

Blue Note[®]

SÃO PAULO

APRESENTADO POR



PATROCÍNIO



CIA. AÉREA OFICIAL



APOIO

TROUSSEAU



ZAHIL



PARCEIROS DE MÍDIA

FOLHA

nova
brasil

RollingStone

CARAS

NEOOH

MIX

uol

curra!

zan zar

INGRESSOS

eventim⁺



TERÇA TUESDAY

BIFE A CAVALO 70,90
STEAK WITH A FRIED EGG ON TOP
baby beef, ovo, arroz, vinagrete
com maçã verde e fritas artesanais.
steak, egg, rice, vinaigrette and fries.



QUARTA WEDNESDAY

BAIÃO DE DOIS 70,90
BAIÃO DE DOIS
arroz, feijão fradinho, carne de sol, linguiça,
queijo coalho e tomate. Servido com ovo
frito e coentro.
*rice, black-eyed bean, sun-dried meat, sausage,
curd cheese and tomato. Served with a fried
egg and cilantro.*



QUINTA THURSDAY

**RIGATONI AL RAGÙ
BIANCO DE LINGUIÇA 70,90**
*RIGATONI AL RAGÙ BIANCO
WITH SAUSAGE*
nossa versão de pasta alla crema e
salsiccia. rigatoni com creme aveludado,
ragù de linguiça artesanal ao vinho branco
finalizado com queijo parmesão e rúcula
selvagem fresca.
*rigatoni with a velvety cream sauce, homemade
sausage ragù in white wine, finished with
parmesan cheese and fresh arugula.*



SEXTA FRIDAY

**MOQUECA
DE CAMARÃO 70,90**
SHRIMP AND COCONUT MILK STEW
acompanha arroz de coco e farofa de
banana.
served with coconut rice and banana farofa.



TERÇA A SEXTA TUESDAY TO FRIDAY

PARMEGIANA BABY BEEF 79
PARMIGIANA STEAK
acompanha arroz e batata frita artesanal.
served with rice and fries.

ALMOÇO EXECUTIVO
DISPONÍVEL
TERÇA A SEXTA
12H ÀS 15H
NO ALMOÇO & JAZZ
(EXCETO FERIADOS).

almoco
& jazz

MENU EXECUTIVO

SALADINHA DE ENTRADA +
PRATO EXECUTIVO

A PARTIR DE

R\$ **70,90**

ADICIONAIS
ESPECIAIS
DO ALMOÇO:

R\$ 12
SOBREMESA

R\$ 27
TAÇA DE VINHO
TINTO OU BRANCO



PARA TO SHARE COMPARTILHAR



SANDUICHES

BURGER DA CASA 64

pão brioche, hambúrguer 160g e queijo prato, compota de cebola, bacon e maionese da casa. acompanha batata frita artesanal.

Brioche bun, 160g beef patty, prato cheese, onion compote, bacon, and house mayonnaise. Served with handcrafted fries.

CHEESEBURGER 48

pão brioche, hambúrguer 160g e queijo prato. acompanha batata frita artesanal.

Brioche bun, 160g beef patty, and prato cheese. Served with handcrafted fries.

STEAK TARTARE 78

STEAK TARTARE

Acompanha salada, fritas da casa e gema curada.
served with salad, fries and salted egg yolk.

QUEIJO BRIE EMPANADO 75

BREADED BRIE

Com mel de maracujá, torradas e nuts temperados.

With passion fruit honey, toast and seasoned nuts.

BOLINHOS DE ABÓBORA COM CALABRESA 52

pumpkin and calabresa sausage croquettes

7 unid. (units.)

Acompanha geleia de pimenta e limão siciliano.
Served with pepper jam and sicilian lemon.

CROQUETES DE PATO 68

DUCK CROQUETTE

7 unid. (units.)

Acompanha maionese de laranja.
Served with orange mayonnaise.

DADINHOS DE TAPIOCA 52

TAPIOCA DICES

12 unid. (units.)

acompanha geleia de pimenta.
Side dish: mango chutney and pink pepper.

PASTÉIS DE CARNE 58

MEAT FRIED PASTRIES

6 unid. (units.)

recheio de carne desfiada, ovo, azeitona e salsa. acompanha vinagrete.

shredded meat, eggs, olives, parsley. side dish: vinaigrette.

PASTÉIS DE VEGETAIS 58

VEGETABLE FRIED PASTRIES

6 unid. (units.)

recheio de espinafre, cenoura, alho-poró, cebola, azeitona e cream cheese.

spinach, carrots, leek, onion, olives and cream cheese side dish: vinaigrette.

FRITAS DA CASA 42

FRIES

batatas fritas artesanais da casa. acompanha maionese verde.

fries served with green mayonnaise.

BRUSCHETTA DE ABOBRINHA 52

zucchini bruschetta

abobrinha marinada, molho romesco, rúcula selvagem, amêndoas laminadas e raspas de limão siciliano.

marinated zucchini, romesco sauce, wild arugula, sliced almonds and lemon zest.

MAIN COURSES

PRATOS PRINCIPAIS

STEAK ET FRITES 95

filé ao molho de demi-glace acompanhado de batata frita artesanal.
with white rice and fries.

STROGONOFF 79

STROGONOFF

Acompanha arroz branco e fritas da casa.
Served with white rice and fries.

STROGONOFF VEGANO 64

VEGAN STROGONOFF

strogonoff de proteína de soja, cogumelos paris e leite de coco acompanhado de arroz e batata frita artesanal.
stroganoff made with soy protein, paris mushrooms, coconut milk, served with rice and fries.

BRANDADE DE BACALHAU 84

COD BRANDADE

bacalhau confitado no azeite, couve flor, tiras de pimentão gratinados em forno com creme de leite e farofa de pão.
served with cauliflower, bell pepper strips, bread crumbs and olive oil.

FETTUCCINE VEGANO 54

vegan FETTUCCINE

Abobrinha laminada e selada, tomate confit, azeitona preta e manjericão.
Sliced and sealed zucchini, tomato confit, black olives and basil.

MIGNON AO POIVRE 98

FILET MIGNON AU POIVRE

servido com mil folhas de batata-doce e saladinha de ervas.
with sweet potato mille-feuille and mixed greens.



SALADAS SALADS

SALADA BLUE 62

BLUE SALAD

mix de folhas, redução de vinho tinto, vinagrete de limão siciliano tostado, pêra assada e gorgonzola.
mixed greens, red wine reduction, toasted lemon vinaigrette, roasted pears and gorgonzola.

SALADA CAESAR 56

CAESAR SALAD

mix de folhas verdes, molho caesar, parmesão e frango grelhado laminado.
mix of green leaves, parmesan and sliced chicken

CARPACCIO DE ROSBIFE COM RÚCULA SELVAGEM 79

roast beef carpaccio with wild arugula
carpaccio de rosbife, molho de mostarda, parmesão e molho vinagrete cítrico.
roast beef carpaccio, mustard sauce, parmesan and citrus vinaigrette

SOBREMESAS

DESSERTS

TORTA CREMOSA DE CHOCOLATE 39

creamy chocolate pie

CHEESECAKE 34

CHEESECAKE COM CALDA DE FRUTAS VERMELHAS OU FRUTAS AMARELAS
CHEESECAKE WITH RED OR YELLOW FRUIT SYRUP.

PAVLOVA 48

PAVLOVA COM CREME INGLÊS E FRUTAS VERMELHAS.
PAVLOVA WITH CRÈME ANGLAISE AND RED BERRIES.

PUDIM DE LEITE CONDENSADO 22

CONDENSED MILK PUDDING



ICED TEAS

CHÁS GELADOS

HIBISCO 18

HIBISCUS

Chá de hibisco, xarope de especiarias e suco de limão
Hibiscus tea, spices syrup and lemon juice

CAPIM SANTO 18

LEMONGRASS

Concentrado de capim santo, xarope cítrico e suco de limão
Lemongrass concentrate, citrus syrup and lemon juice

MATE COM MARACUJÁ 18

MATE WITH PASSION FRUIT

Chá mate com maracujá, suco de limão e xarope de açúcar
Mate tea with passion fruit, lemon juice and sugar syrup



chá de
hibisco

hibiscus
tea



PARA TO DRINK BEBER

ÁGUA FILTRADA 9

filtered water

Com ou sem gás 300 ml
regular or Sparkling 300ml
sistema semprepura

SUCO DE LARANJA NATURAL 18

natural orange juice

SUCO DE TOMATE 24

tomato juice

COCA-COLA PERFEITA 11

tradicional ou zero, 250 ml
regular or zero sugar

FANTA 11

SCHWEPPES 13

citrus, tradicional ou zero, 250ml
citrus, regular or zero sugar

MONSTER ENERGY ORIGINAL 20

MONSTER ENERGY ULTRA 25





CERVEJAS

BEERS

HEINEKEN 19

Long neck 330ml

HEINEKEN 0.0 19

Long neck sem álcool 330ml

Long neck alcohol free 330ml

BLUE MOON 27

Belgian white - 355ml

Cevada, trigo, semente de coentro e laranja valência.

Barley, wheat, coriander seed and valencia orange.

LAGUNITAS 27

Long neck 355ml

EISENBahn UNFILTERED 16

Long neck 355ml

EISENBahn WEISS 21

Long neck 355ml

PRAYA LAGER 19

Long neck 355ml

CHOPE

DRAFT BEER

CHOPE HEINEKEN 18

copo, 250ml

CHOPE AMSTEL 17

copo, 250ml



DRINQUES AUTORAIS

HOUSE DRINKS

QUINTANILLA 51

ácido, vegetal

Sour, earthy notes

Tequila Don Julio Blanco, cordial de cambuci com pimenta de cheiro, vermute bianco, vermute seco, vinagre de arroz e solução salina.

tequila, cambuci cordial with aromatic pepper, bianco vermouth, dry vermouth, rice vinegar and saline solution.

CARTOLA COLLINS 45

floral, cítrico

Floral, citric

Ketel grape & rose, vinho branco, xarope cítrico, extrato de capim santo, suco de limão e CO2.

Ketel grape & rose, white wine, citric syrup, lemongrass extract, lemon juice and CO2.

PURPLE SMASH 45

herbal, floral e cítrico

Herbal, floral and citric

Tanqueray, porto branco sandeman, cordial jasmim e manjerição roxo e suco de limão.

Tanqueray, Sandeman white port, jasmine cordial and purple basil and lemon juice.

CAJUZANA 44

frutado, leve

Fruity, light

Jerez Real Tesoro Fino, Cajuína, Xarope de açúcar, suco de limão e CO2.

Real Tesoro Fino Jerez, Cajuína, Sugar syrup, lemon juice and CO2.

HOOKER HIGHBALL 51

intenso, refrescante

Intense, refreshing

Johnnie Walker Black Label, vermute seco, suco de limão, xarope, mel e CO2.

Johnnie Walker Black Label, dry vermouth, lemon juice, honey syrup and CO2.

CARMEN 35

intenso, cítrico

Intense, citric

Cachaça Famigerada, porto tawny sandeman, xarope de especiarias, suco de limão, hibisco.

famigerada cachaça, Sandeman tawny port, spice syrup, lemon juice, hibiscus.



**SEM
ÁLCOOL**
non alcoholic

ELLA 26

Água de coco, cordial de jasmim com manjerição roxo, suco de limão, gaseificados com Sistema Preshh.

Coconut water, jasmine cordial with purple basil, lemon juice, carbonated with Sistema Preshh.

GONZAGA 26

Cajuína, xarope de especiarias, suco de limão, gaseificados com Sistema Preshh

Cajuína, spices syrup, lemon juice, carbonated with Sistema Preshh.

CLASSIC DRINKS

DRINQUES CLÁSSICOS



Clientes
Porto Bank:
ao pagar
com cartão
de crédito
Porto Bank
ganhe
descontos
especiais

Desconto nos
Ingressos

30%

Desconto no
consumo

15%

PortoBank



VISA



Todo
Cuidado
é Porto.

DON MARGARITA 48

Tequila Don Julio Blanco, licor de laranja e mix de limões.

Don Julio Blanco tequila, orange liqueur and lemon juice.

BITTER GIUSEPPE 39

Cynar, blend vermute tintos, suco de limão e bitter de laranja.

Cynar, blend of red vermouth, lemon juice and orange bitter.

BLOODY MARY 35

Vodca Ketel One, suco de tomate com tempero da casa.

Ketel One Vodka and tomato juice with house seasoning.

DRY MARTINI 43

Gin Tanqueray e vermute seco.

Tanqueray Gin and dry vermouth.

ESPRESSO MARTINI 41

Vodca Ketel One, espresso, licor de café e xarope de açúcar.

Ketel One vodka, espresso, coffee liqueur and sugar syrup.

FITZGERALD 44

Gin Tanqueray, xarope de açúcar, suco de limão e Angostura.

Tanqueray Gin, sugar syrup, lemon juice and Angostura.

GIN TÔNICA 41

Gin Tanqueray, tônica e limão siciliano.

Tanqueray Gin, tonic and lemon.

JEREZ TÔNICA 43

Jerez fino e tônica.

Fine Jerez and tonic.

MARK TWAIN 54

Johnnie Walker Black Label, suco de limão, xarope de açúcar e Angostura.

Johnnie Walker Black Label, lemon juice, sugar syrup and Angostura.

MACUNAÍMA 38

Famigerada, suco de limão, Xarope de açúcar e Fernet.

Famigerada, lemon juice, sugar syrup and Fernet.

NEGRONI 42

Gin Gordon's, blend de vermute tinto e Campari.

Gordon's Gin, blend of red vermouth and Campari.

OLD FASHIONED 61

Bulleit Bourbon, xarope de açúcar, Angostura, orange bitter.

Bulleit Bourbon, sugar syrup, Angostura, orange bitter.

PORTO TÔNICA 47

Porto branco e tônica.

White port wine and tonic.

RABO DE GALO 38

Famigerada, Cynar, vermute seco, blend de vermute tintos e Angostura.

Famigerada, Cynar, dry vermouth, blend of red vermouth, Angostura.

TOM COLLINS 41

Tanqueray, suco de limão, xarope de açúcar e CO2.

Tanqueray, lemon juice, sugar syrup and CO2.

DON PALOMA 51

Tequila Don Julio Blanco e soda artesanal de grapefruit.

Don Julio Blanco Tequila and artisanal grapefruit soda.

CAIPIRINHAS



CAIPIRINHA 34
cachaça Famigerada, açúcar e frutas.
Famigerada cachaça, sugar and fruit.

CAIPIRINHA PREMIUM 46
Cachaça Υπίóca 5 chaves, açúcar e frutas.
Υπίóca 5 Chaves cachaça, sugar and fruit.

CAIPIROSKA 36
Vodka Ketel One, açúcar e frutas.
Ketel One vodka, sugar and fruit.

CAIPIROSKA PREMIUM 42
Vodka Cîroc, açúcar e frutas.
Cîroc vodka, sugar and fruit.

SAQUERINHA 41
Saqûê, açúcar e frutas.
Sake, sugar and fruit.

***todas disponíveis
nos sabores:
limão-taiti, maracujá ou
frutas vermelhas.
*all available in the following
flavours: Persian lime,
passion fruit or red fruits.**

FEIJOADA
RAIZ

SÁBADOS
12h às 16h

buffet de feijoada R\$ 79
tradicional ou vegana
roda de samba ao vivo
(couvert artístico R\$ 15)



BRUNCH

music



DOMINGOS
10h às 16h

buffet brunch R\$ 116
bebidas inclusas: café coado,
café com leite, chá mate gelado
e quente, água com e sem gás

jazz ao vivo



 PortoBank

Apresenta

Blue

Note
SÃO PAULO

entrada gratuita



TERÇA A SEXTA 12h às 1h30am
SÁBADO 19h às 2am

happy hour • restaurante
drinks até a madrugada

almoco
& jazz'

TERÇA A SEXTA
12h às 15h

saladinha de entrada +
prato executivo
a partir de R\$ 70,90

jazz ao vivo



SÁBADOS
12h às 16h

buffet de feijoada R\$ 79
tradicional ou vegana

roda de samba ao vivo

(couvert artístico R\$ 15)

BRUNCH
music

DOMINGOS
10h às 16h

buffet brunch R\$ 116
bebidas inclusas: café coado,
café com leite, chá mate gelado
e quente, água com e sem gás

jazz ao vivo

SUA
OPINIÃO
É MUITO
IMPORTANTE
PARA NÓS.



ACESSE E
AVALIE SUA
EXPERIÊNCIA
AQUI NO
BLUE NOTE
SÃO PAULO

