



Bem-vindos ao Comdado!

Somos um bar temático com jogos de tabuleiro. Seguem as informações para as próximas visitas!

Quarta e Quinta 17h00 as 00h00

Sexta 17h00 as 01h00

Sábado 12h00 as 01h00

Domingo 12h00 as 22h00

Valores do couvert lúdico.

Quarta R\$15,00 por pessoa

Quinta R\$15,00 por pessoa

Sexta R\$20,00 por pessoa

Sábado R\$20,00 por pessoa

Domingo R\$20,00 por pessoa

Feriados seguiremos com horários e valores de sábado.

O couvert lúdico funciona como um day use. Com este valor, além da entrada em nosso ambiente multitemático, você tem acesso a mais de 200 jogos com orientação dos explicadores, que auxiliam a selecionar e a explicar os jogos durante toda a experiência

Faça sua reserva

@comdadobar

Avenida Amazonas 2310 – Santo Agostinho – BH

# HAMBURGUER

<b>COMDADO</b>	65
Pão de brioche, Blend de carne bovina 180g, bacon, cheddar, cebola caramelizada, onion rings, alface, tomate. Acompanha 120g de batata com provolone Acompanha maionese de bacon	
<b>Hobbit</b>	40
Pão de brioche, hambúrgueres de frango empanado e 120g, bacon, queijo prato, molho americano. Acompanha 120g de batata palito	
<b>Anão</b>	40
Pão de brioche, blend de carne bovina 110g, bacon, queijo prato, ovo, maionese defumada, alface e tomate. Acompanha 120g de batata palito	
<b>Aventureiro</b>	40
Pão de brioche, blend de carne bovina 180g, bacon, Cheddar, crispe de alho poro, maionese defumada, alface, tomate. Acompanha 120g de batata palito	
<b>Bárbaro</b>	45
Pão de brioche, blend de carne bovina 180g, bacon, queijo prato, palha de mandioca, molho barbecue, alface e tomate. Acompanha 120g de batata palito	
<b>Tarrasque</b>	45
Pão de brioche, blend de carne bovina 180g, bacon, cheddar, linguiça calabresa, cebola roxa crua, requeijão Acompanha 120g de batata palito	
<b>Guerreiro</b>	50
Pão de brioche, 2 hambúrgueres de blend de carne bovina 110g, Queijo empanado(mozzarella), queijo prato, bacon, maionese defumada, Acompanha 120g de batata palito	
<b>Baby Yoda</b>	30
Pão de brioche, blend de carne bovina 110g, queijo prato, maionese defumada. Acompanha 120g de batata Smile	
<b>Druida (Veg)</b>	40
Pão de brioche, hambúrguer de vegetais, cebola caramelizada, queijo prato, maionese defumada, alface e tomate. Acompanha 120g de batata palito	
<b>Driade (Vegano)</b>	40
Pão de brioche, hambúrguer de vegetais, cheddar vegano, crispe de alho poro, alface e tomate. Acompanha 120g de batata palito	

## Adicionais

Maionese de bacon	7
Geleia de pimenta	7
Barbecue	5
Queijo ou catupiry ou cheddar	5
Bacon (50g)	7
Pão artesanal tostado (cozido viking)	7

# MILK-SHAKES

(500ml)

Maracujá	20
Paçoca	20
Geleia de morango	20
Menta	20
Ovomaltine	22
Café	22
Chocomenta	22
Nutella	24

## Milk-Shakes Alcoólicos

Caipirinha	25
Café (rum)	26
Maracuja (vodka)	26
Abacaxi ao vinho tinto	30

# SOBREMESAS

Petit gâteau	30
--------------	----

# PORÇÕES

<b>Cozido Viking:</b> Ossobuco cozido em fogo lento com batatas, cenoura tostada e ervas frescas. Acompanha pão de fermentação natural tostado, em fatias.	45
<b>Fire Ball Meats:</b> 6 unidades de suculentos bolinhos de carne, recheados com queijo, acompanhados de geleia de pimenta	45
<b>Medalhão</b> 8 unidades medalhões de queijo Coalho, enroladinhos em tiras de bacon, acompanhados de uma deliciosa geleia de frutas vermelhas	40
<b>D8:</b> 8 unidades de dadinhos de queijo Coalho, acompanhados de uma deliciosa geleia de frutas vermelhas(Veg)	30
<b>D12:</b> 12 unidades de dadinhos de batata com queijo provolone, acompanhados de uma deliciosa geleia de pimenta(Veg)	30
<b>Torre Sauron:</b> Uma torre com UM QUILO de batata, e ainda mais requeijão e bacon	100
<b>Torre do mago:</b> Uma torre com 750g de batata, muito requeijão e bacon	80
<b>Torre do viajante:</b> Uma torre com 500g de batata, requeijão e bacon	60
<b>File com fritas;</b> Carne de boi acompanhado de batata frita (250g de carne+350g de batata)	45
<b>Linguicinha com mandioca:</b> 4 unidades de linguicinha de costela angus, com mandioca cozida e dourada na manteiga de garrafa(300g), com alho frito.	50
<b>Salada Ceasar:</b> Alface americana, 180g de frango picados em forma de dadinhos, crótons, queijo parmesão e molho ceasar	30
<b>Chips de tubérculos:</b> Diversos tubérculos fatiados, temperados e fritos (Veg)	18

# BEBIDAS NÃO ALCÓOLICAS

## Soda Italiana:

(Limão siciliano, Granadine, cranberry, curaçau blue, maçã verde, morango, maracujá, tangerina, limão com chá preto) 13

<b>LATA:</b> Coca Cola	6
Coca Cola zero	6
Coca Cola com café <sup>(220ml)</sup>	6
Fanta	6
Guaraná	6
Guaraná zero	6
Sprite	6

## Suco natural

Laranja	7
Limão	7
Abacaxi com hortelã	7

MONSTER (Mango, tradicional, zero, pacific punch, melancia, e violet) 12

Red Bull (Tropical e tradicional) 12

Água mineral 5

Água mineral com gás 6

Água Tônica 6

Água Tônica zero 6

# DRINKS

## Drinks Especiais da casa

<b>Transilvânia</b>	30
xarope de granadine, poupa de maracujá, vodka, refrigerante de limão(suave e adocicado)	
<b>Valhalla</b>	35
Limoncello, hidromel, suco e limão, morangos ou uvas, agua tônica(forte e adocicado)	
<b>Moscou Mule</b>	30
(Refrigerante de Gengibre, limão, espuma de gengibre, vodka)	
<b>London Mule</b>	33
(Refrigerante de Gengibre, limão, espuma de gengibre e gim)	
<b>Irish Mule</b>	35
(Refrigerante de Gengibre, limão, espuma de gengibre e whisky)	
Hidromel (cátice com 150ml)	22
Limoncello (dose)	20
Caipirinha	20
Caipivodka	25
Caipirissima	28
Gin Tonica	28
Sabores; Limão siciliano, Granadine, cranberry, curaçau blue maça verde, morango, maracujá, tangerina, limão com chá preto	
Tropical Gin com Red Bull Tropical	35
Cuba libre	25

## DOSES E DESTILADOS

Rum	20
Gim	25
Jack Daniel's (dose)	25
Jack Daniel's Fire (dose)	25
Jack Daniel's Honey (dose)	25
Johnnie Walker Red Label (dose)	25
Johnnie Walker Black Label (dose)	40

# CERVEJAS

Hidromel (cálice com 150ml)	22
Chopp de Vinho Knofler (600ml)	20
Xeque Mate (355ml)	12

## LONG NECK

Heineken	12
Heineken zero	12
Budweiser	10
Stella Artois	12
Michelob (sem glúten)	14

## ARTESANAIS (600ml)

MEDIEVAL Belgian blond-ale	20
CAPITÃO SENRA Pilsen	18
PELE VERMELHA American IPA (raspas de laranja)	28