

RITUAL DO CHOPE

Para que você aprecie o chope do Bar Léo e desfrute desse maravilhoso sabor, aprenda o ritual dos experts que tiram o melhor chope.



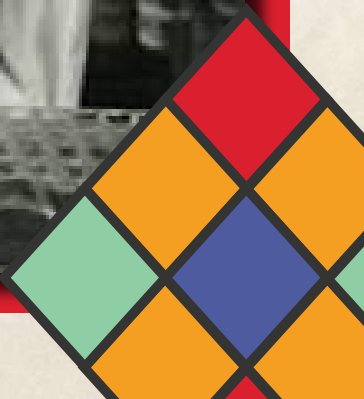
- A temperatura ideal é entre 0 e 3 graus ao ser servido.
- O colarinho deve ter 3 dedos de espessura

Colarinho não é espuma! Ele deve ser cremoso para:

- Reter o gás por mais tempo
- Mantê-lo na temperatura ideal

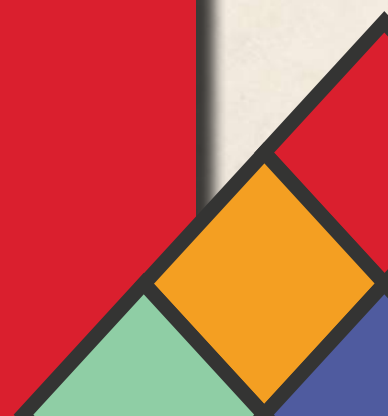
O restante do ritual é o nosso segredo desde 1940, quando saíram as primeiras gotas desse precioso líquido que tanto amamos.

A equipe do Bar Léo é altamente qualificada para manter a tradição e padrão de qualidade estabelecido pela casa.



O que temos de melhor
à oferecer:

**Nosso CHOPE
NOSSA COMIDA
E PRINCIPALMENTE
A NOSSA AMIZADE**





Bar Léo, simplesmente boteco

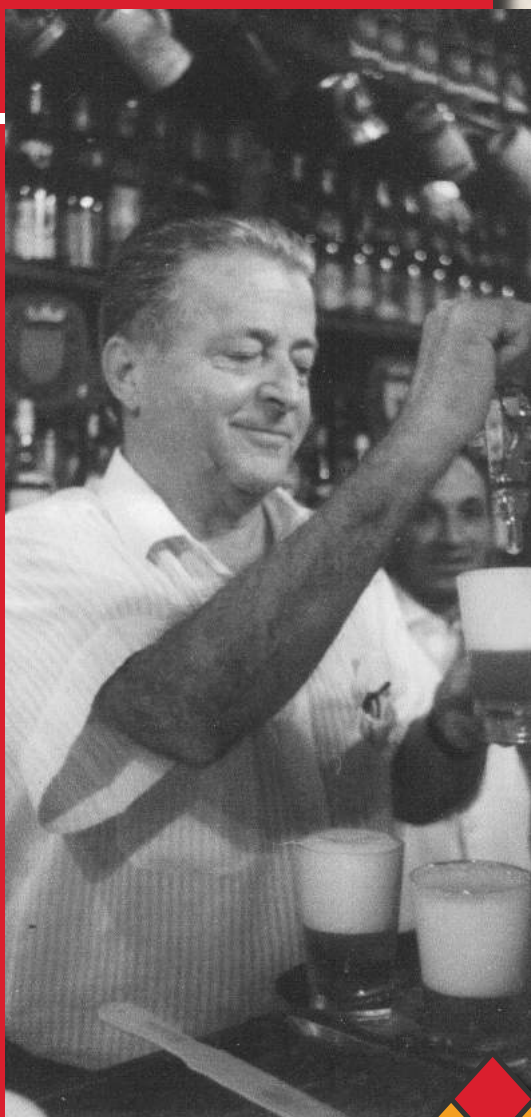
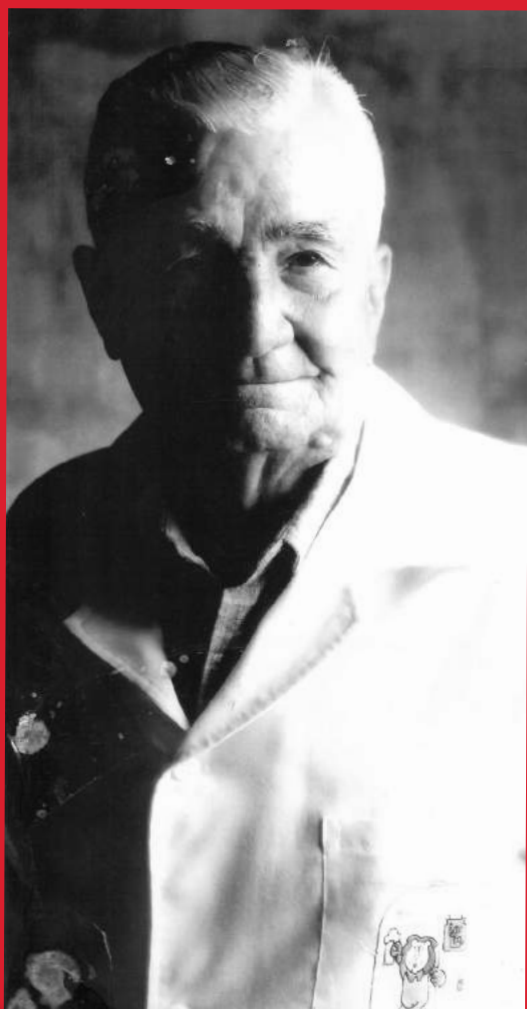


O Bar Léo nasceu em 1940, pelas mãos de um alemão de nome impronunciável e que por isso era conhecido simplesmente como Bar do Alemão.

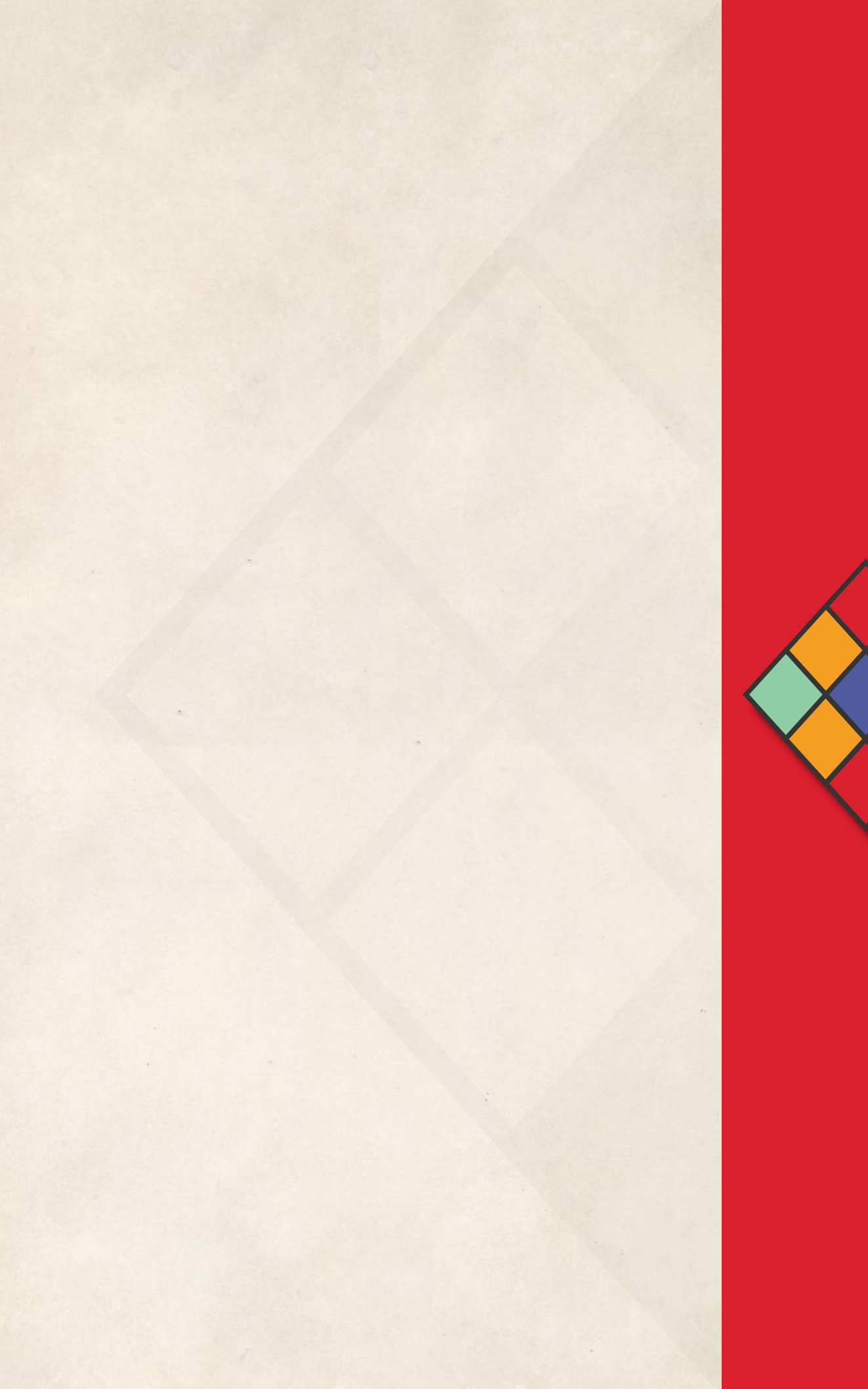
Logo, esse alemão vendeu seu Bar para o Sr Leopoldo. Nos anos seguintes, veio a guerra e tudo que lembrava os inimigos teve que mudar de nome.

Com isso o Bar começou a se chamar Bar do Léo, o que rapidamente se tornou simplesmente Bar Léo.

Ano mais tarde, o Bar Léo passa para as mãos de Hermes da Rosa. De cliente a dono, Hermes não mudou nada no Bar. Não mexeu na decoração estilo pub alemão. Manteve o cardápio, perpetuando a tradição. Acrescentou suas memórias, as canecas que os clientes esqueciam e o seu Corinthians. Com isso, inventou o que chamamos hoje de boteco.



Contou com a ajuda do Sr Luiz, que se não inventou a profissão de garçom, a eternizou. Juntos, garantiram que as rotinas se transformassem em ritos e as experiências aqui vividas se tornassem parte do imaginário paulistano.





Entradas



Canapés



Sanduíches



Aperitivos



Prato do Dia



Especialidades



Sobremesa



Bebidas



HACKEPETER

ENTRADAS

SALADA LÉO OUVIDOR

Mix de folhas, palmito, tomate cereja, copa e cubos manga.

R\$ 29

SALADA PAULISTA

Salsicha com alho, salada de batata, salsão e cebolinha verde, mostarda escura, pimenta do reino e azeite.

R\$ 28

STEAK TARTARE

Carne picada na ponta da faca com molho especial alemão, acompanha torradas.

R\$ 49

CALDINHO DE FEIJÃO

Na caneca com torresmo de panceta e ervas.

R\$ 14

CANAPÉS

HACKEPETER

Fatias de pão preto cobertas com carne crua picada na hora, cebola e molho da casa.

R\$ 39

ROCOCÓ

Pasta de queijo gorgonzola sobre fatias de pão preto cobertas com copa.

R\$ 42

BLUMENAU EM PASTA

Pasta de linguiça Blumenau sobre fatias de pão preto com molho especial.

R\$ 39

ROSBIFE DE LAGARTO

Finas fatias de rosbife sobre pão preto e mostarda.

R\$ 39

COMBINADO DO SEU LUIZ

Dois sabores de canapés à sua escolha.

R\$ 42



SANDUÍCHES

Pão preto ou francês

ROSBIFE SIMPLES

Rosbife preparado no Léo com vinagrete picante.

R\$ 29

POLACO

Sanduiche tradicional com mais de 50 anos de história feito com rosbife, molho especial, mostarda, queijo e picles.

R\$ 32

ROCOÓ

Pasta de queijo gorgonzola e copa.

R\$ 34

BLUMENAU

Linguça artesanal em pasta.

R\$ 32

HACKEPETER

Carne crua picada na hora com cebola e molho da casa.

R\$ 32



POLACO



BOLINHO DE BACALHAU

APERITIVOS

BOLINHO DE CARNE TEMPERADO - (3 unidades)

PORÇÃO

R\$ 37

BOLINHO DE BACALHAU - (Unidade)

Servido de quarta, sexta e sábado.

R\$ 9

PASTEL MISTO - (6 unidades)

Carne e queijo.

R\$ 35

QUEIJO PARMESÃO EM LASCAS

R\$ 43

JOELHO DE PORCO FRITO

Com mostarda escura e chucrute.

R\$ 54

LINGUIÇA PROVOLETA

Recheada com provolone e servida na chapa com vinagrete, farofa e pão fatiado.

R\$ 59

MILANESA APERITIVO

Versão da nossa maravilhosa milanese.

R\$ 54

MISTA DO ALEMÃO

Salsichão com pickles, salada de batata, salsicha frankfurt, bolinho de carne, salsicha com alho, cebolinha em conserva e azeitonas, servidos na tábua.

R\$ 43

PASTEL DE CAMARÃO - (6 unidades)

Com escarola e requeijão.

R\$ 39

CARNE SECA

Feita na manteiga de garrafa com mandioca frita.

R\$ 54

PARMEGIANA APERITIVO

Versão da nossa maravilhosa milanese para comer de palito.

R\$ 59

GURJÃO DE TILÁPIA

Isca de peixe a milanesa, acompanha molho tártaro.

R\$ 45

PICANHA NO MÁRMORE

Acompanha farofa, vinagrete e pão de alho.

R\$ 119

PRATO DO DIA

SEGUNDA

SUPREMO À CUBANA

Filé de frango batido e empanado, arroz, banana à milanesa, bacon, palmito, ervilhas e ovo frito.

INDIVIDUAL SERVE DOIS

R\$ 39

R\$ 68



TERÇA

PICADINHO BOHEMIA

Filet mignon, acompanhado de arroz branco, feijão preto, farofa, banana assada, ovo frito e brócolis.

R\$ 47

R\$ 86

QUARTA

FEIJOADA AMIGOS DO LÉO

Preparada com feijão preto, carne seca, linguiça artesanal e costelinha defumada, acompanhada de Joelho de Porco à Pururuca, Kasseler, Abacaxi e Banana à Milanesa, farofa de couve e arroz branco.

R\$ 59

R\$ 104

INDIVIDUAL SERVE DOIS

QUINTA

MAR DO LÉO

Fetuccine ao molho de tomates frescos, anéis de lula, camarão, mexilhão e ervas.

R\$ 47

R\$ 84

SEXTA

VIRADO À PAULISTA

Lombo suíno, tutu de feijão, ovo frito, couve refogada, banana à milanesa e arroz branco.

R\$ 39

R\$ 68



SÁBADO

FEIJOADA AMIGOS DO LÉO

Preparada com feijão preto, carne seca, linguiça artesanal e costelinha defumada, acompanhada de Joelho de porco à pururuca, kasseler, abacaxi e banana à milanesa, farofa de couve e arroz branco.

R\$ 59

R\$ 104

ESPECIALIDADES

TRADICIONAIS

FILE A PARMEGIANA

Tradicional da casa servido com batata frita e arroz.

INDIVIDUAL

SERVE DOIS

R\$ 59

R\$ 104

BACALHOADA (somente às sextas)

Bacalhoadada com grão de bico e arroz.

R\$ 68

R\$ 116

ÍDOLO BRASILEIRO

Prato preferido de Ayrton Senna da Silva.

Bife de contra filé à brasileira, servido com cebola dourada, arroz, feijão, batata rústica e salada verde.

R\$ 47

R\$ 84

EISBEIN

Eisbein com chucrute e feijão branco.

R\$ 65

R\$ 112

NOVOS

OSWALDO ARANHA

Corte alto de filet mignon, acompanhado de batata portuguesa, alho laminado e arroz .

R\$ 54

R\$ 98

ABADEJO NA TELHA

Peixe gratinado com batatas, tomates e manjerição, servido com arroz e pirão de peixe servido na telha.

R\$ 64

R\$ 114

PRATO DO ALEMÃO

Kassler, chucrute e salada de batata.

R\$ 45

R\$ 82

SALMÃO DO LÉO

Posta de salmão preparada no azeite com alcaparras e tomate sweet, servido com palmito assado e arroz de brócolis.

R\$ 54

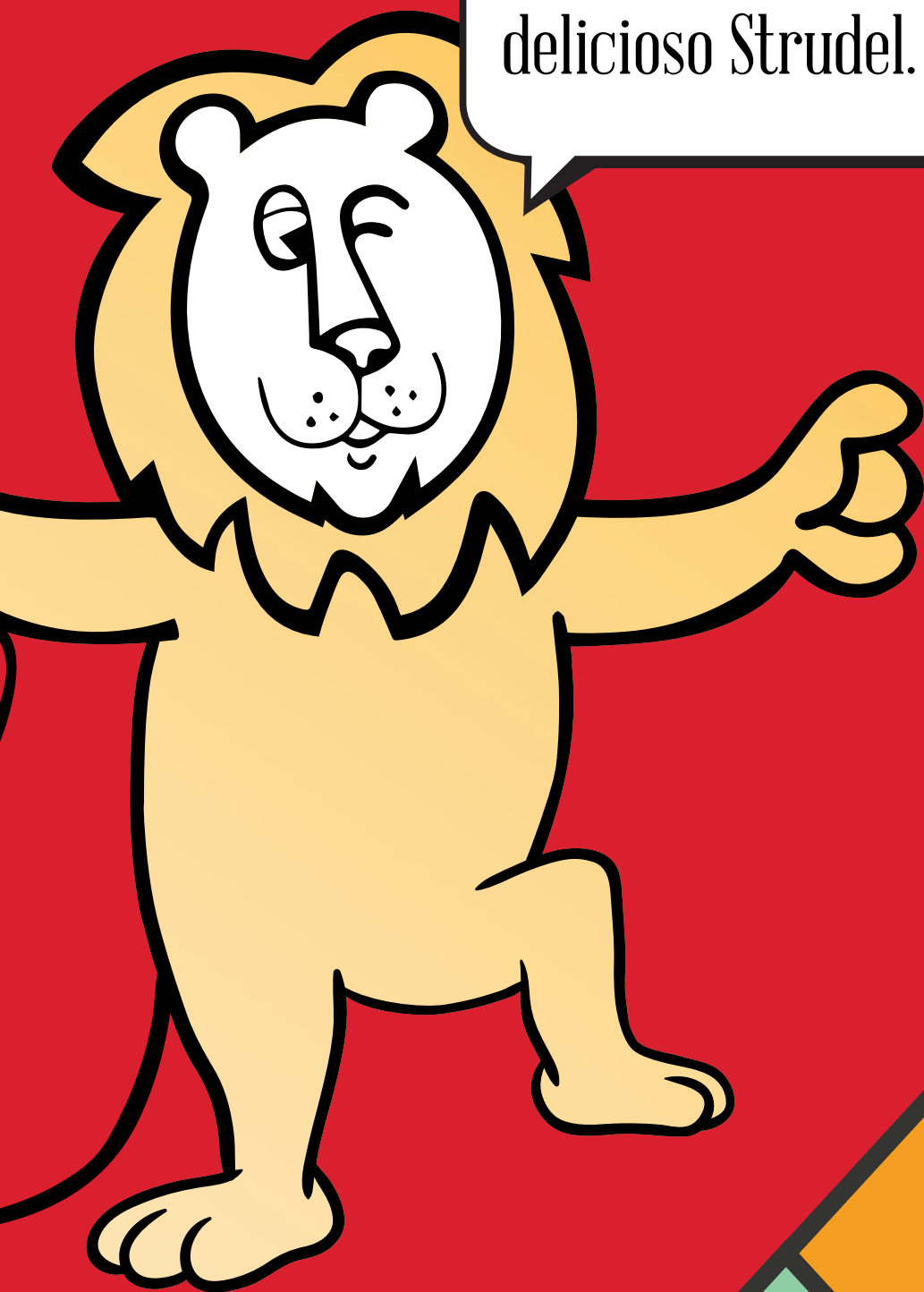
R\$ 98





EISBEIN

Esperimento nostro
delizioso Strudel.



SOBREMESA

STRUDEL

Feito de massa fina e crocante, recheado com maçã, canela, e passas, o Strudel do Bar Léo faz jus a receita original. Acompanha sorvete de creme e farofa de castanhas.

R\$ 17,50

PUDIM DE LEITE CONDENSADO

R\$ 10,50

MOUSSE DE CHOCOLATE

Com farofa de castanha e morangos.

R\$ 13,50

ABACAXI COM RASPAS DE LIMÃO

R\$ 8,50

CAFÉ EXPRESSO

R\$ 4,90



SOFTS

REFRIGERANTES

R\$ 5,50

ÁGUA MINERAL

R\$ 4,90

H2O

R\$ 6,50

SUCOS NATURAIS



	COP0 350ML	JARRA 500ML
LARANJA	R\$ 7	R\$ 11
ABACAXI	R\$ 8	R\$ 12
LIMONADA SUÍÇA	R\$ 8	R\$ 12
MARACUJÁ	R\$ 8	R\$ 12



CHOPES

CHOPP BRAHMA CLARO

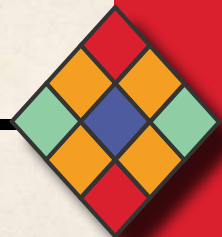
R\$ 8,70

CHOPP BRAHMA BLACK

R\$ 11,90

Cremoso e surpreendente. Assim é o Chopp Brahma Black, que além de não ser pasteurizado, tem sabor encorpado e um toque levemente adocicado. A escolha certa para quem gosta de bebidas marcantes.

CAIPIRINHAS



Limão, Abacaxi, Morango, Lima da Pérsia, Tangerina, Maracujá ou Frutas Vermelhas.

CACHAÇA PRATA DA CASA

R\$ 19

VODKA DOBLE W

R\$ 22

SAQUÊ

R\$ 24

VODKA IMPORTADA

R\$ 29

CAIPIRINHA GOURMET

BAR LÉO

R\$ 29

Vodka Double W, tangerina, pimenta dedo-de-moça e manjericão.

MARANHÃO

R\$ 32

Vodka Absolut, maracujá, limão e melão de açúcar.

MAZZAROPI

R\$ 27

Cachaça Engenho Cantareira, limão, gengibre e mel de abelha.

CHACRINHA

R\$ 28

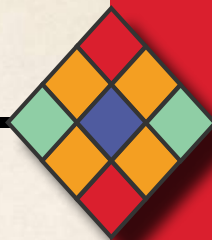
Cachaça Engenho Cantareira, abacaxi, limão siciliano e rapadura.

COMBINADO DO LÉO

R\$ 34

Bebidas e frutas à sua escolha.

DRINKS EXCLUSIVOS



Brasil, clima tropical, calor, verão. Pra você, nosso cliente de carteirinha, tem o tradicional chopp Brahma. E para quem gosta de inovar e experimentar novos sabores, os drinks do Bar Léo são perfeitos para todas as estações!

MASP

R\$ 35

Marguerita frozen, a bebida mexicana mais brasileira de São Paulo, preparada com tequila, cointreau, suco de limão, pitaya vermelha e gelo triturado na taça crustada com sal.

PÁTIO DO COLÉGIO

R\$ 32

Pina colada do Léo. Feita com steinhaeger DW, suco de abacaxi e sorvete de coco.

IBIRA

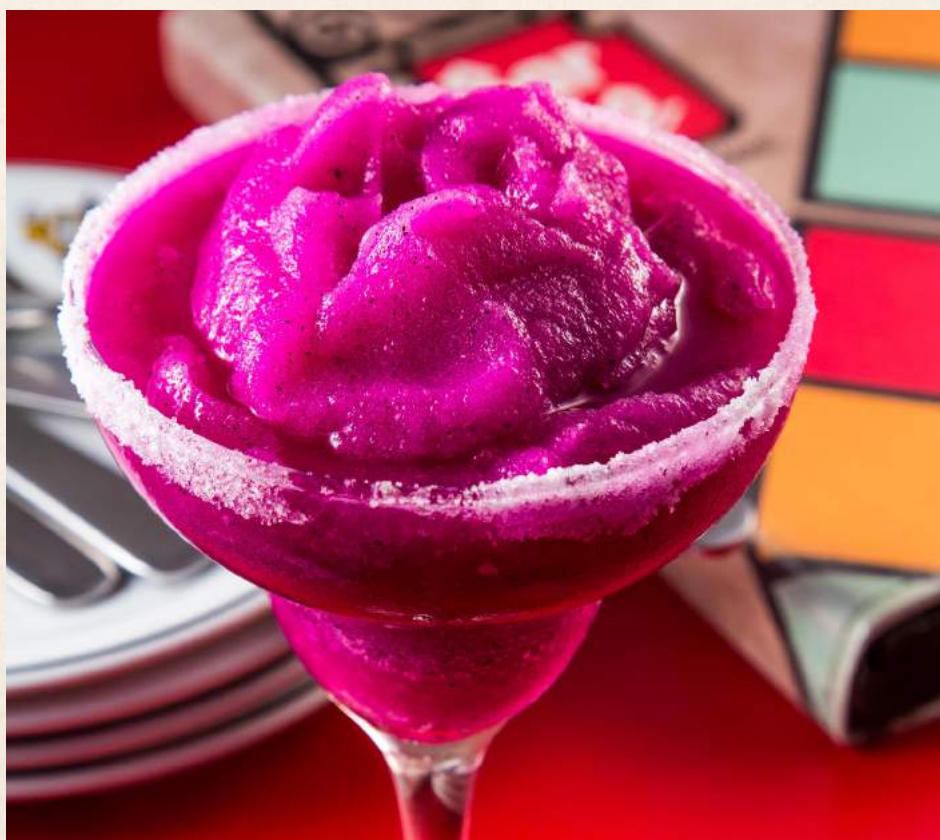
R\$ 64

Clericot do parque, vinho português Caiado Adega Mayor Rosé, soda limonada, limão siciliano, romã, morango e tangerina servido na jarra.

VIADUTO DO CHÁ

R\$ 32

Gin importado, tônica, limão siciliano e hibisco.





LICORES

COINTREAU	R\$ 19
FRANGÉLICO	R\$ 19
SAMBUCA	R\$ 19

DESTILADOS



	DOSE
SCHNAPS (aguardente de Zimbro)	R\$ 11
STEINHAEGER DOBLE W	R\$ 13
STEINHAEGER SCHLICHTE	R\$ 25
VODKA DOUBLE W	R\$ 13
VODKA ABSOLUT	R\$ 25
SANTO GRAU PARATY	R\$ 13
WHISKY JAMESON 8 ANOS	R\$ 25
WHISKY CHIVAS REGAL	R\$ 29



VINHOS

ADEGA MAYOR CAIADO ALENTEJO PORTUGAL - TINTO	R\$ 98
ADEGA MAYOR CAIADO ALENTEJO PORTUGAL - BRANCO	R\$ 85
ADEGA MAYOR CAIADO ALENTEJO PORTUGAL - ROSÉ	R\$ 90

A Caldereta

*Foi no Bar Léo que,
há 40 anos, surgiu a caldereta.
O copo, criação do Seu Hermes,
um dos antigos donos do Bar,
é famoso por geralmente servir
o chopp Brahma.*



#TÔNOLÉO



Faça uma selfie sua ou dos seus amigos com a #tonoleo, e apareça na nossa galeria da TV do Léo, além do nosso site.



#HISTÓRIASNOBARLÉO



Tem ótimas memórias aqui no Léo? Compartilhe com a gente! Mande suas histórias e lembranças via hashtag.

Leve o Léo para casa!

SCHNAPS/SCHLUCK ZIMBRO	R\$ 59
STEINHAEGER DOBLE W - PORCELANA LUXO	R\$ 120
CACHAÇA ENGENHO CANTAREIRA DIAMANTE	R\$ 120
CACHAÇA ENGENHO CANTAREIRA OURO	R\$ 95
CANECA PORCELANA - CHOPE	R\$ 30
CANECA EXCLUSIVA BAR LÉO	R\$ 35
CHAVEIRO	R\$ 15

Visite nossa cozinha

Faça evento conosco!

SOLICITE UM ORÇAMENTO
11 2039-1285 OU 11 - 94745-8186

Nossos endereços:

R. AURORA, 100 - SANTA IFIGÊNIA - SÃO PAULO - (11) 3221-0247

R. ASPICUELTA, 578 - VILA MADALENA - SÃO PAULO - (11) 3819-0656

R. DO OUVIDOR, 18 - CENTRO - RIO DE JANEIRO - (21) 2509-5725

AV. BRAZ LEME, 1020 -  - SANTANA - SÃO PAULO - (11) 4420-3993

SE BEBER NÃO DIRIJA

Venda e Consumo de bebidas alcoólicas proibidos para menores de 18 anos.