

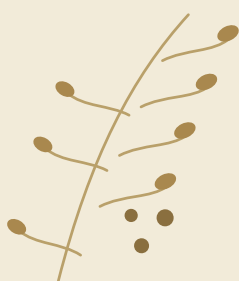
Margô

G A S T R O B A R



*Onde gastronomia, coquetelaria, música e atmosfera se
unem para criar experiências extraordinárias!*





Margô

G A S T R O B A R

*Sabores que atravessam
culturas, memórias e encontros.*



Rua Altino Arantes, 1804

(16) 99607-0189

@margogastrobaroficial

Segunda a quinta · 18h00 às 00h00

Sexta e sábado · 18h00 às 00h30

Domingo · 12h00 às 17h00

*De quarta a domingo é cobrado a entrada
em todos os ambientes, externo e interno.*

R\$ 15,00 por pessoa





C A R D Á P I O

A COZINHA



*Peça para dividir. Peça para provar.
Peça como a Margô faria: com curiosidade.*

LEVEZA & FRESCOR



Trio de Pastas com Mix de Tostas 42

Hommus com cebola caramelizada e bacon crocante; coalhada seca temperada; e salsa Margô de tomates assados. Servido com mix de tostas.

Trio de Ceviche 79

Três versões: banana-da-terra com limão, salsa e pimentões; oriental de tilápia com ponzu, missô e nori; peruano com leite de tigre e milho. Com chips de batata-doce.

Burrata Margô 86

Burrata cremosa com tomate cereja confitado, raspas de limão e amêndoas defumadas. Finalizada com chimichurri, alecrim tostado e tostas.

Salada Parma, Gorgonzola & Romã 46

Mix de rúcula e alface americana, queijo gorgonzola, presunto Parma, castanhas, uvas frescas e mel de romã.

Salada Mediterrânea 42

Mix de folhas, grão-de-bico, cabotiá assada, sementes de abóbora e tomate confit.

Transforme em refeição: complete com proteína:

Iscas de mignon grelhado 35

Tilápia grelhada 25

Lascas de salmão grelhado 35

TAPAS PARA COMPARTILHAR



Moela, Malbec, Cebola Grelhada & Uva Verde 62

Moelas tostadas com redução de vinho Malbec, cebolas grelhadas lentamente e uvas verdes frescas. Servidas com mix de tostas.

Panelinha de Calamares 89

Anéis e tentáculos de lula salteados no azeite extravirgem com alho fresco. Servida com mix de tostas.

Arayes Margô 76

Pão pita tostado recheado com kafta bovina braseada. Acompanha hommus, cebolas caramelizadas e bacon crocante.

Xixo 79

Espeto de carne à moda do Oriente Médio, caramelizado na chapa e suculento por dentro. Com hommus, coalhada seca, pão crocante, zaatar e páprica defumada.

Croc de Salmão Tartare 64

Crocante de arroz e nori, servido com tartare de salmão temperado com ponzu e furikake.

Bowl Margô 84

Hommus tradicional com mignon em cubos salteados, cebola tirolesa, castanha de caju tostada e compota de alho negro. Acompanha pão pita.

Supplì de Limão Siciliano 62

Bolinho de arroz arbóreo com interior cremoso de mozzarella e notas frescas de limão siciliano. Servido com maionese de wasabi.



Bolinho de Costelinha Suína 68

Bolinho crocante de costelinha suína com queijo canastra. Acompanha barbecue de tamarindo e ponzu.

Montaditos

Pequenas tapas individuais criadas para explorar contrastes de textura, temperatura e intensidade. Escolha sua versão:

Chorizo Picante 46

Chorizo tipo espanhol, pasta de tomate e queijo brie cremoso.

Gorgonzola & Balsâmico 52

Creme de gorgonzola, cebolas reduzidas no balsâmico e uvas verdes frescas.

Calamares & Prosecco 68

Vinagrete de calamares frescos com espuma delicada de prosecco.

Jamón Ibérico 58

Jamón, rúcula fresca, parmesão, tomate confitado e toque de limão.

Pan y Tomate 44

Tomate fresco ralado com toque de alho. Surpreendente.

Camarão Picante com Avocado & Crocante de Arroz Negro 69

Camarões salteados com especiarias, avocado cremoso e crocante delicado de arroz negro.

Patatas Bravas (ou Mansas) 49

Releitura da clássica tapa espanhola. Batatas douradas, finalizadas com molho apimentado ou em versão suave.

Dynamite Shrimp 86

Camarões crocantes envolvidos em molho agri-doce picante. Finalizados com gergelim tostado e nirá fresco.

Edamame 49

Vagens de edamame grelhadas no óleo de gergelim, finalizadas com limão fresco, gergelim tostado e flor de sal.

Milanese de Parmegiana 98

Paillard de mignon empanado com crosta dourada e crocante, finalizado com creme de queijos gratinados. Acompanha fritas da casa.

Pizzetta

Pizzettas individuais de massa fina e finalização intensa. Escolha sua versão:

Costelinha 69

Costelinha em lascas, pomodoro rústico e provolone gratinado.

Margherita Margô 74

Mozzarella, tomates, pesto de manjericão e creme de alho negro.

PANELINHAS & COZINHA DE VIAGEM



Fideuá Al Mare 126

Releitura da clássica paella espanhola, preparada com risoni frito, polvo, lula e camarão. Finalizada com leve espuma de limão siciliano.

Arroz de Tomate 98

Arroz cremoso de tomate com cubos de mignon salteado, creme de búfala, rúcula fresca, cebola brulée e toque de mel de romã.

Polvo & Riso Nero 146

Arroz negro cozido lentamente, polvo caramelizado no alho e azeite extravirgem. Finalizado com seus tentáculos, brócolis salteados e tomates cereja confitados.



MASSAS & RISOTOS



Linguine

Massa preparada al dente e finalizada na frigideira. Escolha sua versão:

Trufado com Iscas de Mignon 110

Creme delicadamente trufado, finalizado com iscas de filé seladas.

Amatriciana 74

Clássico italiano com molho de tomate, bacon, parmesão e final levemente picante.

Mediterrâneo 74

Zucchini tostado, cenoura e brócolis salteados, tomates confitados e azeitonas pretas. Finalizado com azeite de ervas e parmesão.

Al Mare 92

Frutos do mar puxados no azeite e alho, com tomate confitado.

Risotto

Arroz arbóreo preparado lentamente, respeitando a tradição italiana. Escolha sua versão:

Filé & Parma 92

Risotto servido com filé selado, lâminas delicadas de Parma e lascas de parmesão.

Camarão, Parmesão & Nozes 92

Camarões salteados no azeite de ervas, lascas de parmesão e nozes tostadas.

Grego de Bacalhau 89

Risoto com lascas de bacalhau, azeitonas pretas e alho-poró refogados no azeite, toque de cebola caramelizada e tomates salteados.

Salmão Grelhado 92

Lombo de salmão grelhado sobre risoto de limão siciliano, finalizado com amêndoas defumadas e azeite de ervas.

Cabotia Assada com Gorgonzola 84

Risotto de cabotia assada, com textura cremosa e finalização de lascas de gorgonzola.

DOCE FINAL



Laranja Brûlée 38

Creme servido na casca da laranja Bahia, com fina camada caramelizada e aromática.

Lava Cake de Brigadeiro Belga 38

Bolo quente de chocolate belga, cremoso, finalizado com calda quente de chocolate com rum.

Médio a Médio 38

Camadas delicadas de mousse de café e chocolate, intensas e cremosas. Finalizado com café extra.

Brownie Sandwich 38

Brownie úmido e intenso recheado com creme branco inspirado no Red Velvet. Finalizado com compota de morango.

Lava Cake Camafeu 38

Releitura do clássico camafeu: bolo quente de nozes, umedecido com calda delicada de conhaque e finalizado com ganache de nozes.



N O C O P O

DRINKS



Margô também conta histórias no copo. Às vezes clássica, às vezes ousada, ela mistura botânica, fruta, café, especiarias, amargor, frescor e fumaça como quem coleciona lugares, músicas e encontros.

Escolha pelo destilado, pelo frescor, pela intensidade ou pela curiosidade — Margô sempre escolheria pelo próximo gole.

AUTORAIS

Assinatura da casa.



Margô	42
<i>Espumante, gin, Peach Tree liquor e limão siciliano. Frutado, cítrico, leve e borbulhante.</i>	
Basil Gimlet	40
<i>Gin, limão e óleo de manjerição. Cítrico, herbal, fresco e elegante.</i>	
Clover Sunrise	40
<i>Gin, xarope artesanal de framboesa, limão siciliano e vermute branco. Frutado, cítrico, delicado e aromático.</i>	
Formiga Elétrica	44
<i>Gin com infusão de flor de jambu, umbu, mel, limão e gengibre. Amazônico, cítrico, vibrante e levemente elétrico.</i>	
Ribeirão Sour	40
<i>Cachaça envelhecida, purê de morango, limão e Punt e Mes. Frutado, cítrico e brasileiro.</i>	
Cristalina	39
<i>Cachaça, caldo de cana e limão. Drink clarificado, decorado com um esqueleto de folha. Leve, cítrico e surpreendente.</i>	
Amazônico	42
<i>Rum ouro com infusão de cumaru, xarope de mel, limão e bitter. Finalizado com pó de guaraná ralado na língua de pirarucu.</i>	
Strawberry Cheesecake	38
<i>Rum, vinho do Porto, purê de morango, leite condensado, baunilha, mix de limões e cream cheese. Clarificado, sedoso e cremoso.</i>	
Expresso Tiramisu	42
<i>Licor 43 Brûlée, vodka, Cabra Lab, café expresso e caramelo salgado. Finalizado com cacau e biscoito champagne. Cremoso e intenso.</i>	
Jack Passion	38
<i>Jack Daniel's N° 7, maracujá, Licor 43, limão siciliano e bitter de laranja. Tropical, cítrico, amadeirado e vibrante.</i>	
Jack & Green Apple	38
<i>Jack Daniel's Maçã Verde, suco de laranja, limão siciliano e Angostura Bitter. Frutado, cítrico, fresco e levemente especiado.</i>	
Fogueira	42
<i>Woodford Reserve, Jack Daniel's N° 7, vinho de amora e licor de amêndoas. Defumado, frutado, intenso e espirituoso.</i>	
Bourbon Caju	40
<i>Woodford Reserve, caju, xarope de mel e limão siciliano. Brasileiro, amadeirado e fresco.</i>	



DRINKS

CLÁSSICOS

Aperol Spritz	38
<i>Aperol, espumante e laranja. Leve, cítrico, borbulhante e levemente amargo.</i>	
Negroni	40
<i>Gin, Campari, vermute e angostura. Intenso, herbal, amargo e espirituoso.</i>	
Bitter Giuseppe	38
<i>Cynar, vermute, limão siciliano e angostura. Amargo, fresco, herbal e sofisticado.</i>	
G&T Classic	35
<i>Gin London Dry, tônica e limão. Seco, cítrico, refrescante e aromático.</i>	
Fitzgerald	38
<i>Gin, limão siciliano e angostura. Cítrico, seco, aromático e equilibrado.</i>	
Moscow Mule	32
<i>Vodka, limão e espuma de gengibre. Cítrico, cremoso, refrescante e picante.</i>	
Bloody Mary	39
<i>Vodka, tomate, limão e especiarias. Intenso, temperado, salino e gastronômico.</i>	
Margarita	38
<i>Tequila, Cointreau e limão. Cítrica, salina, vibrante e refrescante.</i>	
Old Fashioned	45
<i>Bourbon, angostura e toque de açúcar. Robusto, elegante, amadeirado e alcoólico.</i>	
Penicillin	43
<i>Whisky, mel, limão e gengibre. Defumado, cítrico, picante e envolvente.</i>	
Caipirinhas	30
<i>Cachaça, fruta fresca e açúcar. Brasileira, cítrica, frutada e refrescante.</i>	
Caipiroskas	35
<i>Vodka, fruta fresca e açúcar. Frutada, refrescante e mais neutra no perfil alcoólico.</i>	
Saquerinhas	32
<i>Saquê, fruta fresca e açúcar. Leve, delicada, frutada e refrescante.</i>	

MOCKTAILS

Coquetéis sem álcool.

Bijou 60's	28
<i>Maracujá, gengibre e água de coco. Tropical, cremoso, refrescante e levemente picante.</i>	
Cosmo Zero Fizz	28
<i>Cranberry, limão e água de coco. Frutado, cítrico, leve e refrescante.</i>	
Cecília	28
<i>Xarope de tangerina com canela, suco de limão e água com gás.</i>	
Jardim	28
<i>Xarope de capim-limão com manjerição, suco de limão e água com gás.</i>	
Rouge	28
<i>Xarope de morango com hibisco, suco de limão e água com gás.</i>	

*Drink First
Think Later*



CERVEJAS & REFRESCOS

Seleção pensada para acompanhar tapas, panelinhas, encontros longos e momentos descontraídos no balcão.

CHOPPS

Blue Moon	19
Heineken	13
Amstel	12
Amstel Dark	13

LONG NECKS

CLÁSSICAS

Heineken	15
Sol	14
Eisenbahn	14
Blue Moon	18

SEM ÁLCOOL

Heineken o.o	15
Sol o.o	14

ESPECIAIS

Heineken Ultimate	15
Lagunitas	18
Lagunitas DayTime	18
Eisenbahn Unfiltered	14
Eisenbahn Pale Ale	15

REFRIGERANTES

LINHA FYS · 50% MENOS AÇÚCAR

Guaraná	10
Limão Siciliano	10
Laranja	10

CLÁSSICOS

Coca-Cola	10
Coca-Cola Zero	10
Guaraná Antarctica Zero	10
Água Tônica	10
Água Tônica Zero	10

ENERGÉTICOS

Red Bull Tradicional	18
Red Bull Sugar Free	18

ÁGUAS

Mamba	10
Mamba com Gás	10
Prata	10
Prata com Gás	10
Voss	30
San Pellegrino	30

SUCOS NATURAIS

Laranja	15
Morango	15
Limão	15
Abacaxi	15



BEBIDAS EM DOSE



Para quem prefere escolher direto da garrafa, sem cerimônia: doses clássicas, destilados, licores, amargos e digestivos em uma seleção simples de navegar.

WHISKEYS & BOURBONS



WOODFORD RESERVE

Woodford Reserve	38
Woodford Reserve Rye	42
Woodford Reserve Double Oaked	48

MACALLAN

Macallan 12	140
Macallan 18	350

JACK DANIEL'S

Jack Daniel's Old No. 7	25
Jack Honey	25
Jack Apple	25
Jack Blackberry	25
Jack Fire	25
Gentleman Jack	32
Jack Bonded	35
Jack Bonded Rye	35
Jack Bonded Triple Mash	38
Jack Single Barrel	45
Jack Sinatra Select	95

CHIVAS REGAL

Chivas Regal	32
Chivas 18	65

JOHNNIE WALKER

Johnnie Walker Red Label	28
Johnnie Walker Black Label	34
Johnnie Walker Gold Label	40
Johnnie Walker Blue Label	140

OUTROS

Old Parr	28
Singleton	35



BEBIDAS EM DOSE

GINs

Gin Ford's	25
Gin Tanqueray	30
Gin Tanqueray Ten	45
Gin Bombay	30

VODKAS

Vodka Absolut	25
Vodka Smirnoff	20

TEQUILAS

Tequila El Jimador Prata	26
Tequila El Jimador Ouro	30

CACHAÇAS

Cachaça Moale Prata	20
Cachaça Moale Ouro Amburana	25
Cachaça Ligali 45	45

LICORES, AMARGOS & DIGESTIVOS

Licor 43	30
Licor 43 Brûlée	30
Baileys	28
Cabra Lab	35
Limoncello	30
Campari	30
Jägermeister	35
Amaretto	35
Cointreau	25

Margô

GASTROBAR



CARTA DE VINHOS

*Espumantes, brancos, rosés e tintos que atravessam países e uvas,
escolhidos para acompanhar o espírito livre da casa.*





S A Û D E !

CARTA DE VINHOS



ESPUMANTES



BRASIL

Magnólia Demi-Sec Moscatel	121
Bossa Moscatel Espumante	143

ITÁLIA

Luciano Contri Gran Cuvée Brut	143
Ferrari Espumante	650

PORTUGAL

Montanha Superior Brut	137
------------------------------	-----

CHAMPAGNE



FRANÇA

Moët & Chandon Brut Impérial	680
Champagne Mandois	690
Veuve Clicquot Brut	730

VINHO LARANJA



ARGENTINA

Naranjo N'Sencial	120
-------------------------	-----

VINHOS BRANCOS



ARGENTINA

Norton Porteño Torrontés	99
--------------------------------	----

ESPAÑA

Oro del Toro Airén & Macabeo	138
Marqués de Toledo Verdejo	176

GRÉCIA

Ideodis Xinomavro & Rhoditis	142
------------------------------------	-----

ÁFRICA DO SUL

Busy Bee Chenin Blanc / Roussanne 2024	176
--	-----

NOVA ZELÂNDIA

Woven Stone Sauvignon Blanc 2023	270
--	-----

FRANÇA

Chablis “Per Aspera” 2022	572
---------------------------------	-----

VINHOS ROSÉS



CHILE

Caliterra Reserva Rosé	125
------------------------------	-----

ÁFRICA DO SUL

Nederburg Rosé	143
----------------------	-----

ITÁLIA

Il Viaggio Cantina dei Maestri Rosato	148
---	-----

FRANÇA

Claude Val Rosé	176
-----------------------	-----



VINHOS TINTOS

ARGENTINA

Bariloche Malbec	165
DV Catena Malbec-Malbec	230
El Enemigo Malbec	280
Angélica Zapata Malbec Alta	340
Gran Enemigo Malbec	395

BRASIL

Bossa Cabernet Sauvignon	160
--------------------------------	-----

CHILE

Fray León Carménère	109
Kasta Cabernet Sauvignon	99
TerraNoble Reserva Carménère	165

ESPANHA

Rey de Copas Tempranillo	131
La Barbacoa Tempranillo	142
Oro del Toro Tempranillo	138
Pata Negra Gran Reserva	205

GRÉCIA

Ideodis Tinto	142
King of Hearts Merlot & Xinomavro	338

ITÁLIA

Il Principe Rosso	138
Contessa Carola Negroamaro & Primitivo	160
Forte Ambrone Super Toscano	165
Montepulciano d'Abruzzo Nobile delle Rocche	176
Chianti DOCG Abros	231
Chianti Giulio Straccali DOCG	275
Barolo Bel Colle DOCG	700
Barolo Bel Colle DOCG 10 Anni	1.020

PORTUGAL

Tâmara Tinto	142
--------------------	-----

URUGUAI

Montes Toscanini Tannat & Cabernet Sauvignon	137
--	-----

ÁFRICA DO SUL

Busy Bee Pinotage 2024	176
------------------------------	-----

ESTADOS UNIDOS

Gearbox Pinot Noir 2021	275
Everyday Napa Big Red Zinfandel & Tempranillo	599