



**Feito à mão,
feito com o coração**

**De 12 de Novembro
a 14 de Dezembro**



**Made by hand,
made with heart**

**From November 12
to December 14**



NOSSA RECEITA VAI *muito além* DO CHOCOLATE

GUARDIÃS DO CACAU
Pará



**RECORDE
HISTÓRICO.**
MAIS DE
8 MILHÕES
DE TURISTAS
ESTRANGEIROS
VISITARAM O BRASIL.

recorde.embratur.com.br

 **Embratur**

MINISTÉRIO DO
TURISMO

GOVERNO DO
BRASIL
DO LADO DO POVO BRASILEIRO



R\$49,50

10%
desconto

no prato Botecar
mediante pagamento
com cartões da
CAIXA

ACONCHEGO CARIOCA

Camarão do Gui

Camarões com e sem casca no alho e óleo, com purê de mandioquinha e puxado na noz moscada.

Inspiração

Prato preferido de Guilherme Studart, um dos maiores conhecedores de comida brasileira, principalmente de botequim, entra no cardápio em edição especial para o Botecar, servido em gamelas feitas artesanalmente vindas da feira de São Joaquim, na Bahia.

Funcionamento

Terça a sábado, das 12h às 23h; Domingo, das 12h às 18h.

Endereço

Rua Barão de Igatemi 245, Praça da Bandeira.



R\$49,50

10%
Off

Available with
payment using CAIXA
cards at the Botecar dish.

ACONCHEGO CARIOCA

Camarão do Gui

Shrimps (peeled and with shells) in garlic and oil, with mashed cassava with a pinch of nutmeg.

Inspiration

A favorite dish of Guilherme Studart – one of the foremost experts on Brazilian cuisine, especially bar food – joins the menu in a special edition for Botecar, served in handcrafted wooden bowls sourced from the São Joaquim market in Bahia.

Hours

Tuesday to Saturday, from 12 p.m. to 11 p.m.;
Sunday, from 12 p.m. to 6 p.m.

Address

Rua Barão de Iguatemi 245, Praça da Bandeira.



RS\$18,00

**10%
desconto**

no prato Botecar
mediante pagamento
com cartões da
CAIXA

ADEGA DO PIMENTA

Pega o bonde

Caldinho de feijão-branco de feijoada feita com Joelho de Porco e Linguicinha artesanal da fazenda para dar aquela chuchadinha entre uma parada e outra.

Inspiração

Uma homenagem a todos os artesãos do bairro mais artístico da cidade e que está sempre de portas abertas para novos talentos.

Funcionamento

Segunda a sexta, das 12h às 22h, Sábado, das 12h às 20h, Domingo, das 12h às 18h.

Endereço

Rua Almirante Alexandrino 296, Santa Teresa.



RS\$18,00

**10%
Off**

Available with
payment using CAIXA
cards at the Botecar dish.

ADEGA DO PIMENTA

Pega o bonde

White bean stew made with pork knuckle and artisanal sausage direct from the farm. Bread to give you that little extra kick eating it.

Inspiration

A tribute to all the artisans from the city's most artistic neighborhood, always open to new talents.

Hours

Monday to Friday, from 12 p.m. to 10 p.m.;
Saturday, from 12 p.m. to 8 p.m.;
Sunday, from 12 p.m. to 6 p.m.

Address

Rua Almirante Alexandrino 296, Santa Teresa.



R\$40,00

**10%
desconto**

no prato Botecar
mediante pagamento
com cartões da
CAIXA

BAFO DA PRAINHA

Galeto invertido

Galeto assado no bafo e servido em pedaços a passarinho com costelas de milho na brasa.

Inspiração

Em homenagem aos 70 anos do artesão símbolo de Santa Teresa, Getúlio Damaso, nos inspiramos em suas peças que se encaixam para criar o prato.

Funcionamento

Segunda e terça, das 16h às 23h;
Quarta a Sábado, das 12h à 00h;
Domingo, das 12h às 21h.

Endereço

Largo de São Francisco da Prainha 15, Saúde.



R\$40,00

**10%
Off**

Available with
payment using CAIXA
cards at the Botecar dish.

BAFO DA PRAINHA

Galeto invertido

Roast chicken cooked in steam and served in pieces with grilled corn ribs

Inspiration

In tribute to the 70th birthday of Getúlio Damaso – the iconic artisan of Santa Teresa – we drew inspiration from his interlocking pieces to create this dish.

Hours

Monday and Tuesday, from 4 p.m. to 11 p.m.;
Wednesday to Saturday, from 12 p.m. to 12 a.m.;
Sunday, from 12 p.m. to 9 p.m.

Address

Largo de São Francisco da Prainha 15, Saúde.



RS\$23,00

10%
desconto

no prato Botecar
mediante pagamento
com cartões da
CAIXA

BAIXARIA

Torresmo de Rolo

Barriga de porco, temperada e enrolada.

Inspiração

O clássico se torna único com temperos tradicionais e ganha personalidade através de costuras e arremates familiares – em um bar liderado por mulheres.

Funcionamento

De terça a domingo, das 12h à meia-noite.

Endereço

Rua Voluntários da Pátria 1, Loja 1, Botafogo.



RS\$23,00

10%
Off

Available with
payment using CAIXA
cards at the Botecar dish.

BAIXARIA

Torresmo de Rolo

Seasoned and rolled pork belly.

Inspiration

A classic becomes one-of-a-kind with traditional seasonings and gains character through familiar stitching and finishing touches – in a bar led by women.

Hours

Tuesday to Sunday, from 12 p.m. to midnight.

Address

Rua Voluntários da Pátria 1, Loja 1, Botafogo.



R\$32,00

10%
desconto

no prato Botecar
mediante pagamento
com cartões da
CAIXA

BAIXELA

Craque do jogo

fígado de galinha refogado com pimentões coloridos, cebola, alho e pickles de pimenta-de-cheiro e um pãozinho que não pode faltar.

Inspiração

Gabriel Labarba joga nas 11! É amigo, cliente, faz uns extras no bar e é o autor do universo de metáforas com referências surrealistas em exposição no bar.

Funcionamento

Segunda e terça, das 12h às 22h; Quarta e Quinta, das 8h às 22h;
Sexta e Sábado, das 8h à meia-noite; Domingo, das 8h às 20h
(almoço e petiscos a partir das 11h30; cozinha fecha 1 hora antes do horário de fechamento)

Endereço

Av. Rainha Elisabeth 85, Copacabana.



R\$32,00

10%
Off

Available with
payment using CAIXA
cards at the Botecar dish.

BAIXELA

Craque do jogo

Chicken liver sautéed with colorful peppers, onion, garlic, and sweet pepper pickles, served with a side of bread that is a must-have.

Inspiration

Gabriel Labarba plays all positions! He's a friend, a regular, helps out at the bar, and is the creator of the metaphorical universe with surrealist references currently on display.

Hours

Monday and Tuesday, from 12 p.m. to 10 p.m.;
Wednesday and Thursday, from 8 a.m. to 10 p.m.;
Friday and Saturday, from 8 a.m. to midnight;
Sunday, from 8 a.m. to 8 p.m.
(Lunch and snacks served from 11:30 a.m.; kitchen closes one hour before closing time.)

Address

Av. Rainha Elisabeth 85, Copacabana.



R\$40,00

10%
desconto

no prato Botecar
mediante pagamento
com cartões da
CAIXA

BAR DA GEMA

Mixxxtura de rua

Linguiça artesanal feita com as carnes da feijoada, vinagrete de laranja e farofa de couve crocante

Inspiração

Os artistas grafiteiros Marcelo Eco (@marceloeco) e Eduardo Fernandes (@bisthecookie), que dialogam com os locais em que estão inseridos e as paisagens urbanas. As artes que decoram as paredes do bar são deles.

Funcionamento

Terça a Quinta, das 17h à meia-noite; Sexta e Sábado, das 12h à meia-noite, Domingo, das 12h às 18h.

Endereço

Rua Zulmira 134, Maracanã.



RS\$40,00

10%
Off

Available with
payment using CAIXA
cards at the Botecar dish.

BAR DA GEMA

Mixxxtura de rua

Artisanal sausage made from other feijoada meats, orange vinaigrette, and crispy kale farofa

Inspiration

Graffiti artists Marcelo Eco (@marceloeco) and Eduardo Fernandes (@bisthecookie) create works that engage with their surroundings and urban landscapes. The artworks that adorn the bar's walls are theirs.

Hours

Tuesday to Thursday, 5pm to 12am. Friday and Saturday, 12pm to 12am.
Sunday, 12pm to 6pm.

Address

Rua Zulmira 134, Maracanã.



RS\$25,00

**10%
desconto**

no prato Botecar
mediante pagamento
com cartões da
CAIXA



BAR DA AMENDOEIRA

Feijão do Jaguar

Caldinho de feijão com linguiça corado com a carne seca desfiada acebolada e alho frito mais famosa da cidade e servido com torresmo e couve.

Inspiração

Um dos cartunistas com maior quilometragem de bares no país, Jaguar estacionou por várias vezes na esquina do Amendoeira. Claro que lá tem um de seus desenhos inconfundíveis e um quadro com um texto de uma coluna dele sobre o bar.

Funcionamento

Segunda, das 9h às 16h. Terça e quarta, das 8h às 22h. Quinta, das 9h às 2h. Sexta, das 8h às 22h. Sábado, das 8h às 20h. Domingos, somente em dezembro, das 9h às 16h.

Endereço

Rua Conde de Azambuja 881, Maria da Graça. Telefone: 2501-4175.



RS\$25,00

**10%
Off**

Available with
payment using CAIXA
cards at the Botecar dish.

BAR DA AMENDOEIRA

Feijão do Jaguar

Bean stew with sausage topped with the city's most famous pulled beef jerky with onions and fried garlic. Served with pork cracklings and kale.

Inspiration

One of the cartoonists with the most bar mileage in the country, Jaguar often parked himself at the corner of Amendoeira. Naturally, the bar features one of his unmistakable drawings and a framed excerpt from one of his columns about the place.

Hours

Monday, from 9 a.m. to 4 p.m.
Tuesday and Wednesday, from 8 a.m. to 10 p.m.
Thursday, from 9 a.m. to 2 a.m.
Friday, from 8 a.m. to 10 p.m.
Saturday, from 8 a.m. to 8 p.m.
Sundays, only in December, from 9 a.m. to 4 p.m.

Address

Rua Conde de Azambuja 881, Maria da Graça.



R\$35,00

10%
desconto

no prato Botecar
mediante pagamento
com cartões da
CAIXA

BARÃO CHOPP E PETISCOS

Porcelana Carioca

Escondido de aipim cremoso recheado com costela suína defumada ao molho suave de gorgonzola, finalizado com mussarela gratinada, pimenta biquinho e azeite de ervas.

Inspiração

O petisco é uma homenagem à história de Lucimere David, artesã nascida na comunidade do Jacarezinho, zona norte do Rio, que assim como muitas mulheres cariocas, criou seus filhos com a renda da porcelana fria, popularmente conhecida como biscuit. Conhecemos a Lucimere através da indicação de um grupo de mães, quando buscávamos um trabalho artesanal para dar identidade a um petisco e nos apaixonamos pelo seu trabalho. Ela nos surpreendeu com sua sensibilidade e perfeição em forma de arte.

Funcionamento

Terça a sexta das 17h à 1h; sábado, das 12h à 1h; domingo, das 12h às 22h

Endereço

Rua Padre Januário, 83 - Loja B, Inhaúma.



R\$35,00

10%
Off

Available with
payment using CAIXA
cards at the Botecar dish.

BARÃO CHOPP E PETISCOS

Porcelana Carioca

Baked creamy cassava stuffed with smoked pork ribs in a mild gorgonzola sauce, topped with mozzarella au gratin, biquinho (Brazilian slightly spicy) peppers, and herb olive oil.

Inspiration

This snack pays tribute to the story of Lucimere David, an artisan born in the Jacarezinho community in Rio's North Zone, who—like many women in the city—raised her children through the income she earned from crafting with cold porcelain, popularly known as biscuit. We discovered Lucimere through a group of mothers while searching for handcrafted work to give identity to a dish, and we instantly fell in love with her creations. Her sensitivity and perfection, expressed through art, truly moved us.

Hours

Tuesday to Friday, 5pm to 1am. Saturday, 12pm to 1am. Sunday, 12pm to 10pm.

Address

Rua Padre Januário, 83 - Loja B, Inhaúma.



R\$35,00

BAR BOTICA

10%
Off

Available with
payment using CAIXA
cards at the Botecar dish.

Bolovo de Bacalhau

Codfish fritters wrapped around a soft-boiled egg and breaded in panko flour.

Inspiration

Cartoonist Arnaldo Branco. Since its opening in 2022, Botica has hosted a series of exhibitions and cultural interventions. Arnaldo Branco's satirical illustrations and cartoons – he's both a friend and a regular – have already graced the tables and walls of the Botafogo venue.

Hours

Tuesday to Thursday, 6pm to 1am. Friday, 6pm to 2am. Saturday, 2pm to 2am. Sunday, 2pm to 11pm.

Address

Rua Fernandes Guimarães, 30 - Botafogo.



R\$35,00

10%
desconto

no prato Botecar
mediante pagamento
com cartões da
CAIXA

BAR BOTICA

Bolovo de Bacalhau

Bolinho de massa de batata e bacalhau em volta de ovo com gema mole e empanado na farinha panko.

Inspiração

O cartunista Arnaldo Branco. Desde a inauguração, em 2022, o Botica realiza uma série de exposições e intervenções culturais. As charges e cartuns de Arnaldo Branco, amigo e cliente do bar, já estiveram entre as mesas e paredes da casa de Botafogo.

Funcionamento

Terça a quinta, das 18h à 1h; sexta, das 18h às 2h; sábado, das 14h às 2h; domingo, das 14h às 23h

Endereço

Rua Fernandes Guimarães, 30 - Botafogo.



BAR BRACARENSE

Polentarte

Six mini geometric compositions of golden fried polenta with beef tongue ragu and a hint of citrus.

Inspiration

Beloved customer, friend, and visual artist Walney de Almeida. With a long-standing career in the visual arts, his geometric and abstract works were the main inspiration for the traditional bar in Leblon. A tribute to art that's savored with the eyes.

Hours

Monday, 11am-10pm. Tue and Wed, 11am to 11pm. Thu to Sat, 11am to 12am. Sun, 11am to 9pm.

Address

Rua José Linhares 85 loja B, Leblon.



R\$40,00

10%
desconto

no prato Botecar
mediante pagamento
com cartões da
CAIXA

BAR BRACARENSE

Polentarte

Seis mini composições geométricas de polenta dourada com ragu de língua bovina e toque cítrico faltar.

Inspiração

O querido cliente, amigo e artista plástico Walney de Almeida .Tem uma longa carreira nas artes plásticas e a maior inspiração do tradicional bar do Leblon foram as suas obras em artes geométricas e abstratas. Uma homenagem à arte que se come com os olhos.

Funcionamento

Segunda, das 11h às 22h; terça e quarta, das 11h às 23h; de quinta a sábado, das 11h à meia-noite; domingo, das 11h às 21h.

Endereço

Rua José Linhares 85 loja B, Leblon.



R\$27,00

**10%
Off**

Available with
payment using CAIXA
cards at the Botecar dish.

BAR BRASIL

Degraus de Sabor

Layers pulled well seasoned brisket and mashed cassava.

Inspiration

The most iconic work of Chilean artist Jorge Selarón has been reimagined as a bar snack to honor one of its most loyal and distinguished patrons. The painter is responsible for creating the Selarón Steps, which connect Lapa to Santa Teresa. A city landmark with 215 steps, the staircase he built is layered with meaning.

Hours

Tuesday to Saturday, 11am to 12am. Sunday, 11am to 4pm.

Address

Av. Mem de Sá, 90 – Lapa.



R\$27,00

10%
desconto

no prato Botecar
mediante pagamento
com cartões da
CAIXA

BAR BRASIL

Degraus de Sabor

Camadas de carne louca feita de peito desfiado temperado e purê de aipim.

Inspiração

A obra mais emblemática do artista chileno Jorge Selarón foi transformada em petisco para homenagear um de seus frequentadores mais assíduos e ilustres. O pintor é responsável pela criação da escadaria Selarón, que liga a Lapa a Santa Teresa. Cartão-postal da cidade, com 215 degraus, a escadaria criada por ele é repleta de camadas.

Funcionamento

Terça a sábado, das 11h à meia-noite; Domingo, das 11h às 16h.

Endereço

Av. Mem de Sá, 90 – Lapa.



R\$35,00

**10%
Off**

Available with
payment using CAIXA
cards at the Botecar dish.

BRISA DO CATETE

Coração com Moela

Glazed chicken heart with gizzards and farofa.

Inspiration

The most visceral dish of Brazilian botequins is born from the power of kitchens led by women – carrying in every spice the flavor that enriches Rio's gastronomy and inspires new creations.

Hours

Tuesday, 5pm to 12am. Wednesday and Friday, 12pm to 12am. Saturday, 1pm to 12am. Sunday, 1pm to 11pm.

Address

Rua Artur Bernardes 24, Catete.



R\$35,00

10%
desconto

no prato Botecar
mediante pagamento
com cartões da
CAIXA

BRISA DO CATETE

Coração com Moela

Coração e moela glaceados com farofa.

Inspiração

O prato mais visceral dos botequins brasileiros nasce da potência de uma cozinha liderada por mulheres – e carrega em cada tempero o sabor que enriquece a gastronomia carioca e inspira novas criações.

Funcionamento

Terça, das 17h à 0h. Quarta a sexta, das 12h à 0h. Sábado, das 13h à 0h.
Domingo, das 13h às 23h

Endereço

Rua Artur Bernardes 24, Catete.



RS\$39,90

**10%
Off**

Available with
payment using CAIXA
cards at the Botecar dish.

BAR DA FRENTE

Farinha Pouca Meu Pirão Primeiro

Oxtail porridge with pulled oxtail, and mini watercress. Served in ceramics handmade by the honored artisan: Ju Ayroso.

Inspiration

Designer and ceramic artist Ju Ayroso. After years working across various design fields, she found in ceramics a creative space where graphic thinking meets handcrafted expression. Since 2019, she has been producing original pieces in small batches, using clay as a surface to explore compositions, rhythms, and textures. Her work begins with a designer's eye but takes shape through making, touch, and the time of the process. Each piece becomes a unique story – a dialogue between the precision of design and the spontaneity of the hands.

Hours

Wednesday to Sunday, 12pm to 10pm. Sunday, 12pm to 5pm.
Monday and Tuesday - closed / Copacabana: Everyday, 11am to 11pm.

Address

Rua Barão de Iguatemi 388, Praça da Bandeira / Rua Almirante Gonçalves, 29B, Copacabana.



R\$39,90

10%
desconto

no prato Botecar
mediante pagamento
com cartões da
CAIXA

BAR DA FRENTE

Farinha Pouca Meu Pirão Primeiro

Pirão de rabada, rabada desfiada e mini agrião, servidos na cerâmica feita pela artesã homenageada: Ju Ayroso.

Inspiração

A designer e artista ceramista Ju Ayroso. Depois de anos atuando em diferentes áreas do design encontrou na cerâmica um campo de criação onde o pensamento gráfico e o fazer manual se encontram. Desde 2019, desenvolve peças autorais em pequenas tiragens, nas quais o barro se torna superfície para experimentar composições, ritmos e texturas. Seu trabalho parte do olhar do design, mas ganha corpo no fazer, no toque e no tempo do processo. Assim, cada peça se transforma em uma história única, uma conversa entre o rigor do projeto e a espontaneidade das mãos.

Funcionamento

Praça da Bandeira: Quarta a sábado, das 12h às 22h. Domingo, das 12h às 17h.
Segunda e terça, fechado/ Copacabana: Todos os dias, das 11h às 23h.

Endereço

Rua Barão de Iguatemi 388, Praça da Bandeira / Rua Almirante Gonçalves, 29B, Copacabana.



R\$40,00

**10%
Off**

Available with
payment using CAIXA
cards at the Botecar dish.

BAR DA PORTUGUESA

LaMaJu

Dondon's unmistakable trio of codfish fritters, stuffed with shrimp and served with homemade olive sauce.

Inspiration

The creative interventions by the matriarch's granddaughters – Lara, Manu, and Ju – are featured throughout the bar in a permanent exhibition. LaMaJu is formed from the initials of their names.

Hours

Tuesday to Friday, 5pm to 12am. Saturday, 11am to 6pm.
Sunday, 11am to 5pm.

Address

Rua Custódio Nunes 155, loja D, Ramos.



R\$40,00

10%
desconto

no prato Botecar
mediante pagamento
com cartões da
CAIXA

BAR DA PORTUGUESA

LaMaJu

Trio de bolinho de bacalhau inconfundível da Dondon, recheado com camarão inteiro e servido com molho de azeitona da casa.

Inspiração

As intervenções feitas pelas netas da matriarca, Lara, Manu e Ju, que estão por todos os lados em exposição permanente no bar. LaMaJu são as iniciais dos nomes delas.

Funcionamento

Terça a sexta, das 17h à meia-noite; Sábado, das 11h às 18h; Domingo, das 11h às 17h.

Endereço

Rua Custódio Nunes 155, loja D, Ramos.



R\$35,00

**10%
Off**

Available with
payment using CAIXA
cards at the Botecar dish.

BAR DO MOMO

Da Carne-Seca a Notre-Dame de Paris

Delicious jerked beef in beef sauce, with cabbage and tangerine vinaigrette and pumpkin pickles. Served with bread.

Inspiration

The dish from Momo – last year’s festival-winning bar – is inspired by the artisans of Carnival. It pays tribute to the legendary Rosa Magalhães and the Salgueiro samba school. The dish draws from Salgueiro’s 1991 samba-enredo, when Rosa Magalhães was the carnival designer. The idea for the dish came from a conversation with historian Luiz Antonio Simas, a friend and regular at the bar.

Hours

Monday, Wednesday, Thursday and Friday, 12am to 10pm. Sunday, 12pm to 6pm. Closed on Tuesdays.

Address

Rua General Espírito Santo Cardoso, 50, loja A – Tijuca.



R\$35,00

10%
desconto

no prato Botecar
mediante pagamento
com cartões da
CAIXA

BAR DO MOMO

Da Carne-Seca a Notre-Dame de Paris

Deliciosa carne-seca no molho de carne, com vinagrete de couve e tangerina e pickles de abóbora, acompanha pãozinho.

Inspiração

O prato do Momo, o bar campeão do festival no ano passado, é inspirado nos artesãos do carnaval. Homenageará a grande Rosa Magalhães e o Salgueiro. O prato é inspirado no samba-enredo de 1991 da escola tijucana, quando Rosa Magalhães era a carnavalesca. A ideia do prato surgiu de uma conversa com o historiador Luiz Antonio Simas, amigo e frequentador do bar.

Funcionamento

Segunda, Quarta, Quinta e Sexta, das 12h às 22h; Domingo, das 12h às 18h; Terça: Fechado.

Endereço

Rua General Espírito Santo Cardoso, 50, loja A – Tijuca.



RS\$45,00

10%
Off

Available with
payment using CAIXA
cards at the Botecar dish.

BAR DO TROTTA

O Berg

Gnocchi bites stuffed with roast beef and provolone.

Inspiration

A finger-food version of Berg's favorite dish – a friend and photographer of joy and deliciousness. The tribute goes beyond flavor: the snack is served with a newspaper printed on a mimeograph, just like the kind Seu Adolfo would devour with delight.

Hours

Tuesday to Friday, 5pm to 12am. Saturday, 12pm to 12am.
Sunday, 12pm to 10pm.

Address

Rua Dona Zulmira, 109 – Maracanã.



R\$45,00

10%
desconto

no prato Botecar
mediante pagamento
com cartões da
CAIXA

BAR DO TROTTA

O Berg

Bolinhos de nhoque recheados com carne assada e provolone.

Inspiração

Uma versão para comer com as mãos do prato preferido do Berg, amigo e fotógrafo de alegria e gostosuras. A homenagem vai além do sabor. O petisco é servido com um jornal, impresso no mimeógrafo, que Seu Adolfo leria se esbaldando.

Funcionamento

Terça a sexta, das 17h à meia-noite; Sábado, das 12h à meia-noite;
Domingo, das 12h às 22h.

Endereço

Rua Dona Zulmira, 109 – Maracanã.



R\$40,00

10%
Off

Available with
payment using CAIXA
cards at the Botecar dish.

BAR MADRID

Grão de Bico do Julio Iglesias

Chickpea tapa with spinach and special thin sausage.

Inspiration

In the late 1980s, the patron of the bar – whose name inspired the dish – also inspired a series of signature tiles. Before long, they gained recognition as true works of art. It's no surprise that one of the walls in this little slice of Spain in Tijuca features a mosaic of blue and black ceramic plaques.

Hours

Wednesday to Sunday, 11am to 6pm.

Address

Rua Almirante Gavião nº11-F e G, Tijuca.



R\$40,00

10%
desconto

no prato Botecar
mediante pagamento
com cartões da
CAIXA

BAR MADRID

Grão de Bico do Julio Iglesias

Tapa de grão-de-bico com espinafre e linguiça fina.

Inspiração

No final da década de 1980, o patrono do bar que dá nome ao petisco inspirou uma série de azulejos com sua assinatura. Logo, ganharam status de obra de arte. Não à toa, uma das paredes do pedacinho da Espanha na Tijuca tem uma trama de placas de cerâmica azul e preta.

Funcionamento

Quarta a domingo, das 11h às 18h.

Endereço

Rua Almirante Gavião nº11-F e G, Tijuca.

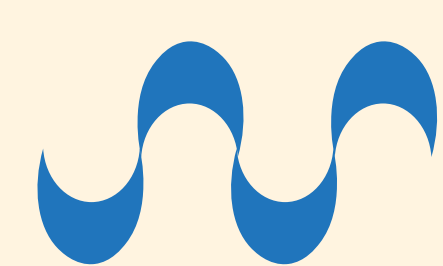
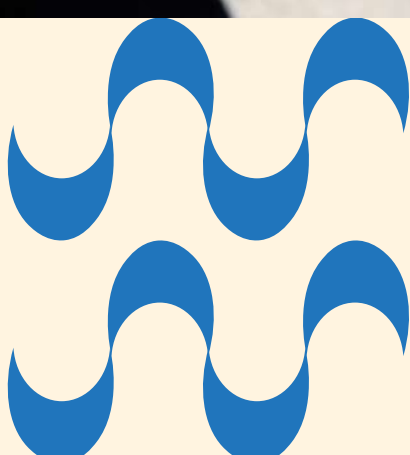


R\$30,00

**10%
Off**

Available with
payment using CAIXA
cards at the Botecar dish.

BAR SAUDADE



Só no Tricô

Pair of cheese and red onion mini pies.

Inspiration

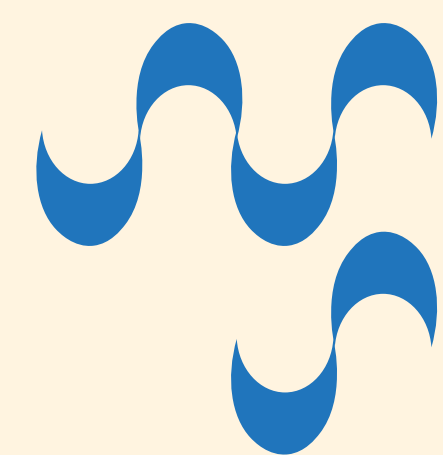
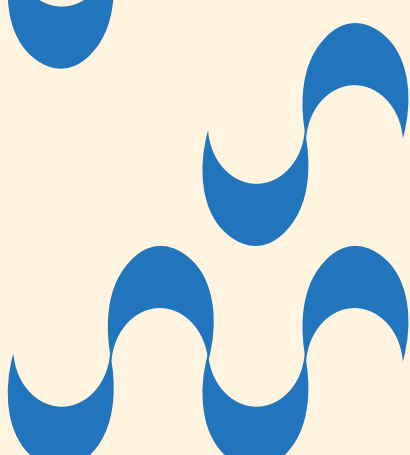
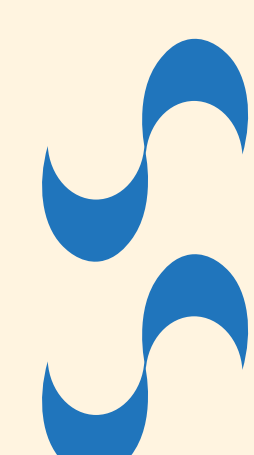
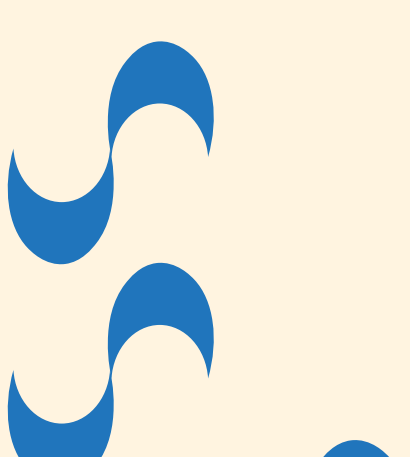
There's no doubt – the bar is the perfect place to catch up. That's why our open-faced empadas symbolize the knitting of conversation that happens between toasts and good company.

Hours

Tuesday to Sunday, 12pm to 12am.

Address

Rua da Matriz, 54 - Botafogo.





R\$30,00

10%
desconto

no prato Botecar
mediante pagamento
com cartões da
CAIXA

BAR SAUDADE

Só no Tricô

Dupla de empadinhas de queijo com cebola roxa.

Inspiração

Que o bar é o lugar perfeito para botar o papo em dia, a gente não tem dúvida. E por isso, nossas empadas abertas representam o tricô feito durante a resenha, entre um brinde e outro.

Funcionamento

De terça a domingo, das 12h à meia-noite.

Endereço

Rua da Matriz, 54 - Botafogo.



RS\$29,50

10%
Off

Available with
payment using CAIXA
cards at the Botecar dish.

BAR URCA

Trio é tradição na mureta da Urca

Pairs of three of the bar's most famous mini-fritters: codfish, camafeu (shrimp with Brazilian Catupiry cheese), and “da terrinha” (codfish stuffed with cheese and Portuguese sausage)

Inspiration

Three pairs of savory bites sketch the scene of one of the city’s most traditional bars, immortalized in Bruno de Souza’s mural.

Hours

Daily, 8am to 11pm.

Address

Rua Candido Gaffree 205, Urca.



R\$29,50

BAR URCA

Trio é tradição na mureta da Urca

Duplas de três dos minibolinhas mais famosos do bar: bacalhau, camafeu (camarão com Catupiry) e o da terrinha (bolinho de bacalhau recheado com queijo e linguiça portuguesa).

Inspiração

Três duplas de bolinhos que desenharam o cenário de um dos bares mais tradicionais da cidade, eternizado no mural de Bruno de Souza.

Funcionamento

Diariamente, das 8h às 23h.

Endereço

Rua Candido Gaffree 205, Urca.



R\$35,00

10%
desconto

no prato Botecar
mediante pagamento
com cartões da
CAIXA

BAR DO BODE CHEIROSO

Colando Memórias

Caldo de mocotó com dobradinha, farofa de torresmo e couve frita.

Inspiração

As colagens da historiadora e artista colagista Lili Rose Cruz Oliveira que estampam a parede do bar, Patrimônio Cultural Carioca, que acabou de completar 80 anos. Lili criou uma arte exclusiva para o festival, com imagens que remetem à história do prato escolhido, do bar e dos arredores – como o Matadouro Público que funcionou entre 1853 e 1881, na Praça da Bandeira, ali pertinho, e acabou porque causava mau cheiro. Uma curiosidade revelada pela artista é que a Praça da Bandeira já foi chamada de Largo do Matadouro e o seu único vestígio é o pórtico neoclássico, atualmente localizado junto à Escola Nacional de Circo.

Funcionamento

Terça a Sábado, das 11h30 às 22h30; Domingo, das 11h às 18h.

Endereço

Rua General Canabarro 218, Maracanã



R\$35,00

BAR DO BODE CHEIROSO

Colando Memórias

Mocotó (cow's foot jelly) broth with beef tripe, pork crackling farofa, and fried kale.

Inspiration

The collages by historian and collage artist Lili Rose Cruz Oliveira adorn the walls of the bar, a Carioca Cultural Heritage site that just turned 80. For the festival, Lili created an exclusive artwork featuring images that evoke the history of the chosen dish, the bar itself, and its surroundings – such as the Public Slaughterhouse that operated from 1853 to 1881 in nearby Praça da Bandeira, and was shut down due to the unpleasant smell. A curious fact revealed by the artist: Praça da Bandeira was once called Largo do Matadouro, and its only remaining trace is the neoclassical portico now located next to the National Circus School.

Hours

Tuesday to Saturday, 11:30am to 10:30pm, Sunday from 11am to 6pm.

Address

Rua General Canabarro 218, Maracanã



R\$35,00

**10%
desconto**

no prato Botecar
mediante pagamento
com cartões da
CAIXA

BOTECO QUINTA CATEGORIA

Batucada de 5ª

Feijoada seca com linguiça calabresa, carne seca, lombo, orelha e pé de porco, tudo no ponto certo. Acompanha farofinha da casa, laranja, pimenta-biquinho para aquecer e uma dose de limãozinho da casa para entrar no ritmo.

Inspiração

Heitor dos Prazeres era artesão do subúrbio carioca, pintando ou musicando a cidade, o samba, os botequins e as feijoadas.

Funcionamento

Segunda a sábado, das 12h às 22h; domingo, das 12h às 21h.

Endereço

Rua Paulo Barreto 25 Loja C, Botafogo.



R\$35,00

**10%
Off**

Available with
payment using CAIXA
cards at the Botecar dish.

BOTECO QUINTA CATEGORIA

Batucada de 5ª

Dry feijoada with sausage, dried meat, tenderloin, pig's ear, and pig's trotter, all cooked to perfection. Served with homemade farofa, orange, biquinho pepper to spice it up, and a shot of lime to get you in the mood.

Inspiration

Heitor dos Prazeres was an artisan of Rio's suburbs, painting and composing the soul of the city – samba, street bars, and feijoadas.

Hours

Monday to Friday, 12pm to 10pm, Sunday from 12pm to 9pm.

Address

Rua Paulo Barreto 25 Loja C, Botafogo.



R\$39,00

10%
desconto

no prato Botecar
mediante pagamento
com cartões da
CAIXA

PAVÃO BLACK

Pavão à Beira Mar

Feijoada de frutos do mar, feita com o melhor do nosso litoral e servida com farofa de milho flocão douradinha

Inspiração

Homenagem aos pescadores da Colônia Z-13, que todos os dias lançam suas redes com coragem e tradição, diariamente. Os verdadeiros guardiões do sabor que chega à nossa mesa.

Funcionamento

Todos os dias, das 12h à meia-noite (sábado, até 0h30).

Endereço

Rua Barata Ribeiro 354, loja E, Copacabana.



RS\$39,00

**10%
Off**

Available with
payment using CAIXA
cards at the Botecar dish.

PAVÃO BLACK

Pavão à Beira Mar

Seafood feijoada, a different take on a traditional Brazilian dish. Made with the best seafood from our coastline and served with golden corn flour farofa

Inspiration

A tribute to the fishermen of Colônia Z-13, who cast their nets each day with courage and tradition. They are the true guardians of the flavors that reach our table.

Hours

Everyday, from 12pm to 12am (saturday until 12:30am).

Address

Rua Barata Ribeiro 354, loja E, Copacabana.



RS\$39,00

10%
desconto

no prato Botecar
mediante pagamento
com cartões da
CAIXA

CAFÉ DO BOM CACHAÇA DA BOA

Tareco

Uma montanha de torradinhas de pão de queijo e parmesão.

Inspiração

Entre as pastilhas do piso, que guardam histórias desde 1905, e o crocante do Tareco, há algo em comum: o tempo. Ambos nascem do cuidado artesanal. O piso moldado peça a peça, o salgado feito à mão com tiras de pão de queijo e parmesão fresco. Um é memória preservada, o outro é sabor criado. Juntos, contam sobre a beleza do que é feito devagar, com atenção e alma.

Funcionamento

Segunda e terça, das 10h30 às 18h30. Quarta a sexta, das 11h às 20h.
Sábado, das 10h30 às 14h30.

Endereço

Rua da Carioca, 10 - Centro.



RS\$39,00

**10%
Off**

Available with
payment using CAIXA
cards at the Botecar dish.

CAFÉ DO BOM CACHAÇA DA BOA

Tareco

A mountain of cheese bread and parmesan toasts.

Inspiration

Between the mosaic tiles of the floor – holding stories since 1905 – and the crispness of the Tareco, there's a shared element: time. Both are born from artisanal care. The floor, shaped piece by piece; the savory bite, handcrafted with strips of cheese bread and fresh parmesan. One preserves memory, the other creates flavor. Together, they speak to the beauty of what's made slowly, with attention and soul.

Hours

Monday and Tuesday, 10:30am to 6:30pm. Wednesday and Friday, 11am to 8pm.
Saturday from 10:30am to 2:30pm.

Address

Rua da Carioca, 10 - Centro.



R\$37,00

10%
desconto

no prato Botecar
mediante pagamento
com cartões da
CAIXA

SURU BAFO

Joias do mar

dupla de kibe de peixe e pastel de mexilhão, acompanhado de um molho de alho e hortelã

Inspiração

Diretamente de Cabo Frio, a artesã Edwiges Pereira, tia da chef de cozinha do Suru Bafo, Yandara Karuna, transforma o oceano em arte e sabor. Seu trabalho começa na própria pesca: ela mesma coleta peixes, mexilhões e outros frutos do mar. As partes comestíveis viram receitas autênticas, que brilham em festivais gastronômicos da região. Mas o que muitos descartariam, como escamas, conchas e carapaças, Edwiges transforma em beleza. Com criatividade e respeito à natureza, ela cria brincos, cordões, incensários, castiçais e outras peças artesanais que carregam a alma do mar. Sua trajetória é um exemplo de sustentabilidade, cultura e afeto. Do anzol ao artesanato, tudo é feito com as próprias mãos – e com muito coração.

Funcionamento

Ter. a qui., das 17h à 1h; sex. e sáb., das 12h à 1h; dom., das 12h às 20h.

Endereço

Rua da Lapa, 128. Lapa.



R\$37,00

**10%
Off**

Available with
payment using CAIXA
cards at the Botecar dish.

SURU BAFO

Joias do mar

Fish kibbeh and mussels fried pastry duo, served with a garlic and mint sauce

Inspiration

Straight from Cabo Frio, artisan Edwiges Pereira – aunt of Suru Bafo’s chef Yandara Karuna – transforms the ocean into art and flavor. Her work begins with the fishing itself: she personally gathers fish, mussels, and other seafood. The edible parts become authentic recipes that shine at regional food festivals. But what many would discard – scales, shells, and carapaces – Edwiges turns into beauty. With creativity and deep respect for nature, she crafts earrings, necklaces, incense holders, candle stands, and other handmade pieces that carry the soul of the sea. Her journey is a living example of sustainability, culture, and care. From the hook to the handmade, everything is done with her own hands – and with a whole lot of heart.

Hours

Tue-Thu, 5pm to 1am. Fri-Sat, 12pm to 1am. Sun, 12pm to 8pm.

Address

Rua da Lapa, 128. Lapa.



RS\$40,00

10%
Off

Available with
payment using CAIXA
cards at the Botecar dish.

CAPIAU

Quermesse do Mestre

Jerked beef aged with manibé – sauce from black tucupi (indigenous soy sauce made from cassava), sliced and served with fried polenta and pork broth

Inspiration

Celebrating Master J. Borges, chef Diogo Melão drew inspiration from the countryside festivals of Pernambuco's agreste region, as portrayed in his woodcut prints.

Hours

Monday, 12pm to 10pm, Tuesday and Wednesday, 12pm to 6pm, Thursday and Friday, 12am to 11pm. Closed on Sunday.

Address

Rua Miguel Couto 124 A (esquina do Largo de Santa Rita), Beco das Sardinhas, Centro.



R\$40,00

10%
desconto

no prato Botecar
mediante pagamento
com cartões da
CAIXA

CAPIAU

Quermesse do Mestre

Carne de sol maturada com manibé, o tucupi preto (shoyu indígena feito de mandioca), fatiada e servida com polenta prensada frita e caldo de porco.

Inspiração

Festejando o Mestre J. Borges, chef Diogo Melão se inspirou nas quermesses do agreste de pernambuco retratadas em suas xilogravuras.

Funcionamento

De quarta a sexta, das 18h à 1h; sábado, das 12h à 1h; domingo, das 12h às 21h.

Endereço

Segunda, das 12h às 22h; Terça e quarta, das 12h às 18h; Quinta e sexta, das 12h às 23h; Sábado, das 12h às 18h. Domingo e Segunda: Fechado



RS\$35,00

10%
Off

Available with
payment using CAIXA
cards at the Botecar dish.

REAL CHOPP

Meio a meio

Jerked beef and rib with cream cheese fritters duo

Inspiration

It was Jaguar who renamed the bar. “Real Sucos? I’ve never seen a juice come out of here. From now on, it’s Real Chopp!” Not only does it serve one of the best draft beers in town, it’s also one of the few places in Rio where you can order a dark chopp or a half-and-half.

Hours

Tuesday to Saturday, 8am to 1am. Sunday, 9am to 12am.

Address

Rua Barata Ribeiro 319, Copacabana.



R\$35,00

10%
desconto

no prato Botecar
mediante pagamento
com cartões da
CAIXA

REAL CHOPP

Meio a meio

Dose dupla de bolinhos de carne seca e de costela recheados com queijo cremoso

Inspiração

Foi Jaguar que rebatizou o bar. “Real Sucos? Nunca vi sair um suco aqui. A partir de hoje, é Real Chopp!”. Além de ser um dos melhores chopes da cidade, é um dos poucos lugares do Rio que serve chope escuro ou meio a meio.

Funcionamento

Terça a sábado, das 8h à 1h. Domingo, das 9h à meia-noite.

Endereço

Rua Barata Ribeiro 319, Copacabana.



RS\$40,00

10%
Off

Available with
payment using CAIXA
cards at the Botecar dish.

CASA PORTO

Carranca de fígado com jiló

A traditional dish that many first-time sailors frown upon before tasting, but whose flavor takes us back to the past: liver steak with onions and fried jiló (Brazilian bitter eggplant).

Inspiration

Traditional carrancas are handcrafted sculptures originally placed on the prows of boats navigating the São Francisco River. They were created by artisans to ward off evil spirits and protect travelers on their journeys.

Hours

Tuesday e Wednesday, 12pm to 10pm. Thursday and Saturday, 12pm to 11pm.
Sunday, 12pm to 9pm.

Address

Largo de São Francisco da Prainha, 4 - Sobrado, Saúde



RS\$40,00

10%
desconto

no prato Botecar
mediante pagamento
com cartões da
CAIXA

CASA PORTO

Carranca de fígado com jiló

Prato tradicional que muitos marinheiros de primeira viagem mostram sua carranca antes de provar, mas que o sabor é um cais que nos leva ao passado: bife de fígado acebolado com jiló frito

Inspiração

As tradicionais carrancas são esculturas de artesãos, inicialmente colocadas na proa de barcos do Rio São Francisco para afastar maus espíritos e proteger viajantes.

Funcionamento

Terça e quarta, das 12h às 22h; Quinta a sábado, das 12h às 23h; Domingo, das 12h às 21h.

Endereço

Largo de São Francisco da Prainha, 4 - Sobrado, Saúde



R\$35,00

**10%
Off**

Available with
payment using CAIXA
cards at the Botecar dish.

QUITANDA

Madrinha

Brazilian croquettes coxinhas with a twist - stuffed with smoked ribs – and watercress mayonnaise

Inspiration

Tadeu Tenak. A native of Praça São Salvador, he brings his characters to life across city walls using stencil art. From legendary players like Nilton Santos to cult heroes like Loco Abreu, this passionate Botafogo supporter has painted the black-and-white constellation on the walls of General Severiano and Engenhão. He will be honored by Quitanda during the Botecar Festival. Embracing the bar's tradition, the featured snack is the Coxinha sem Massa—this season reimagined with smoked beef rib and watercress mayo, echoing the artist's eclectic taste. It's been affectionately named Madrinha in tribute to Beth Carvalho, already immortalized in stencil on the bar's wall. Tadeu will also leave his mark on a permanent mural and offer stickers and gifts to customers in this celebration of street art, paired with cold Brahma beer and delicious food. Come to Quitanda!

Hours

Monday, Wednesday, Thursday and Friday, 3pm to 10pm. Saturday 1pm to 10pm. Sunday 1pm to 9pm.

Address

Rua Andrade Pertence, 42D - Catete.



R\$35,00

10%
desconto

no prato Botecar
mediante pagamento
com cartões da
CAIXA

QUITANDA

Madrinha

Trio de coxinhas de costela defumada com maionese de agrião

Inspiração

Tadeu Tenak. Cria da Praça São Salvador, ele imprime seus personagens pelos muros da cidade através do stencil. Jogadores, personalidades, de Nilton Santos a Loco Abreu, o botafoguense fervoroso pintou a constelação alvinegra nos muros da General Severiano e do Engenhão e será o homenageado da Quitanda no Festival Botecar. Carregando a tradição do bar, o petisco escolhido foi a Coxinha sem Massa que, nessa temporada, vem revisitada de costela de boi defumada e maionese de agrião remetendo ao paladar plural do artista e já foi batizada de Madrinha numa saudosa menção à Beth Carvalho, já eternizada com um stencil na parede do bar. Além disso, Tadeu deixará sua marca impressa num mural permanente e disponibilizará adesivos e brindes aos clientes nessa imersão à arte de rua embalada por Chope Brahma e comida boa. Vem pra Quitanda!

Funcionamento

Segunda, quarta, quinta e sexta, das 15h às 22h; sábado, das 13h às 22h; domingo, das 13h às 21h.

Endereço

Rua Andrade Pertence, 42D - Catete.



RS\$40,00

**10%
Off**

Available with
payment using CAIXA
cards at the Botecar dish.

CONSERVA

Carne Louca do Peu

Pulled beef slow cooked for six hours and preserved in a mixture of olive oil, onion, olives, and spices. Served with grape pickles, to be eaten with a toothpick

Inspiration

Peu Lima, the graphic artist behind the bar's visual identity, first created its artwork using toothpicks on a bar table. Many of his pieces now decorate walls across Rio and Brazil – including the iconic flag “Só tem no Brasil” (“Only in Brazil”).

Hours

Wednesday to Friday, 6pm to 1am. Saturday, 12pm to 1am. Sunday, 12pm to 9pm.

Address

Avenida Prado Junior, 281 - Copacabana.



RS\$40,00

10%
desconto

no prato Botecar
mediante pagamento
com cartões da
CAIXA

CONSERVA

Carne Louca do Peu

Carne louca feita com lagarto cozido por seis horas e conservada em mistura de azeite, cebola, azeitona e especiarias, e picles de uva, para comer de palito

Inspiração

Peu Lima, artista gráfico responsável pela arte do bar, criada inicialmente com palitos de dente numa mesa de bar. Várias de suas artes estampam as paredes de casas do Rio e do Brasil, como a bandeira “Só tem no Brasil”.

Funcionamento

De quarta a sexta, das 18h à 1h; sábado, das 12h à 1h; domingo, das 12h às 21h.

Endereço

Avenida Prado Junior, 281 - Copacabana.



R\$35,00

**10%
Off**

Available with
payment using CAIXA
cards at the Botecar dish.

PETISQUEIRA MARTINHO

Polvo na toca

Baked potato smash casserole, stuffed with octopus, colorful peppers, smoked paprika, and biquinho (Brazilian slightly spicy) peppers

Inspiration

The friendly little fish that symbolizes the Petisqueira was “caught” when the dining room opened in 2007. But the mascot represents much more – generations of fishermen who have supplied this place for over 50 years, since the time it was just a humble fish market.

Hours

Tuesday and Sunday, 11:30am to 5pm. Wednesday, 11am to 11pm. Thursday to Saturday, 11am to 12am.

Address

Praia do Jequiá 33, Ribeira, Ilha do Governador.



RS\$35,00

10%
desconto

no prato Botecar
mediante pagamento
com cartões da
CAIXA

PETISQUEIRA MARTINHO

Polvo na toca

Escondidinho de batata baroa com noz moscada, com recheio de polvo com pimentões coloridos, páprica defumada e pimenta-biquinho

Inspiração

O simpático peixinho que é a cara da Petisqueira foi fisgado quando o salão abriu, em 2007. O mascote, no entanto, representa as gerações de pescadores que abastecem o lugar há mais de 50 anos, desde que era somente uma peixaria.

Funcionamento

Terça e domingo, das 11h30 às 17h. Quarta, das 11h às 23h. Quinta a sábado, das 11h à meia-noite.

Endereço

Praia do Jequiá 33, Ribeira, Ilha do Governador.



RS\$40,00

10%
Off

Available with
payment using CAIXA
cards at the Botecar dish.

DOIS DE FEVEREIRO

Coxinha da tia

Rio and Salvador come together on chef João Diamante's trio of Brazilian croquette coxinhas with a twist – stuffed with typical shrimp stew

Inspiration

A tribute to Tia Lúcia – master, artist, and Bahian craftswoman – a cultural icon of Little Africa.

Hours

Tuesday to Sunday, 11:30am to 6pm (kitchen until 5pm).

Address

Rua Sacadura Cabral, 79 - Saúde.



RS\$40,00

10%
desconto

no prato Botecar
mediante pagamento
com cartões da
CAIXA

DOIS DE FEVEREIRO

Coxinha da tia

Rio e Salvador se unem no Dois de Fevereiro com o trio de coxinhas de bobó do chef João Diamante

Inspiração

Uma homenagem à mestra, artista e artesã baiana Tia Lúcia, símbolo cultural da Pequena África.

Funcionamento

De terça a domingo, das 11h30 às 18h (cozinha até 17h).

Endereço

Rua Sacadura Cabral, 79 - Saúde.



RS\$36,90

**10%
Off**

Available with
payment using CAIXA
cards at the Botecar dish.

PESCADOS NA BRASA

Trio di Rocha

Mini tapioca pancakes trio stuffed with shrimp and Brazilian Catupiry cheese, Amazon Pirarucu fish (Arapaima) with toothache plant, and crab in tucupi sauce (cassava broth)

Inspiration

The art of Companhia do Barro strengthens the Rio-Belém connection, blending tradition, innovative techniques, and now, flavor. It's the union of clay and cuisine – both shaped with love, transformed into history, culture, and feeling. Chef Adriana Veloso's dish, created exclusively for the festival, will be served in ceramic pieces by Companhia do Barro, crafted by the couple Josimar, from Rio, and Rosiane, from Pará.

Hours

Monday, 11am to 4pm. Tuesday to Saturday, 11am to 11pm.
Sunday, 11am to 6pm.

Address

Rua João Lira, 97.



R\$36,90

10%
desconto

no prato Botecar
mediante pagamento
com cartões da
CAIXA

PESCADOS NA BRASA

Trio di Rocha

Trio de tapiquinhas recheadas com camarão com catupiry, pirarucu com jambu e caranguejo com tucupi

Inspiração

A arte da Companhia do Barro estreita a conexão Rio-Belém, mesclando tradições, técnicas inovadoras e, agora, sabor. É a união do barro e da gastronomia moldados com amor, transformados em história, cultura e sentimento. O prato da cozinheira Adriana Veloso, criado exclusivamente para o festival, será servido nas peças em cerâmica da Companhia do Barro, do casal Josimar, carioca, e Rosiane, paraense.

Funcionamento

Segunda, das 11h às 16h. De terça a sábado, das 11h às 23h.
Domingo, das 11h às 18h

Endereço

Rua João Lira, 97.



R\$35,00

**10%
Off**

Available with
payment using CAIXA
cards at the Botecar dish.

ENCHENDO LINGUIÇA

Joelhó

Jiló (Brazilian bitter eggplant) tempura served with pulled pork and cheese cream

Inspiration

A tribute to Nelson Polzin, a renowned watercolor artist, a dear friend of the house since its opening – and, of course, a passionate lover of jiló and joelho. Nelson has turned the bar into a meeting point for fellow painters and a source of inspiration for several of his works (@nelsonpolzin).

Hours

Monday to Thursday, 11am to 12am. Friday and Saturday, 11am to 1am.
Sunday, 11am to 9pm.

Address

Av. Engenheiro Richard 2, Grajaú.



R\$35,00

10%
desconto

no prato Botecar
mediante pagamento
com cartões da
CAIXA

ENCHENDO LINGUIÇA

Joelhó

Tempurá de jiló servido com Joelho de porco desfiado e creme de queijo

Inspiração

Homenagem ao Nelson Polzin, grande artista de aquarela, amigo da casa desde a inauguração e, claro, apaixonado por jiló e Joelho. Nelson já fez do bar local de encontros de artistas pintores e referência para algumas de suas obras (@nelsonpolzin).

Funcionamento

Segunda a quinta, das 11h à meia-noite. Sexta e sábado, das 11h à 1h.
Domingo, das 11h às 21h.

Endereço

Av. Engenheiro Richard 2, Grajaú.



RS\$42,00

**10%
Off**

Available with
payment using CAIXA
cards at the Botecar dish.

VELHO ADONIS

Croquete São Sebastião

Octopus croquette, served with colorful pepper vinaigrette

Inspiration

Saint George is the patron saint of botequins. But in Rio de Janeiro, it's only fitting that the city's own patron saint takes center stage. At Velho Adonis, one of the most beautiful works by José Everaldo Ferreira da Silva is proudly displayed in the dining room. A celebrated folk artisan, his art represents the spirit of Ceará – and has even reached the hands of Pope Francis.

Hours

Tuesday to Thursday, 10am to 10pm. Friday and Saturday, 10am to 11pm.
Sunday, 10am to 7pm.

Address

Rua São Luiz Gonzaga 2156, Benfica.



RS\$42,00

10%
desconto

no prato Botecar
mediante pagamento
com cartões da
CAIXA

VELHO ADONIS

Croquete São Sebastião

Croquete de polvo com arroz e parmesão na panko, servido com vinagrete de pimentas coloridas

Inspiração

São Jorge é o santo dos botequins. Mas, no Rio de Janeiro, nada mais justo que o padroeiro da cidade tenha seu destaque. No Velho Adonis, uma das mais belas peças de José Everaldo Ferreira da Silva fica em destaque no salão. Artesão popular, sua arte representa o Ceará e já chegou até mesmo nas mãos do Papa Francisco.

Funcionamento

Terça a quinta, das 10h às 22h. Sexta e sábado, das 10h às 23h.
Domingo, das 10h às 19h.

Endereço

Rua São Luiz Gonzaga 2156, Benfica.



RS\$63,00

**10%
Off**

Available with
payment using CAIXA
cards at the Botecar dish.

JOBÁ

Alheiras do Chicô

Alheiras (Portuguese garlic sausage) served with fried egg and house-made shoestring fries

Inspiration

The architect behind the project that brought Jobi's younger sibling to life is also the artist behind the paintings that infuse the dining room with lightness and Brazilian flair.

Hours

Everyday, 11am to 3am. Closed on Mondays.

Address

Av. Ataulfo de Paiva 1174, loja A, Leblon.



R\$63,00

10%
desconto

no prato Botecar
mediante pagamento
com cartões da
CAIXA

JOBÁ

Alheiras do Chicô

Alheiras servida com ovo frito e batata palha da casa.

Inspiração

Arquiteto do projeto que deu vida ao irmão caçula do Jobi é também autor dos quadros que tempera o salão com leveza e brasilidade.

Funcionamento

Terça a domingo, das 11h às 3h. Segunda: Fechado.

Endereço

Av. Ataulfo de Paiva 1174, loja A, Leblon.



RS\$22,00

**10%
Off**

Available with
payment using CAIXA
cards at the Botecar dish.

ZUZA FISH BAR

Bananada de camarão

Fried plantain cake stuffed with grated coconut breaded shrimp

Inspiration

A tribute to the Gente de Fibra project, where artisans from the northern region of the state create products using banana tree fiber. @gentedefibrabrasil

Hours

Monday to Thursday, 4pm to 11pm. Friday and Saturday, 12pm to 11pm.
Sunday, 12pm to 5pm.

Address

Rua Marquês de Abrantes, 1 - loja A - Flamengo.



RS\$22,00

10%
desconto

no prato Botecar
mediante pagamento
com cartões da
CAIXA

ZUZA FISH BAR

Bananada de camarão

Bolo frito de banana-da-terra recheado com camarões empanados no coco ralado

Inspiração

Homenagem ao projeto Gente de Fibra onde artesãos do norte do Estado desenvolvem produtos com a fibra da bananeira. @gentedefibrabrasil

Funcionamento

Segunda a quinta, das 16h às 23h; sexta e sábado, das 12h às 23h.
Domingo, das 12h às 17h.

Endereço

Rua Marquês de Abrantes, 1 - loja A - Flamengo.

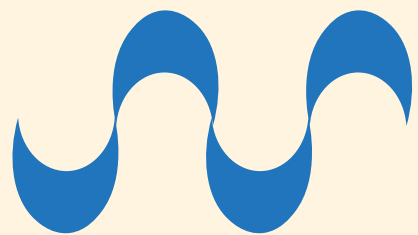
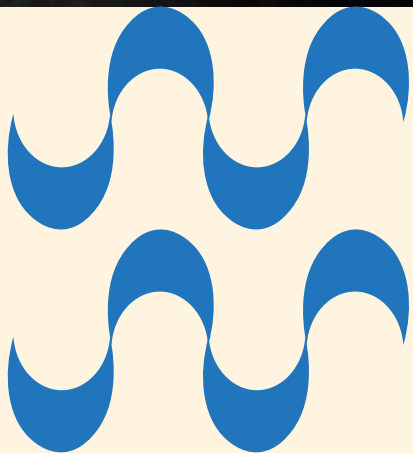


RS\$50,00

**10%
Off**

Available with
payment using CAIXA
cards at the Botecar dish.

JOB I



Michelangelo

Portuguese sardine duo

Inspiration

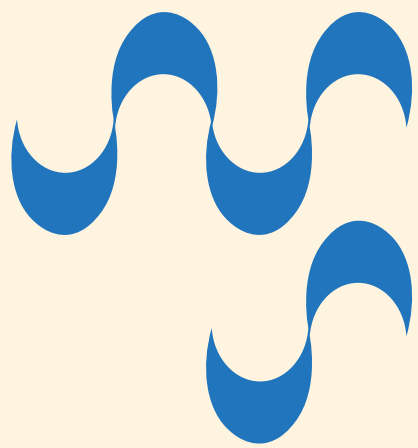
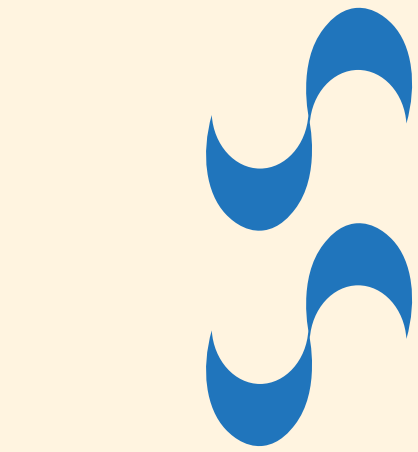
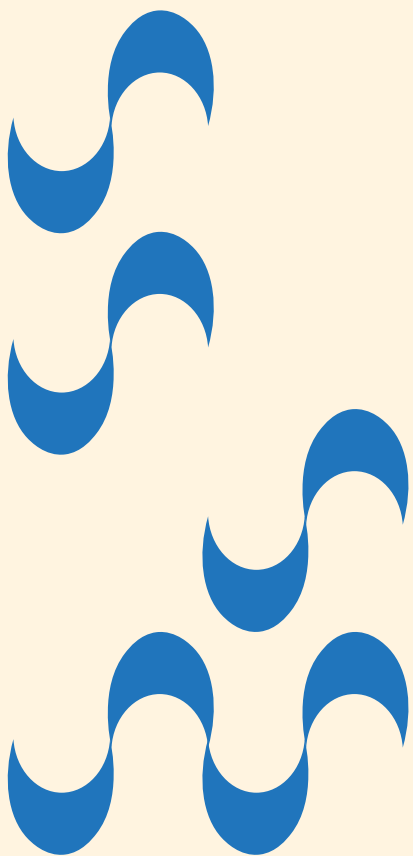
A Cultural Heritage of the city, Jobi proudly displays an original painting by Nilton Bravo – known as the Michelangelo of botequins – in its dining room. Created in 1987 and restored in 2024, the artwork is as iconic as Portuguese sardines in a bar with Lusitanian roots.

Hours

Everyday, 11am to 3am.

Address

Av. Ataulfo de Paiva 1166, loja B, Leblon.





R\$50,00

10%
desconto

no prato Botecar
mediante pagamento
com cartões da
CAIXA

JOB I

Michelangelo

Dupla de sardinhas portuguesa

Inspiração

Patrimônio Cultural da cidade, o Jobi ostenta um original de Nilton Bravo, conhecido como Michelangelo dos Botequins, no salão. A pintura de 1987 foi restaurada em 2024 e é tão tradicional quanto sardinhas portuguesas num bar de origem lusitana.

Funcionamento

Todos os dias, das 11h às 3h.

Endereço

Av. Ataulfo de Paiva 1166, loja B, Leblon.



RS\$30,00

**10%
Off**

Available with
payment using CAIXA
cards at the Botecar dish.

LÁ NA ROSI

Arte na Lata

Traditional Portuguese dish made with codfish, paired with sausage cooked in red wine and black olives, and lupin beans

Inspiration

Rogério Fonseca's gift for turning tin cans into art is the starting point for Rosi's creation. The raw material is there – but the final masterpiece is up to you.

Hours

Thursday to Saturday, 5:30pm to 11pm. Sunday, 12pm to 4:30pm.

Address

Praia do Zumbi, quiosque 0, right in front of number 75.



RS\$30,00

10%
desconto

no prato Botecar
mediante pagamento
com cartões da
CAIXA

LÁ NA ROSI

Arte na Lata

Dupla de picolé de bacalhau com punhettinha de bacalhau, paio cozido no vinho tinto e azeitona preta e tremoços

Inspiração

A virtude de Rogério Fonseca de transformar latas em arte é o ponto de partida do petisco idealizado por Rosi. A matéria-prima está ali, mas quem decide como ficará a obra final, é você.

Funcionamento

De quinta a sábado, das 17h30 às 23h. Domingo, das 12h às 16h30.

Endereço

Praia do Zumbi, quiosque 0, em frente ao número 75.



RS\$18,00

**10%
Off**

Available with
payment using CAIXA
cards at the Botecar dish.

JUREMA

Enroladinho de salsicha

A new take in pig in a blanket. Handmade sausage wrapped in rice paper served with green tomato relish and spicy mayonnaise

Inspiration

This is our reinterpretation of the classic sausage roll found in Brazilian bakeries. Made with our own house-crafted sausage, wrapped in rice paper, and served with pickled green tomato and spicy mayo. “With phrases that inspire us every day,” João Cordel is the artist behind the paintings and murals at Jurema – just as he inspires the kitchen to create authentic flavors, reinterpretations, and original creations.

Hours

Monday to Wednesday, 5pm to 12am. Thursday and Friday, 5pm to 2am.
Saturday, 12pm to 2am. Sunday, 12pm to 8pm.

Address

Rua Morais e Vale, 47 - Lapa.



RS\$18,00

10%
desconto

no prato Botecar
mediante pagamento
com cartões da
CAIXA

JUREMA

Enroladinho de salsicha

Salsicha artesanal empanada na folha de arroz com conserva de tomate verde e maionese picante

Inspiração

essa é a interpretação do clássico enroladinho de salsicha das padarias. Feito com salsicha de produção da casa, do nosso jeito, enrolado numa folha de arroz e servido com uma conserva de tomate verde e maionese picante. “Com frases que nos inspiram todos os dias”, João Cordel é o artista que pinta os quadros e as paredes do Jurema, tal qual inspira a cozinha a criar novos sabores autênticos, releituras e autorais.

Funcionamento

Segunda e quarta, das 17h à meia-noite; quinta e sexta, das 17h às 2h (terça fechado); sábado, das 12h às 2h; domingo, das 12h às 20h.

Endereço

Rua Morais e Vale, 47 - Lapa.



RS\$39,00

**10%
Off**

Available with
payment using CAIXA
cards at the Botecar dish.

KALANGO

Cachorro-quente do Sertão

A Brazilian take on the hot dog. Brioche bread, two sausages with coalho cream (Brazilian cheese from Northeast region) and coalho popcorn. Served with maxixe (bur gherkin) vinaigrette

Inspiration

Yang da Paz, a sculptor from Ilha do Ferro in Alagoas, transforms branches and tree trunks into art. Son of master Petrônio, he is the artist behind the wooden kalango lizard that decorates the bar's wall.

Hours

Monday to Thursday, 5pm to 12:20am. Friday and Saturday, 12pm to 2am.
Sunday, 12pm to 10pm.

Address

Rua Arnaldo Quintela 44, Botafogo.



RS\$39,00

10%
desconto

no prato Botecar
mediante pagamento
com cartões da
CAIXA

KALANGO

Cachorro-quente do Sertão

Pão brioche, duas salsichas com creme de queijo coalho e pipoquinha de queijo coalho, servido com vinagrete de maxixe

Inspiração

Yang da Paz, escultor da Ilha do Ferro (Alagoas), que transforma galhos e troncos em arte. Filho de mestre Petrônio, é do artista o lagarto kalango em madeira que estampa a parede do bar.

Funcionamento

Segunda a Quinta, das 17h às 0h20; Sexta e Sábado, das 12h às 2h;
Domingo, das 12h às 22h.

Endereço

Rua Arnaldo Quintela 44, Botafogo.



SPONSORED BY



PRESENTED BY



PRODUCED BY

