

# Bar Guanabara

## Um Portal Temporal Repleto de História e uma Experiência Única

Entrar no **Bar Guanabara** é muito mais do que simplesmente frequentar um restaurante. É atravessar um portal no tempo e viver a história de São Paulo em sua forma mais saborosa e visual. Fundado em **1910**, o **Bar Guanabara** não é apenas o bar mais antigo da capital paulista, é um verdadeiro marco que une pratos icônicos, tradição e momentos memoráveis de gerações inteiras.

Imagine estar em um lugar onde cada canto, cada detalhe da decoração respira outro século. Ali, a alma da São Paulo antiga resplandece. A decoração de época transporta você para uma atmosfera elegante e nostálgica, revelando todo o charme irresistível do passado.

O Bar Guanabara não é só um restaurante — é uma **experiência sensorial**, onde o sabor da comida se mistura ao sabor da história.

## Origens de uma Lenda Paulistana

Tudo começou há mais de um século, quando a família **Ângelo Martinez** fundou o estabelecimento. Já naquela época, a essência do bar era voltada para receber bem, criar memórias e oferecer uma experiência única. Em **1968**, pelas mãos de **Nelson de Abreu Pinto** uma nova era começou, com o Guanabara assumindo o espaço onde antes funcionava o histórico **Bar Pinguim**, famoso pelo glamour de sua clientela na época dourada da Companhia Antártica Paulista. Desde então, na movimentada **Avenida São João**, o Guanabara se tornou, por meio da qualidade dos músicos que aqui se apresentavam, um ponto de encontro de fim de noite, resguardando e ampliando a essência da história paulistana.

Com **115 anos de história**, o Bar Guanabara foi testemunha das transformações do centro de São Paulo — dos carros de época às calçadas movimentadas de hoje. Durante suas décadas douradas, atraiu uma clientela excêntrica e se firmou como o epicentro cultural da cidade.

O historiador **Boris Fausto** magistralmente descreve o papel emblemático do Guanabara: era o espaço onde "a gente mais abastada do mundo do comércio almoçava, enquanto à noite, artistas, políticos e intelectuais enchiam suas mesas após espetáculos em cinemas ou teatros próximos.

As disputadas mesas do fundo eram o auge da experiência, onde os clientes desfilavam entre **balcões imponentes de mármore**".

Nas paredes, **murais** assinados pelo artista "**tiéf**", combinam a elegância das paisagens e das referências turísticas e arquitetônicas do centro de *sampa*, reiterando o valor artístico do espaço e tornando cada visita uma deliciosa viagem ao passado.

## Um Reduto de Famosos e Simbolismo Histórico

Poucos lugares em São Paulo concentraram tanto poder e história em suas mesas como o **Bar Guanabara**. Por lá, personalidades simbólicas de diferentes gerações já saborearam sua gastronomia inconfundível. Entre elas, nomes como **Getúlio Vargas, Adhemar de Barros, Jânio Quadros** e **Ulisses Guimarães** marcam o glamour político que envolveu o local. Não faltaram visitas de grandes intelectuais e artistas, incluindo **Santos Dumont, Menotti Del Picchia, Sílvio Caldas, Benito di Paula** e **Elis Regina**, dentre outros.

A **mistura de classes e gerações** era outro encanto do Guanabara. Presidentes de clube, banqueiros, comerciantes e até bancários conviviam lado a lado, compartilhando momentos únicos em um ambiente impecável. Não era apenas um restaurante; era um ponto de encontro que simbolizava a pluralidade que molda a alma de São Paulo.

## Gastronomia com Alma e Tradição

A cozinha do Bar Guanabara é um espetáculo à parte, enraizada na tradição de receitas icônicas como o melhor **filet à parmegiana da cidade**, a lendária **coxa creme**, a tradicional **feijoada completa** e os **grelhados no ponto certo saídos da única churrasqueira à carvão do centro histórico** seguem imortalizados no cardápio, desde os anos 70. Cada prato carrega consigo um pedacinho da história do restaurante, tornando cada refeição um momento de celebração.

Frequentemente, é comum ver **três gerações** reunidas ao redor de uma mesma mesa. Avós, filhos e netos celebram juntos a tradição que transcende o tempo, criando memórias que perpetuam o legado do Guanabara como um lugar onde passado e presente se encontram no sabor.

## Muito Mais que um Restaurante: Um Patrimônio Vivo

Estar no Bar Guanabara é **reviver momentos gloriosos**. É um pedaço de São Paulo que resiste ao tempo e mantém com orgulho o calor de sua história. É o lugar onde tradição, sabor e memória unem-se para criar uma experiência **inigualável**.

No Guanabara, você não apenas come. Você **vive**. Você celebra o passado, absorve a história e sai com um gostinho da São Paulo que todos queremos lembrar. Um brinde à tradição, à história e ao prazer de estar em um dos **patrimônios imortais da cultura paulistana**.



# ENTRADAS

**Couvert** (Por Pessoa) 17  
*Pão, caponata, molho acebolado, tomate cereja confitado e manteiga.*

**Lendária Coxa Creme do Guanabara** 19  
*Irresistível coxa de frango suculenta envolta em um creme rico, coberta por uma crocante e dourada camada de empanado especial.*

**Bolinho de Bacalhau** 19  
*Dourado e crocante, preparado com lascas macias de bacalhau premium, temperadas com ervas frescas e especiarias, criando uma combinação irresistível de sabor e textura. Perfeito para abrir o apetite!*

**Linguiça Premium** (Unidade) 15  
*Linguiça premium artesanal, assada na brasa até atingir um equilíbrio entre crocância e suculência. Acompanha pão e molho vinagrete.*

# PORÇÕES E GUARNIÇÕES

**Minipastel Misto – 8 unidades** 45  
*(acompanha vinagrete)*

**Panceta à Pururuca** 45  
*(acompanha geleia de goiaba)*

**Provolone** 55  
*(simples ou à milanesa)*

**Batata Frita** 40

**Arroz Branco** 20

**Arroz à Grega, Biro-Biro ou com Brócolis** 25

**Feijão** 20

**Mix de Legumes** 25

**Batata Frita** 20

**Farofa** (bacon, de ovos ou banana) 15

**Ovo Frito** 5

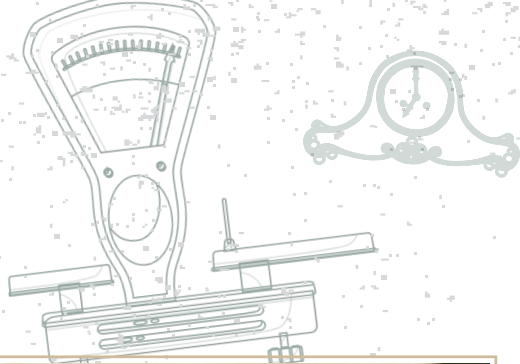
**Purê de Batata** 25

**½ Saladinha Verão** 25

**Molho Vinagrete** 12

**Molho Acebolado** 12

**Molho Tártaro** 12



Coxa Creme



Panceta à Pururuca

# SALADAS

*\*Individuais, são servidas empratadas*

**Salada Verão** 39

*Mix de folhas verdes, cebola roxa, tomate cereja, muçarela, azeitonas e croutons, perfeito para uma entrada equilibrada. Pode ser temperada à mesa pelo garçom com um molho especial da casa.*

**Salada c/ Frango** 54

*Alface crocante, palmito macio, tomates maduros, rúcula, cenoura ralada, ervilhas frescas e cebola roxa, finalizados com frango desfiado e tempero aromático. Pode ser temperada à mesa pelo garçom com um molho especial da casa.*

# DIRETO DA CHURRASQUEIRA À CARVÃO

*(Para compartilhar)*

*\*Informe o ponto desejado da carne ao garçom*

## **Galeto na Brasa Desossado** 135

*Galeto desossado, marinado com ervas frescas e grelhado na brasa até ficar perfeitamente tenro e suculento.*

## **Picanha Nobre** 159

*Picanha nobre grelhada na brasa com um acabamento perfeito.*

## **Pintado na Brasa** 129

*Perfeitamente marinado com temperos e ervas, tem textura delicada e sabor envolvente. Servido diretamente no espeto com tomates e cebolas, acompanha arroz à grega e molho tártaro.*

*\*Sem outros acompanhamentos inclusos*

## **Chuleta na Brasa** 139

*Grelhada à perfeição, é a celebração da simplicidade e sabor marcante. Acompanha molho chimichurri.*

## **Bife Ancho** (individual\*) 94

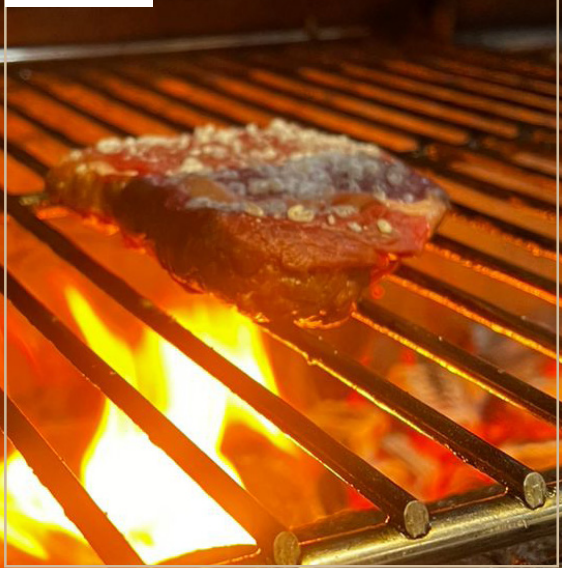
*Corte nobre grelhado à perfeição, carregado de sabor. Acompanha molho chimichurri.*

## **Linguíça Premium** (Unidade) 15

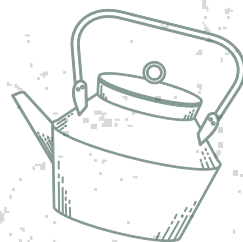
*Linguíça premium grelhada na brasa até atingir um equilíbrio entre crocância e suculência.*

*\*Sem acompanhamentos inclusos*

Bife Ancho



Picanha Nobre na Brasa



## ACOMPANHAMENTOS

*\*Incluído até 2 guarnições ou molhos para acompanhar o seu churrasco.  
\*\*Itens adicionais podem ser pedidos à parte.*

Arroz Branco

Arroz à Grega, Biro-Biro  
ou com Brócolis

Feijão

Mix de Legumes

Batata Frita

Farofa *(bacon, de ovos ou banana)*

Ovo Frito

Purê de Batata

½ Saladinha Verão

Molho Vinagrete

Molho Acebolado

Molho Tártaro

# PAULISTANOS

*\*Executivo individual,  
é servido em prato*

## DIARIAMENTE

### Filet à Osvaldo Aranha 79

*Dois tenros medalhões de filet mignon, cobertos com flocos de alho puxado no azeite de oliva e ervas aromáticas. Acompanha arroz soltinho, farofa de ovos e batatas portuguesas crocantes.*

### Parmegiana de Mignon 85

*Filet mignon empanado e gratinado com generosa camada de muçarela derretida com molho de tomates frescos artesanal da casa. Servido com arroz branco e fritas.*

### Parmegiana de Frango 79

*Filet de frango empanado e gratinado com generosa camada de muçarela derretida com molho de tomates frescos. Servido com arroz branco e fritas crocantes.*

### Peixe do Dia (ao Molho de Camarão) 85

*Peixe fresco do dia, servido com molho de camarões. Acompanha arroz branco e purê de batatas.*

### Nhoque com Brachola 75

*Macio e artesanal, servido com molho branco e acompanha uma suculenta brachola com redução de molho roti.*

## OPÇÕES VEGETARIANAS

### Berinjela à Parmegiana 75

*Camadas de berinjela à milanesa, molho de tomate fresco e uma cobertura de muçarela cremosa, gratinada e finalizada com ervas frescas. Leve, saborosa e feita para surpreender.*

### Espaguete de Abobrinha ao Pomodoro 75



Nhoque com brachola



Parmegiana

*Imagens meramente ilustrativas*

## PRATO DO DIA

### 2ª FEIRA

### Virado à Paulista 75

*O autêntico tutu de feijão cremoso e rico, arroz soltinho, couve refogada, torresmo crocante, bisteca suculenta e dourada, banana à milanesa perfeita e um ovo frito irresistível. O prato que celebra a verdadeira essência paulista!*

### 3ª FEIRA

### Polpetone 75

*Blend de carnes nobres neste clássico polpetone, com recheio saboroso de muçarela, molho pomodoro, acompanhado do nosso purê de batatas aveludado e gratinado.*

### 4ª FEIRA e SÁBADO

### Tradicional Feijoada Completa do Guanabara 139

*Servida na cumbuca, acompanha guarnição, serve 2 pessoas.*

### 4ª FEIRA

### Nhoque à Bolonhesa 75

*Macio e artesanal, servido com molho bolonhesa cozido lentamente. Rico em sabor é finalizado com muçarela gratinada. Um clássico reconfortante que celebra a tradição italiana.*

### 5ª FEIRA

### Estrogonofe de Mignon 75

*Molho cremoso e aromático envolvendo iscas de filé mignon, champignon, acompanhado de arroz soltinho e batatas palha.*

# QUERIDINHOS DO GUANABARA

(Para compartilhar)

## Filé à Cubana

180

Filé mignon à milanesa, acompanhado por presunto, bacon crocante, ervilhas frescas com palmito, abacaxi e banana empanados. Completa a experiência o arroz à grega e fritas douradas.



Filé à Cubana

## Filé à Francesa

180

Filé mignon grelhado e puxado no azeite com presunto, batatas fritas e azeitonas. Finalizado com cebolas roxas e ervas salteadas no azeite.



Filé à Osvaldo Aranha

## Filé à Osvaldo Aranha

160

Corte tenro de mignon coberto com flocos de alho puxado no azeite. Acompanha arroz soltinho, farofa de ovos e batatas portuguesas.

## Parmegiana de Frango

140

Filé de frango suculento, empanado e gratinado com queijo e molho de tomate fresco. Acompanha arroz branco e fritas douradas.



Parmegiana Sampa com Cascata de Cobertura

## Parmegiana Clássico

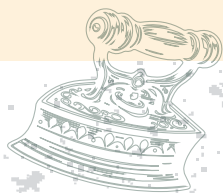
160

Nosso filé mignon empanado, coberto com muçarela gratinada e molho artesanal de tomate. Servido com arroz soltinho e fritas crocantes.

## Feijoada (Quartas e Sábados)

199

Tradicional feijoada completa do Guanabara. Serve 3 pessoas.



# ESPECIAIS DO GUANABARA

## Parmegiana Sampa (Pode servir até 5 pessoas)

400

Um absurdo filé mignon de cerca de 500 gramas, ricamente empanado em farinha panko, gratinado com queijo muçarela derretido e molho de tomates frescos artesanal da casa. Esse prato é finalizado à mesa. Viva essa experiência! Acompanha arroz branco e batatas fritas douradas.

## Pintado Sampa

249

São dois espetos na brasa, com aproximadamente 400 gramas desse peixe de água doce de textura delicada e sabor envolvente. Perfeitamente marinado com temperos e ervas, acompanha tomates e cebolas grelhados, arroz à grega, fritas e molho tártaro.

# SANDUBAS DO GUANABARA

2ª a 6ª Feira

*(exceto feriados)*

*Servido no pão francês, pode ser cortado em pedaços e servido como aperitivo.*

## FRIO

**ATRAPALHADO** 45  
*(Lombinho canadense, provolone, tomate, salsa e molho tártaro)*

**AVENIDA** 48  
*(Rosbife, cebola, salsa, tomate e queijo)*

## QUENTE

**ARTHUR** 45  
*(Lombinho canadense, bacon, queijo, tomate e molho tártaro)*

**BAURU ADÃO** 48  
*(Rosbife, queijo, cebola, tomate e azeitonas)*

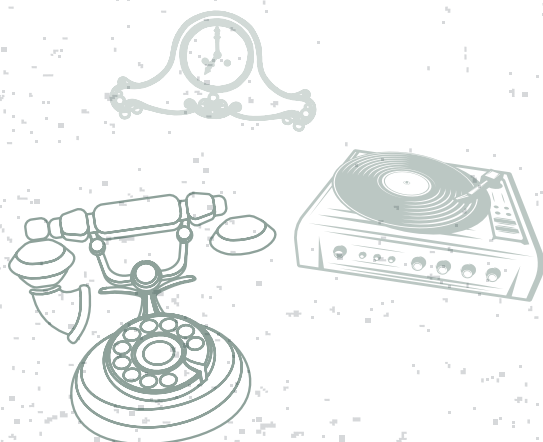
**BAURU DO GUANABARA** 48  
*(Rosbife, tomate, queijo, cebola, bacon e molho tártaro)*

**CLUB SEND'S** 45  
*(Filé de frango, queijo, bacon, alface e maionese)*

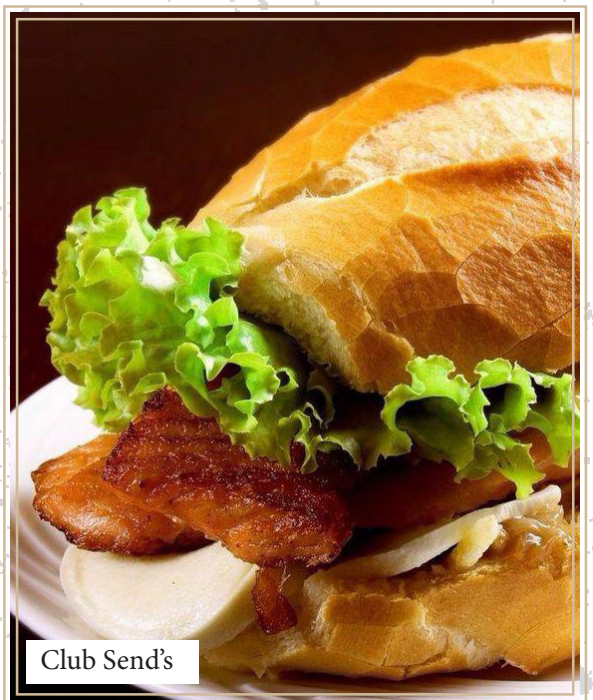
**FILÉ À PARREIRA** 48  
*(Bife ancho, queijo, presunto e vinagrete)*

**FILÉ DO GUANABARA** 55  
*(Bife ancho, ovo, bacon, queijo prato, alface, tomate e maionese)*

**MONALISA** 45  
*(Opção vegetariana. Berinjela empanada ou abobrinha grelhada, muçarela, cebola, alface, tomate e azeitonas)*



Filé do Guanabara



Club Send's

*Imagens meramente ilustrativas*

# SOBREMESAS

**ABACAXI GRELHADO NA BRASA** 27

*(2 fatias caramelizadas com mel e canela, acompanhadas de 1 bola de sorvete de creme)*

**CHEESECAKE** *frutas vermelhas* 19

**BANOFF** 19

**BANANA SPLIT** 32

**CREME DE PAPAYA** *com licor de cassis* 25

**PETIT GATEAU** 25

*com 1 bola de sorvete de creme*

**PUDIM DE LEITE CONDENSADO** 18

**SORVETE** *(2 bolas)* 18

*chocolate, creme ou morango*

**ABACAXI** *com raspas de limão* 18



Abacaxi Grelhado na Brasa

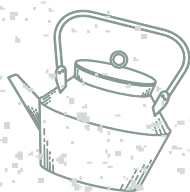
*Imagens meramente ilustrativas*



Petit Gateau



Pudim de Leite Condensado



Banoff



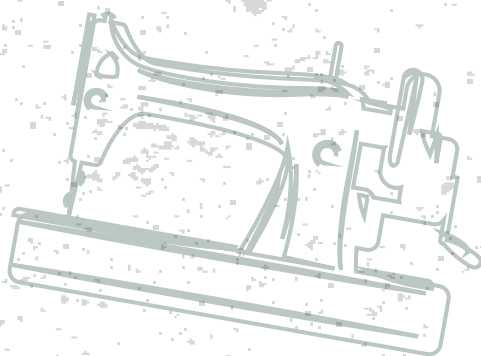
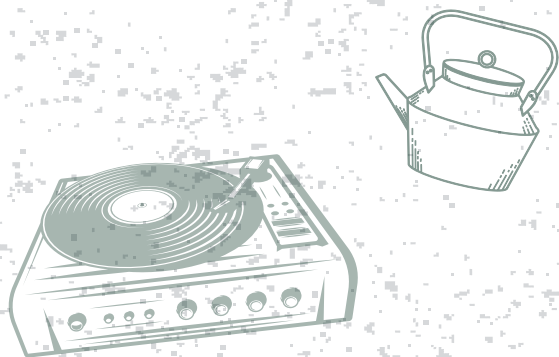
Cheesecake

# BEBIDAS

ÁGUA MINERAL <i>com e sem gás</i>	8
REFRIGERANTE	12
H2Oh!	14
TÔNICA	14
SODA ITALIANA ( <i>Consulte sabores</i> )	19

# CAFÉ

EXPRESSO	9
----------	---



# SUCOS

LARANJA	15
ACEROLA	16
ABACAXI	16
LIMÃO	16
MANGA	16
MARACUJÁ	16
LARANJA C/ ACEROLA	18
LARANJA C/ MAMÃO	18
ABACAXI C/ HORTELÃ	18
LIMONADA SUÍÇA	18

# CERVEJAS

## LONG NECKS

HEINEKEN	16
HEINEKEN 00	17
STELLA	16
STELLA GOLD	17
CORONA	18

## CHOPP

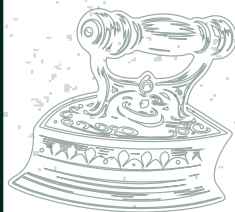
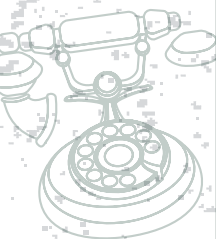
(300ml)

BRAHMA BLACK	17
BRAHMA CLARO	15



## DRINKS COM ÁLCOOL

APEROL <i>(Aperol, espumante, água com gás e laranja)</i>	37
CAMPARI SPRITZ <i>(Campari, espumante e água com gás)</i>	39
GIN TÔNICA	43
MOJICO	43
NEGRONI	46
BLOODY MARY	40



Aperol



Campari Spritz



Gin Tônica

Imagens meramente ilustrativas

## CAIPIRINHAS/ CAIPIROSKAS

*Consulte os sabores*

CACHAÇA BRANCA DE ENGENHO	32
CACHAÇA ESPECIAL	39
SAQUÊ	39
VODKA NACIONAL	39
VODKA IMPORTADA	43



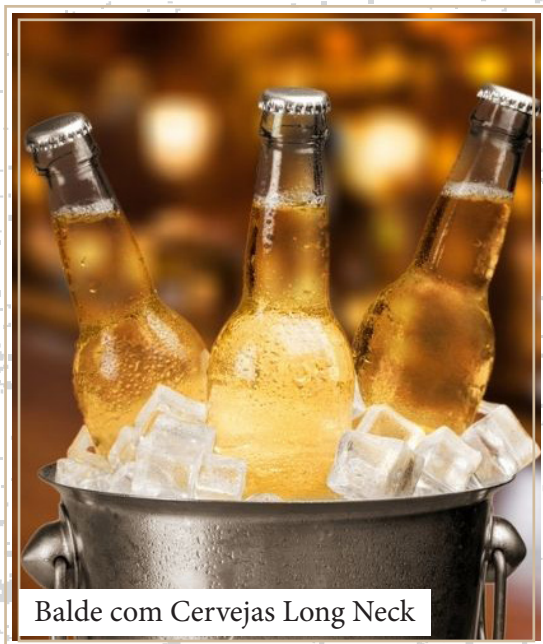
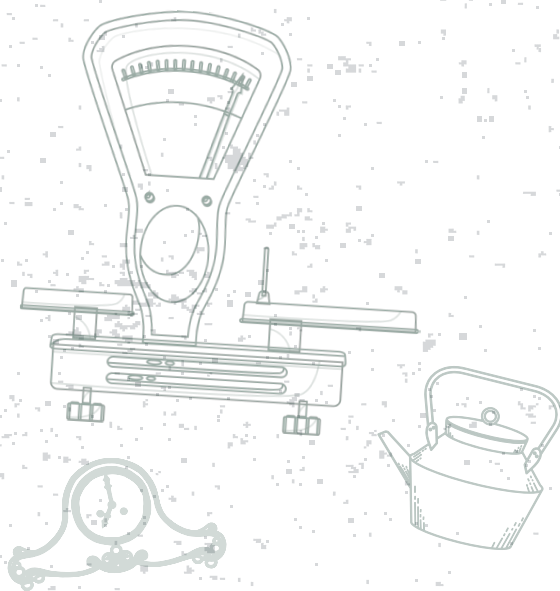
Caipirinha

## DRINKS S/ ÁLCOOL

*"Que tal experimentar uma  
limonada Diferente e Deliciosa!"*

PINK LEMONADE	20
BLUE LEMONADE	20
SUCO DE TOMATE TEMPERADO	19

*"Além de refrescante, muito mais  
saudável que refrigerante."*



Balde com Cervejas Long Neck

*Imagens meramente ilustrativas*

## DESTILADOS

CACHAÇA DE ENGENHO	12
CACHAÇAS ESPECIAIS	17
STEINHAEGER	30
VODKA IMPORTADA	20
VODKA NACIONAL	17
WHISK 8 ANOS	28
WHISK 12 ANOS	32

## LICORES

43	29
CONTREAU	25
LIMONCELLO	29