serviços das operadoras de cartão.

## GANHE PRÊMIOS & DESCONTOS

Cadastre-se rapidamente, acumule pontos e troque por descontos e benefícios no Covil 358!  
Acesse: [covil358.valoriza.io](http://covil358.valoriza.io)



## Pestiscos ou Entradas Carnívoros

### Língua de Boi Defumada (+- 200g) . R\$18

Especialidade do Covil. Defumada por horas em lenha de macieira, saborosa, traz o verdadeiro sabor dos defumados americanos em um ingrediente tipicamente brasileiro. Acompanha limão e sour cream.

### Huevos de Cerdo (5 unid) . R\$15

Bolinhos de pulled pork, que é a copa lombo defumada e desfiada grosseiramente. Tradição de lugar nenhum, nós que inventamos. Acompanha maionese de limão e geléia de pimenta.

### Linguíça Parrillera Defumada (+- 200g) . R\$26

De carne bovina e gordura de porco com um leve toque de erva doce. Preparada na casa com ingredientes selecionados e defumada. Acompanha molho chimichurri e farofa.

### Torresmo Duroc (+- 200g) . R\$20

Barriga de porco Duroc defumada por horas enrolada, depois porcionada em fatias e frita à perfeição. Servido com limão.

### Tudão Covil . R\$65

Língua de Boi Defumada (100g), Huevos de Cerdo (5 unid), Linguíça Parrillera (100g) e Torresmo Duroc (200g).

## SANDUBAS

### Beijo de Vaca . R\$27

Língua bovina curada e defumada (200 g), cortada em fatias finas e servidas com mostarda escura e sour cream no pão semi italiano. Servido quente ou frio.

### Choripan Covil . R\$27

Dois gomos de linguíça parrillera feta na casa, defumada e servida com molho chimichurri no semi italiano.

### Sliced Pork . R\$30

O sabor da carne de porco defumada, servida em fatias (200 g), couve crocante frita, farofa de bacon e maionese de limão siciliano no pão semi italiano.

### Brisketaço . R\$45

Brisket defumado (150 g e não é pastrami!) chapeado com cheddar e maionese de pimenta servido no pão semi italiano.

### Veggie Covil . R\$20 *veggie*

Fatias de berinjela grelhadas com azeite com ou sem queijo prato derretido e molho chimichurri no pão semi italiano.

## BURGERS

### Covil do Céu . R\$31

Pão, burger bovino defumados 180 g, queijo do gouda, maionese temperada e couve crocante frita.

### Cheese Burger Covil . R\$29

Pão, burger bovino defumados 180 g, queijo prato e nossa deliciosa maionese temperada.

### Cheese Salada Covil . R\$30

Pão, burger bovino 180 g, queijo prato, salada slaw (repolho roxo, cenoura e aipo) e maionese de limão siciliano.

### Cheese Bacon Clássico . R\$33

Pão, burger bovino 180 g, queijo prato, bacon fatiado defumado na casa (não é frito nem crocante) e maionese temperada.

### Boi Ogro . R\$37

Pão, burger bovino 180 g, queijo cheddar, queijo prato e farofa de bacon crocante.



## PRINCIPAIS

### Brisket Defumado (+- 300g) . R\$75

Peito bovino defumado lentamente com dryhub especial do Covil por 5 horas com fumaça intensa de lenha de macieira. Acompanha molho de carne defumado e ramo de tomatinho cereja.

### Bife Ancho Angus (+- 300g) . R\$79

Também conhecido como noix, rib eye e filé de costela, é a parte superior do contrafilé. Acompanha manteiga de ervas defumada e batatas fritas. Prove ele feito como "dirty steak", jogado diretamente na brasa.

### Stinco de Porco (+- 250g) . R\$76

Como se fosse a "batata da perna" do porco, tem carne bem suculenta e saborosa defumada com dry hub por 5 horas com fumaça intensa de lenha de macieira, finalizado com molho barbecue. Acompanha vagem grelhada.

### Picanha Suína (+- 500g) . R\$75

Uma bela peça de picanha de porco temperada com um dry hub especial e defumada por 5 horas com fumaça intensa de lenha de macieira. Acompanha abacaxi grelhado.

### Chicken Lollipop (+- 300g) . R\$33

Três coxas de frango defumadas com dry hub, servidas com molho barbecue da casa. Acompanha espiga de milho grelhada.

## ACOMPANHAMENTOS

### Arroz de Porco (+- 250g) . R\$14

Arroz cozido com pulled pork defumado e servido e cheiro verde, mais molhado.

### Feijão Gordo (+- 200g) . R\$15

Arroz cozido com pulled pork defumado e servido e cheiro verde, mais molhado.

### Pure Defumado (+- 200g) . R\$10 *veggie*

De algum vegetal defumado e cozido, consultar o sabor com a equipe.

### Fritas Covil . P R\$12 . G R\$20 *veggie*

Batatas fritas corte tradicional, crocantes e servidas com lemon pepper.

### Mix Light Grelhado . R\$18 *veggie*

Legumes, verduras, folhas ou frutos grelhados. Consultar.

### Slaw com Guacamole . R\$10 *veggie*

Repolho roxo, cenoura, aipo, guacamole e farofa de bacon. Opção veggie pedir sem o bacon!

### Torradas . R\$9

Pão semi italiano torrãozinho, temperado com azeite de ervas defumado.

### Farofa da Casa (+- 90g) . R\$6

### Molho Chimichurri (+- 150g) . R\$8

Molho de ervas frescas com azeite, tradicional do churrasco gaúcho.

## KIDS

### Cheese Kids . R\$29

Pão, burger bovino 90 g, queijo prato e maionese. Acompanha 250 g de batatas fritas crocantes com sal.

ATENÇÃO: Os pesos citados no cardápio são dos produtos "in natura", antes do preparo.

## Cervejas & Chopes

### Chopp Covil Pilsen (380 ml) . R\$12

Sabor leve e pouco aroma. Harmoniza com carnes leves e pouco gordurosas.

### Chopp Covil IPA (380 ml) . R\$14

### Stella Artois (550 ml) . R\$14

### Heineken (600 ml) . R\$15

### Heineken Long Neck . R\$10

Balde com 5 por R\$45.

### Vedett Extra White (330 ml) . R\$21

Estilo witbier, originário da Bélgica, esta cerveja é feita com malte de cevada, trigo, casca de laranja e sementes de coentro, que trazem sabor refrescante e levemente cítrico.

### Ayinger Brauwaisse (500 ml) . R\$20

Uma das melhores do estilo weiss, tradicional do sul da Alemanha. Sabores adocicados que remetem a banana e cravo.

### Blue Moon Belgian White . R\$21

A cerveja do estilo witbier mais vendida nos EUA, feita com malte de cevada, trigo, casca de laranja e sementes de coentro, que trazem sabor refrescante e levemente cítrico.

### Maria Sanguinolenta . R\$35

Bourbon Jack Daniels, suco de tomate, limão, temperos e bacon artesanal.

### Gin & Tônica Covil . R\$35

Gin Bombay, tônica, suco de laranja, laranja defumada e canela em pau.

### Gin & Tônica . R\$35

Gin Bombay, tônica, limão, semente de zimbro e pimenta rosa.

### Negroni Smoked . R\$40

Gin Bombay, Campari, vermute tinto Punt e Mes, laranja e limão defumados.

### Negroni . R\$40

Gin Bombay, Campari e vermute tinto Punt e Mes.

### Covil Coffee . R\$40

Gin Bombay, licor de amêndoas Amaretto Dell'Orso, café, suco de limão e limão defumado.

### Manhatan . R\$45

Jameson, vermute tinto Punt e Mes e angostura.

### Aperol Spritz . R\$40

Aperol, água com gás, espumante e laranja.

## CAIPIRINHAS

Cachaça . R\$25

Saque . R\$25

Vodka . R\$25

Vodka Absolut . R\$30

Limão ou maracujá.



## Whiskies & Bourbons

### Buchanan's 12 Anos Deluxe (50 ml) . R\$35

Blended scotch whisky. 40% ABV.

### Bulleit (50 ml) . R\$45

Kentucky bourbon whiskey. 45% ABV.

### Grand Old Parr 12 Anos (50 ml) . R\$35

Blended scotch whisky. 40% ABV.

### Jack Daniels Old Number 7 (50 ml) . R\$25

Tennessee bourbon whiskey. 40% ABV.

### Jameson 8 Anos (50 ml) . R\$25

Irish whiskey. 40% ABV.

### Jim Beam Black (50 ml) . R\$30

Kentucky straight bourbon. 43% ABV.

### Wild Turkey 81 (50 ml) . R\$35

Kentucky bourbon whiskey. 40,5% ABV.

### Woodford Reserve (50 ml) . R\$45

Kentucky straight bourbon. 43,2% ABV.

Drinks

TODA QUINTA-FEIRA

*Drink'n' Dobro*

Gin Tônica e Caipirinhas em Dobro

### Pauliteiros (taça 150 ml) . R\$12

Portugal . Toriga Nacional e Syrah

### Convento Viejo Cabernet Sauvignon (750 ml) . R\$54,40

Chile . Cabernet Sauvignon . Safra 2016

### Convento Viejo Sauvignon Blanc (750 ml) . R\$54,40

Chile . Sauvignon Blanc . Safra 2017

### Cinco Tierras Malbec (750 ml) . R\$68

Argentina . Malbec . Safra 2017

# CACHAÇAS DO BRASIL

<i>Cachaças Premium</i>				
Nome	Origem	% Álcool	Madeira / Outros	R\$ / dose
Da Tulha Duro	Mococa - SP	40	Carvalho	26,70
Guaraciaba Premium	Guaraciaba - MG	38	Umburana	22,20
Porto do Viana	Turvolândia - MG	40	sem envelhecimento	21,90
Reserva do Gerente Castanha	Guarapari - ES	42	Castanha do Brasil	24,00
Reserva do Gerente Duro	Guarapari - ES	42	Carvalho	20,00
Sanhaçu	Chã Grande - PE	40	Freijó	28,30
Weber Haus Orgânica	Ivoti - RS	38	Amburana	27,00
Weber Haus Premium	Ivoti - RS	38	Carvalho e Cabriuva	30,00
Werneck	Rio das Flores - RS	40	Carvalho e Jequitibá	36,00

<i>Cachaças</i>				
Nome	Origem	% Álcool	Madeira	R\$ / dose
Boazinha	Salinas - MG	42	Bálsamo	13,20
Cachaçaria Campos / Cambuci	Campos do Jordão - SP	20	Carvalho	12,00
Cachaçaria Campos / Jatobá	Campos do Jordão - SP	40	Jatobá	12,00
Caribé	Januária - MG	48	Umburana	15,00
Carvalho Extra Premium	Recife - PE	38	Carvalho	18,70
Chico Mineiro Duro	Paineiras - MG	42	Carvalho	12,60
Chico Mineiro Prata	Paineiras - MG	42	sem envelhecimento	12,00
Claudionor	Januária - MG	48	Umburana	17,40
Coluninha	Coluna - MG	40	Carvalho e Amburana	15,00
Famosinha	Papagaios - MG	42	Amburana	12,00
Fascinação Duro	Fruta de Leite - MG	44	Bálsamo	12,00
Fazenda Pedra Branca	Campestre - MG	40	Carvalho	13,40
Flor de Salinas	Salinas - MG	43	sem envelhecimento	12,00
Fogo de Palha	Ribeirão das Neves - MG	43	Amburana	12,00
Germana	Nova União - MG	40	sem envelhecimento	12,60
Lapinha Prata	Betim - MG	42	Jequitibá	12,00
Maria Bonita	Perdizes - MG	40	sem envelhecimento	12,00
Meia Lua Prata	Salinas - MG	41	sem envelhecimento	13,30
Nova Aliança	Salinas - MG	48	Bálsamo	12,00
Duro Mineiro	Papagaios - MG	42	Umburana	12,30
Pau da Vida	Montes Claros - MG	41	Umburana	12,00
Primeira de Minas	Faria Lemos - MG	40	Amburana, Amendoim e Carvalho	12,00
Prosa Mineira Amburana	Santa Rita - MG	39	Amburana	12,00
Prosa Mineira Carvalho	Santa Rita - MG	39	Carvalho	12,00
Providência	Buenópolis - MG	43	sem envelhecimento	15,00
Rainha do Vale	Belo Vale - MG	41	sem envelhecimento	12,00
Reserva do Gerente Prata	Guarapari - ES	42	sem envelhecimento	18,00
Sabor da Cana	Novorizonte - MG	43	Jequitibá Rosa	12,00
Sabor de Minas	Salinas - MG	42	Bálsamo e Jequitibá	12,60
Salinas Tradicional	Novorizonte - MG	42	sem envelhecimento	15,00
Salinas Umburana	Novorizonte - MG	42	Umburana	15,00
Seleta	Salinas - MG	42	Umburana	15,00
Serra Grande	Vitória de Santo Antão - PE	40	sem envelhecimento	12,00
Sobradinha	Salinas - MG	42	Bálsamo	12,00
Tabúa	Taiobeiras - MG	42	Umburana	12,00
Terra Forte	Presidente Juscelino - MG	40	sem envelhecimento	12,30
Terra Roxa	Pirassununga - SP	39	Carvalho	12,00

<i>Cachaças Aromatizadas</i>				
Babuxca	Analândia - SP	18,5	Mel e Tangerina	17,50
Banana Bee	Faria Lemos - MG	20	Banana	18,00
Huntr	Faria Lemos - MG	23	Mel, Gengibre e Ervas	16,00
Jambuzera	Ivoti - RS	38	Jambu	36,00

# REFRESCANTES

## Chá Texano Covil (300 ml) . R\$7

Feito na casa, leva chá preto com limão e um toque de amêndoas e baunilha. Bem refrescante!

## Soda Italiana (300 ml) . R\$12

Bastante gelo, água com gás e os sabores abaixo:

- mirtilo - romão - tangerina - limão siciliano - maracujá - morango

## Coca Cola (lata) . R\$7

## Coca Zero . R\$7

## Guaraná . R\$7

## Tônica (lata) . R\$7

## Tônica Zero (lata) . R\$7

## Água Mineral (300 ml) . R\$4

## Água com Gás (300 ml) . R\$4

## Suco de Laranja Natural (300 ml) . R\$7



## Nespresso Leggero . R\$6

Um blend rico composto por Arábicas e Robusta da América do Sul. Este café espresso com um corpo bem equilibrado revela suaves notas a cacau e cereais.

## Nespresso Ristretto . R\$6

Um blend de Arábicas da América do Sul e da África Oriental, com um toque de Robusta, torrados separadamente para criar a sutil nota de frutas deste Espresso intenso e encorpado.

## Nespresso Decaffeinato . R\$6

Arábicas torrados da América do Sul com um toque de Robusta realçam as delicadas notas de cereais torrados e cacau neste espresso encorpado e descafeinado.

---

## Sobremesas

---

## Panquecas Pampa-Americanas . R\$25

Panquecas macias com massa do tipo americana recheadas com doce de leite e servidas com uma bola de sorvete de creme.

## Panquecas Americanas . R\$25

Panquecas macias com massa do tipo americana recheadas com calda de amoras e servidas com uma bola de sorvete de creme.

## Sorvete com Calda . R\$25

Três bolas de sorvete de creme cobertas com calda de amoras.

## Mousse de Chocolate . R\$10

Feita com chocolate meio amargo, servida com sorvete de creme e calda de morangos defumados.





## CARDÁPIO EXCLUSIVO DE ALMOÇO DE TERÇAS À SEXTAS (EXCETO FERIADOS)

### PÊ ÉFES COVIL

#### 💡 Brisket Defumado . R\$40

Peito bovino defumado lentamente com dryhub especial do Covil por 5 horas com fumaça intensa de lenha de macieira. Acompanha arroz de porco, feijão gordo e salada slaw (repolho roxo, cenoura, aipo, guacamole e farofa de bacon).

#### 💡 Linguiça Parrillera Defumada . R\$30

De carne bovina e gordura de porco com um leve toque de erva doce. Acompanha arroz de porco, feijão gordo e salada slaw (repolho roxo, cenoura, aipo, guacamole e farofa de bacon).

#### Bife Ancho . R\$40

Também conhecido como noix, rib eye e filé de costela, é a parte superior do contrafilé, a partir das 5 primeiras vértebras do boi. Acompanha arroz de porco, feijão gordo e salada slaw (repolho roxo, cenoura, aipo, guacamole e farofa de bacon).

#### 💡 Chicken Lollipop . R\$30

Três coxas de frango defumadas com dry hub, servidas com molho caramelo a base de malte de cevada. Acompanha arroz de porco, feijão gordo e salada slaw (repolho roxo, cenoura, aipo, guacamole e farofa de bacon).

### ACOMPANHAMENTOS

#### 💡 Arroz de Porco . R\$14

Arroz cozido com pulled park defumado e servido com cheiro verde, mais molhado.

#### 💡 Pure Defumado . R\$10

De algum vegetal defumado e cozido, consultar o sabor com a equipe.

#### Fritas Covil . P R\$12 . G R\$20 *veggie*

Batatas fritas corte tradicional, crocantes e servidas com lemon pepper.

#### Mix Light Grelhado . R\$18 *veggie*

Legumes, verduras, folhas ou frutos grelhados. Consultar.

#### Slaw com Guacamole . R\$15 *veggie*

Repolho roxo, cenoura, aipo, guacamole e farofa de bacon. Opção veggie pedir sem o bacon!

#### Torradas . R\$8

Pão semi italiano torradinho, temperado com azeite de ervas defumado.

### Sobremesas

#### Sorvete com Calda . R\$7

Uma bola de sorvete de creme cobertas com calda de amoras.

#### 💡 Mousse de Chocolate . R\$7

Feita com chocolate meio amargo, servida com sorvete de creme e calda de morangos defumados.