



Antes de ser o bar Queridinho de Campinas, SeoRosa era o apelido de um monumento natural da cidade: uma árvore de jequitibá-rosa que ganhava os olhares de quem passava em frente.

Números que impressionam: 120 toneladas, 42 metros de altura e 6 metros de diâmetro. Uma obra de arte da natureza que fez história em Campinas.

Mas nos últimos 24 anos, quem faz história com esse nome somos nós. O SeoRosa é sinônimo de entretenimento, boa gastronomia e coquetelaria. O Queridinho da cidade é o lugar perfeito para um bom chopp entre amigos, um encontro a dois, um aniversário com a galera, um almoço leve, gostoso e muito mais.

SeoRosa, o Queridinho.



ENTRADAS PARA COMPARTILHAR

BURRATA

Com recheio muito cremoso, ainda acompanha pesto genovês, tomates em rama assados no forno e pão tostado de fermentação natural 170g

75

PASTÉIS

Essa é uma das especialidades da casa. São 8 unidades de minipastéis de carne e queijo com azeitona. Acompanham o famoso molho de pimenta da casa e vinagrete 35g a unidade

52

CARPACCIO

Finas lâminas de carne, com lascas de parmesão, rúcula, flores de alcaparras, molho à base de maionese e mostarda dijon. Acompanhado por fatias de pão 100g

58

STEAK TARTAR

Carne bovina finamente picada e temperada, servida crua. Acompanhada por pão de fermentação natural e batata frita 150g

76

TARTAR DE SALMÃO

Salmão em cubos temperados com molho asiático, base de quinoa, bionese de abacate, mix de folhas e pão de fermentação natural 150g

73

BOLINHO DE ARROZ

Essa porção é uma maravilha. São 8 unidades do nosso bolinho de arroz com queijo. Para acompanhar, vem um molhinho de pimenta da casa 35g a unidade

48

BATATA FRITA TRUFADA

Batatas fritas e sequinhas, regadas com azeite trufado e cobertas com uma chuva de parmesão e salsa 400g

49

FILE PALMITO APERITIVO

Cubos de mignon refogados no alho, acompanhados de palmito pupunha fresco e grelhado com fonduta de parmesão 400g

138

CHEESEROSINHA

Se vier no Rosa e não pedir esse, você não veio pro Rosa. São 8 unidades de mini-hamburgueres de carne com queijo derretido 50g a unidade

82

DADINHO DE TAPIOCA

Esse é perfeito para beliscar. Dadinho com queijo coalho e servido com uma deliciosa geleia artesanal de pimenta 280g

52

CROQUETE DE FRALDINHA

O melhor croquete da sua vida está aqui. São 10 unidades servidas com saboroso molho aioli e vinagrete 40g unidade

56

PARMEGIANA APERITIVO

Delicioso filé à parmegiana cortado em cubos para petiscar 250g

115

BOLINHO DE COSTELA

8 deliciosos bolinhos, feitos com a nossa costela cozida lentamente e desfiada 50g cada unidade

59

LINGUIÇA ARTESANAL DUROC

Essa é perfeita para tomar com um chopp gelado. Linguiça suína Duroc grelhada e fatiada, servida com a nossa baguete artesanal 400g

75

PICANHA FATIADA

A verdadeira picanha grelhada e fatiada, servida com baguete artesanal. Acompanha molho de mostarda da casa 400g

148

CHORIPAN DO ROSA

Pão baguete artesanal com linguiça Duroc e muito queijo. Feito na brasa e finalizado com vinagrete 250g

84

CANAPÉ BAR DO LEO

Finas fatias de pão preto tostadas, carne crua, picles, cebola, pimenta dedo-de-moça e alcaparras finamente picadas. Ainda acompanha lascas de parmesão e as verdadeiras azeitonas chilenas 160g

72

*Nossos pães são preparados com leavín, em um processo de longa fermentação com farinhas italiana e francesa.



MIGNON AO MOLHO MERLOT

Medalhão de mignon grelhado ao molho roti com generosa fatia de queijo brie derretido, acompanhado de batata gratinada 220g 118

PICADINHO DE MIGNON

Um prato típico do brasileiro: A combinação clássica de arroz, feijão-carioca, ovo, finas fatias de couve refogada e pastelzinho de queijo com azeitona 150g 105

ENTRECÔTE COM MOLHO DIJON

O clássico entrecôte coberto por um molho incrível de mostarda. Acompanha fritas 350g 158

COSTELA BOVINA

Pode pedir que você não vai se arrepender: Costela assada lentamente, servida com purê de mandiocinha aveludado, farofa de alho e rúcula 320g 125

FILE PALMITO

Cubos de mignon refogados no alho, acompanhados de palmito pupunha fresco grelhado com fonduta de parmesão 200g 119

SALMÃO TERRA MARES

Um dos mais queridinhos do Rosa: salmão coberto por uma crosta de amêndoas e castanhas, regado ao molho de maracujá, bionese de abacate e legumes grelhados 200g 115

ROBALO CROCANTE

Robalo com crosta de amêndoas e castanhas, regado ao molho de coco (base de pimentões e bisque de camarão). Acompanham legumes grelhados 200g 115

ATUM SELADO COM GERGELIM

Atum regado ao molho de gergelim, acompanhado de purê de banana maravilhoso e cuscuz primavera com quinoa 180g 108

CALDEIRADA DE FRUTOS DO MAR

Peixe branco, camarão e lula com delicioso molho regado à base de leite de coco e pimentões. Acompanha arroz e farofa de dendê 320g 169

ESPAGUETE À CARBONARA

Um clássico é um clássico, né? Carbonara com bacon, ovo, parmesão e pitadas de pimenta-preta 420g 95

RIGATONI DE COGUMELOS

Acompanha cogumelos frescos regados com azeite de trufas 380g 98

ESPAGUETE DE CAMARÃO

Com molho de tomate italiano, tomate-cereja, folhas de manjeriço regadas ao vinho branco. Finalizado com farofa panko 200g 135

RISOTO DE CAMARÃO

Com tomate italiano e tomate-cereja, folhas de manjeriço e vinho branco 200g 145

RISOTO DE BRIE COM COGUMELOS

Esse é um risoto inesquecível: shimeji, shitake, funghi secchi e queijo brie 420g 98

RISOTO CAPRESE

Risoto com tomates secos frescos, mussarela de búfala e folhas de manjeriço 380g 105

CARRÉ DE CORDEIRO GRELHADO

Com risoto de hortelã 350g 218

PERNIL DE CORDEIRO

Assado lentamente no forno a lenha, acompanhado de batatas rústicas, alho e alecrim. Serve até 3 pessoas. (Verificar a disponibilidade) 2kg 420

GRELHADOS DO ROSA

BOVINOS E CORDEIRO

FRALDINHA 250g	118	CHORIZO ANGUS 350g	128
MIGNON DO ROSA 250g	110	ANCHO ANGUS 350g	139
PICANHA ARGENTINA 280g	139	OJO DE BIFE ANGUS 250g	139
BIFE DE TIRA 300g	139	CARRÉ DE CORDEIRO 350g	218

AVES, PEIXES E SUÍNOS

FILÉ DE FRANGO MARINADO 200g	95	PIRARUCU NO ESPETO 200g	98
FILÉ DE FRANGO COM PROVOLONE 200g	99	ROBALO NA BRASA 200g	115
GALETO DESOSSADO 400g	98	PRIME RIB DUROC (SUÍNO) 400g	115
SALMÃO NA BRASA 200g	108		

ESCOLHA ATÉ 2 ACOMPANHAMENTOS

ARROZ BIRO-BIRO 110g
ARROZ COM BROCOLIS E ALHO LAMINADO 115g
FAROFÁ DE OVOS 115g
FAROFÁ DE BANANA 100g
BANANA-DA-TERRA 150g
BATATAS AO FORNO COM ALHO E ALECRIM 150g
BROCOLIS SALTEADO NO ALHO E AZEITE 110g
ESPETO DE LEGUMES 210g
PURÉ DE MANDIOQUINHA 150g
RISOTO DE PARMESÃO 180g
POLENTA FRITA 150g
BATATA FRITA 150g
BATATA GRATINADA 150g

BURGUER QUERIDINHO

Todos acompanham fritas sequinhas e maravilhosas

MANHATTAN

Hamburguer de fraldinha com cheddar derretido por cima. No pão brioche com maionese e a crocância do crispy de cebola roxa. Para finalizar, folhas selecionadas de alface-americana e rodelas de tomates frescos 150g

63

CHICAGO

Delicioso hambúrguer de fraldinha coberto com uma maravilhosa fatia de queijo suíço, bacon crocante e cebolas caramelizadas no pão brioche 150g

65

NOSSOS SANDUBAS

Acompanham fritas ou mix de folhas.

PERNIL CLÁSSICO

Pernil assado lentamente e desfiado, dentro de um pão baguete com vinagrete, mostarda dijon e um delicioso queijo provolone 160g

62

ROSBIFE E GORGONZOLA

Rosbife feito na casa e coberto com queijo gorgonzola. Acompanha cebola caramelizada e folhas de rúcula. Tudo isso em um pãozinho baguete 160g

64

MILANESA DE MIGNON

Pão baguete com filé-mignon empanado e fritinho, tomate italiano assado, folhas de rúcula e molho aioli da casa 160g

65

ROSA MIGNON

Filé-mignon com queijo provolone, azeitonas, folhas de alface-americana e vinagrete especial 160g

69

CHICKEN

Pão baguete com frango crocante, queijo, maionese e alface-americana 160g

57

PARA OS PEQUENOS

Opções de pratos para as crianças

MINIONS

2 mini-hambúrgueres, acompanhados de batata frita e molho barbecue 100g

39

PETER PAN

Pequenos cubinhos de filé-mignon com espaguete na manteiga 120g

49

HARRY POTTER

Pequenos cubinhos de filé de frango com arroz e batata frita 120g

42

SALADAS

CAESAR SALAD

Salada clássica, leve e saborosa. Alface-americana e romana picadas, regadas ao tradicional molho caesar, lascas de parmesão, croûtons e tiras de frango grelhado 350g 59

TUNA

Atum selado, mix de folhas, tomate confitado, cebola roxa e molho de mostarda e mel 340g 65

GREGA

Com azeitonas Azapa, queijo feta, pão rústico, mix de folhas, pepino-japonês, tomate confitado, regado ao azeite e limão-siciliano 320g 69

PRATOS VEGANOS

MOQUECA VEGANA

Com banana-da-terra, molho à base de leite de coco e pimentões. Acompanha arroz de brócolis e farofa de dendê 450g 92

RISOTO DE COGUMELOS

O clássico risoto de cogumelos com legumes orgânicos 340g 92

Viva mais momentos inesquecíveis em nossas casas

GÁVIO



Origem75

