

BAURU DE MIGNON 59

Pão francês, filé mignon, queijo, tomate e cebola roxa

TILÁPIA NA BAGUETTE 49

Pão francês, filé de tilápia empanado, molho tártaro do chef e alface americano

BRIE SUPREME 63

Brie à milanesa trufado acompanhando de pesto de tomate seco, uvas embebidas, geléia de pimenta e pão italiano

BRUSCHETTA SEO LÚCIO 49

Fatias de pão italiano sobrepostas por finas tiras de mignon coberto por creme Seo Lucio (Brie, Gruyere e Gorgonzola) gratinado com parmesão. 6 un.

BRUSCHETTA BRIE & JAMON 46

Fatias de pão italiano sobrepostas de queijo brie levemente aquecida coberta de Presunto Jamon, leve toque de crema balsâmico. 6 und.

BRUSCHETTA ITALIANINHA 35

Fatias de pão italiano com tomatinhos cereja e queijo parmesão temperadas com molho pesto gratinadas. 6 un.

BURRATA 52

Queijo cremoso de búfala acompanhado de tomate confit, manjerição, geleia de figos, pistache torrado e torradas.

BURRATA AO FORNO 55

Burrata temperada servida com pesto, manjerição fresco e torradas

MIGNON AO MOLHO DE QUEIJO 89

Picadinho de filé mignon ao molho de queijo, acompanha baguete fatiada.

PARMEGIANA DE MIGNON NO PALITO 89

Filé mignon empanado ao sugo, gratinado, cortado no palito.

MINI HAMBÚRGUER 53

Blend de carnes de bovinas e bacon, coberto de queijo cheddar no pão brioche acompanha maionese da casa. 6 un.

STEAK TARTARE 47

Filé mignon picado na ponta da faca, temperado com ao molho de mostarda defumada, molho inglês, pickles de pepino e cebola roxa. Acompanha Chips de batata doce e torradas.

CROQUETE SEO LÚCIO 52

Croquete de carne. 10 un.

TILÁPIA CROCANTE 67

Acompanha molho tártaro

FRANGO COM GERGELIM 44

Acompanha maionese de curry.

BATATA FRITA 35

Acompanha maionese da casa.

PASTEIZINHO DE QUEIJO 32

Acompanha pimenta da casa. 9 un.

PEDRA JAMON (2 PESSOAS) 98

Presunto Jamon, salame, queijo caprinus, queijo mantiqueira, caponata, torradas.

PICANHA ESTÂNCIA 98

Acompanha mandioca na manteiga de garrafa, farofa, vinagrete e chimichurri.

FRALDINHA RED ESTÂNCIA 78

Acompanha mandioca na manteiga de garrafa, farofa, vinagrete e chimichurri.

ANCHO ESTÂNCIA 68

Acompanha farofa, vinagrete e chimichurri.

SOBRECOXA DESOSSADA 48

Acompanha legumes braseados ou purê raízes e tomate confit.

LEGUMES BRASEADOS 27

Legumes do dia temperados com sal de ervas e azeite de oliva.

PÃO DE ALHO SEO LUCIO 12

Pão de alho feito na casa - Consulte a disponibilidade

FILÉ SEO LUCIO (INDIVIDUAL) 79

Mignon braseado ao creme Seo Lucio (Brie, Gruyere e Gorgonzola) acompanhado de arroz cremoso com lascas de amêndoas.

O TAL DO FILÉ CHATEAUBRIAND 74

Filé Mignon ao molho madeira servido com purê de raízes, tomate confit e brócolis caipira.

O TAL DO FILÉ CHICÃO 77

Filé mignon e arroz steak com azeitona azapa, ao molho reduzido do mignon

FILÉ MIGNON (INDIVIDUAL) BRASEADO COM:

Risoto de Parmesão 78

Risoto de Funghi 78

Risoto de Limão Siciliano 78

Massa ao molho sugo ou alho e azeite 69

Purê de raízes e tomate confit 69

Legumes braseados 69

Arroz e fritas 69

SALMÃO (INDIVIDUAL) BRASEADO COM:

Purê de raízes e tomate confit 73

Legumes braseados 73

Risoto de Parmesão 83

Risoto de Funghi 83

Risoto de Limão Siciliano 83

Massa ao molho sugo ou alho e azeite 73

FILÉ PARMEGIANA (INDIVIDUAL) 60

Mignon empanado com panko ao molho sugo da casa gratinado. Acompanha arroz branco e fritas.

STROGONOFF DE MIGNON (INDIVIDUAL) 53

Tiras de mignon com champignon tempero tradicional, servido com arroz e batata palha da casa.

RISOTOS (INDIVIDUAIS) 46

Parmesão / Funghi / Limão Siciliano

MASSA AO MOLHO SUGO 28

Massa do dia ao molho sugo da casa acompanha queijo parmesão.

SEO LÚCIO KIDS 29

Hamburguinho com muçarela ou filé de frango, batata frita e arroz

O TAL DO FILÉ PARMEGIANA DO NELSON (2 PESSOAS) 94

Mignon empanado ao molho sugo da casa gratinado. Acompanha arroz branco e fritas.

SURF`N´TURF (2 PESSOAS) 144

Ancho e legumes braseados, camarões, anéis de lulas e acelga salteados no azeite servidos com arroz branco.

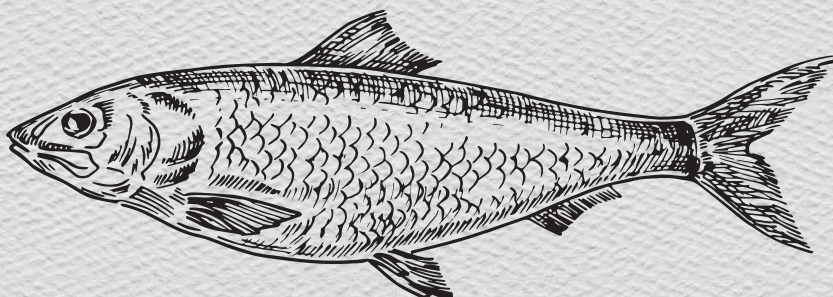
MOQUECA BAIANA (2 PESSOAS) 134

Tradicional moqueca baiana com peixe branco, camarões, ao molho de dendê, leite de coco, pimentões, coentro, tempero baiano e pimenta do reino. Acompanha farofa, pimenta da casa e arroz branco.

BACALHAU DE FORNO (2 PESSOAS) 198

Lombo de bacalhau Gadus Morhua, ao forno com batatas, pimentões, tomates, cebolas roxas e azeitonas pretas. Acompanha Arroz branco.

“CONSULTE AS SUGESTÕES DO NOSSO CHEF COM SEU ATENDENTE”



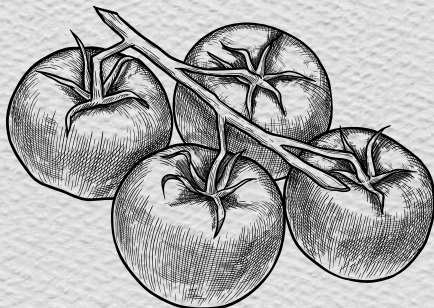
SALADAS

CAMARÃO 35

Alface americana, crisp de bacon e camarões ao molho ranch.

MIX DE FOLHAS 25

Mix de folhas, palmito, tomate cereja, cebola roxa, amêndoas laminadas ao molho de mostarda e mel.



ARROZ SEO LUCIO 19

ARROZ BIRO BIRO 14

ARROZ BRANCO 10

PURÊ DE RAÍZES 15

FAROFA OU VINAGRETE 6

BAGUETE OU TORRADAS 6

PARMESÃO 5

PIMENTA DA CASA 3

GELEIA PIMENTA 3

CHIMICHURRI 4

SOBREMESAS

BROWNIE 29

Servido com Gelato Fior di Latte.

PANQUECA 28

Panqueca com doce de leite gratinada servida com Gelato Fior di Latte e paçoca.



SUCOS

LARANJA 15

LIMÃO 15

ABACAXI 15

MORANGO 15

LARANJA COM MORANGO 16

SUCO INTEGRAL VILA PIVA (SABORES) 14

BEBIDAS

COCA LATA 8

COCA ZERO LATA 8

GUARANÁ ANTARTICA LATA 8

GUARANÁS ANTARTICA ZERO LATA 8

FANTA LARANJA LATA 8

SPRITE LATA 8

SCHWEPPES CITRUS LATA 8

TÔNICA LATA 8

H2O LIMÃO 9

H2O LIMONETO 9

ÁGUA 6

ÁGUA COM GÁS 6

RED BULL SABORES 15



CAFÉ ESPRESSO ILLY 8

LONG NECK

HEINEKEN 12

HEINEKEN ZERO 12

SPATEN 11

STELLA ARTOIS 11

STELLA SEM GLUTEN 11

TIJUCA 12

SOL 11

CORONA 13

CERPA EXPORT 14

CERVEJAS ESPECIAIS (CONSULTAR)

CHOPP

COLORADO 14

ANTARCTICA 12

STELLA 13



Conheça a variedade de VINHOS que
selecionamos especialmente para você.
Consulte nosso atendente.

DESTILADOS

RED LABEL 18

BLACK LABEL 26

CHIVAS 12 ANOS 29

JACK DANIEL'S TENNESSEE 22

JACK DANIEL'S TENNESSEE HONEY 22

JACK DANIEL'S TENNESSEE APPLE 22

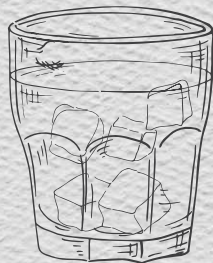
JACK DANIEL'S TENNESSEE FIRE 22

ABSOLUT 18

RUM HAVANA 3 ANOS 19

LICOR 43 - MINI BIER 25ML 14 - DOSE 50ML 20

TEQUILA JOSE CUERVO 15



CAIPIRINHAS

FURDUNÇO (CAIPIRINHA) 22

Cachaça Sagatiba, açúcar e fruta

ESTORVANO (CAIPIROSKA) 23

Vodka Ketel One, açúcar e fruta

BREGUETE (CAIPIROSKA) 27

Vodka Absolut, açúcar e fruta

GRADICIDO (SAQUERITA) 22

Sakê azuma Kirin, açúcar e fruta



DRINKS CLÁSSICOS

NEGRONI 33

Tanqueray, campari e vermute tinto
(Amargo e encorpado)

BOULEVARDIER 36

Whisky Bourbon, Campari e vermute tinto
(Amargo e encorpado)

FITZGERALD 33

Tanqueray, limão siciliano, açúcar e angostura
(Cítrico e refrescante)

MARGARITA 31

Tequila José Cuervo prata, Cointreau e limão thaiti
(Cítrico e refrescante)

MOJITO 29

Rum Bacardi Carta Blanca, limão Thaiti, hortelã e água gaseificada
(Cítrico e refrescante)

MOSCOW MULE 30

Vodka, limão siciliano, xarope de gengibre e espuma de gengibre
(Cítrico e levemente adocicado)

APEROL SPRITZ 31

Aperol, espumante Brut e água gaseificada
(Refrescante, levemente amargo e seco)



BÃO 33

Gin Gordon's Pink, limão siciliano, hortelã, morango e tônica
(Refrescante e levemente cítrico)

Gin Beefeater: \$35

BUNIDIVÊ 30

Gin Gordon's, tangerina, água de mel e tônica
(Levemente adocicado e refrescante)

Gin Beefeater: **33**

ISTURDIA 32

Gin Gordon's, laranja e red bull tropical
(Levemente adocicado e refrescante)

Gin beefeater: **34**

ANSDIONTE 30

Tanqueray, xarope artesanal de framboesa, vermute branco e limão siciliano
(Levemente adocicado)

Gin beefeater: **33**

INJURIADO 30

Tanqueray, água de mel, limão siciliano e laranja
(Cítrico, refrescante e levemente adocicado)

Gin beefeater: **33**

TIQUIM 30

Vodka Ketel One, licor 43, maracujá e limão siciliano
(Cítrico, refrescante e levemente adocicado)

Gin beefeater: **33**

NIGUCIM 35

Vodka ketel one, licor 43 e café espresso
(Levemente adocicado)

JACÚ 32

Bourbon Jack Daniel's, água de mel e limão siciliano
(Levemente adocicado e refrescante)

BENÇÔI 32

Whisky Red Label, xarope artesanal de gengibre, limão siciliano e tônica
(Refrescante, levemente adocicado e cítrico)

DEDIPROSA 33

Rum Bacardi Carta Blanca, xarope artesanal de melão e limão siciliano
(Cítrico e refrescante)

MARMOTA 33

Vodka Ketel One, xarope artesanal de coco fresco e maracujá
(Levemente adocicado e cítrico)

PELEJA 28

Cachaça Sagatiba, xarope artesanal de melão, água de mel e limão siciliano
(Levemente adocicado e cítrico)

JIRIZA 30

Cachaça Salinas Bálsamo, água de mel, limão Thaiti e manjerição
(Cítrico e refrescante)

SODA ITALIANA 18

Xarope artesanal da casa, limão siciliano e água gaseificada
(Refrescante) (Verifique os sabores disponíveis)

LIMONADA SUÍÇA 18

Limão Thaiti, leite condensado e água com gás
(doce e cremoso)

UAI 18

Maracujá e xarope artesanal de coco
(Levemente adocicado e refrescante)





UM POUCO DA HISTÓRIA

Sr Lúcio mais conhecido como Mineiro, abriu em 1959 sua primeira venda de secos e molhados na Fazenda São Mateus, município de Frutal MG. Em 1965 mudou-se para Barretos SP com sua esposa e 8 filhos e logo já iniciou com sua Kombi azul, fazendo feiras dominicais.

Hoje, 2021, aos seus 87 anos Seo Lúcio continua feirante, vendendo seus tradicionais produtos mineiros em sua inseparável marinetti.

De toda essa paixão, seu neto e um grande amigo da família que, desde pequenos, vivenciaram essa linda trajetória quiseram homenageá-lo e dar continuidade nessa história que está apenas começando.



ESPAÇO KIDS \$10

Monitor durante a semana das 18 às 23 h

Sábados, domingos e feriados das 12 h às 16 h e das 18 h às 23 h

Conheça nosso espaço kids que criamos com todo carinho para os pititicos



Muito além do gelato

