

MISTURARIA
FINA MEZCLA

A casa é sua!

Fina Mezcla são palavras espanholas que significam "qualidade" e "mistura", respectivamente.

É esse é o nosso grande objetivo: misturar as melhores receitas do mundo, com o toque brasileiro do nosso chef Paulo Pires.

Entradas

Serve 2 pessoas

BURRATA servida com nossos 4 molhos especiais e pão da casa - R\$ 66

BRIE ou CAMEMBERT com Geléia de damasco ou frutas vermelhas e torradas - R\$ 64

SFOGLIA manta de mozzarella com recheio de copa lombo e salada - R\$ 66

CARPACCIO com os 4 molhos e pão da casa - R\$ 56

MOLHOS DA CASA com torradas (antepasto e/ou molho verde) - R\$ 45

BOLINHOS DE BACALHAU
06 und. servido com molho de pimenta e molho verde - R\$ 56

TORRESMO (PURURUCA) com molho verde - R\$ 39

TÁBUA DE AIPIM COM PERNIL GRATINADO
aipim frito, coberto com nosso pernil a espanhola, gratinado com queijo - R\$ 69,90

STEAK TARTARE MINGON servido com batata frita - R\$ 75

BATATA FRITA - R\$ 34

AIPIM FRITO - R\$ 34



Couvert

Serve 2 pessoas

Gorgonzola montanhês, Caponata de Berinjela, Molho verde e Manteiga de morango. Acompanha pão sírio da casa e crostini - R\$ 42

Bruschettas Mezcla

Serve 2 pessoas – Servido no pão sacadura recheado com mozzarella, tomate com gergelim e molho verde de ervas - ½ porção 70% do valor

PARMA, RÚCULA, TOMATE SECO E STRACCIATELLA (chef irá montar a combinação) - R\$ 69

New!

CAMARÕES VG E STRACCIATELLA (tomate molhos e mozzarella) - R\$ 73

Verificar Disponibilidade

New!

MOZARELA (mozzarella, tomate e manjeriçã) - R\$ 49

GORGONZOLA com MEL - R\$ 59

BRIE, GOUDA, CAMEMBLEU ou CAMEMBERT com Mel ou Geléia - R\$ 59

BURRATA, GRANA PADANO, MAASDAM, EMMENTAL (tomate e manjeriçã) - R\$ 65

COPA LOMBO, PERNIL OU COSTELA (tomate, mozzarella e manjeriçã) - R\$ 67

MONTE SUA PORÇÃO DE BRUSCHETTA MISTA
ESCOLHA 2 SABORES

Tábuas de Queijos e Frios

Servido com molhos e torradas

MISTA (Mix de Queijos Finos, Azeitonas e Frios Finos) - P/2 R\$ 129




Churras & Co. Porções

Serve 2 pessoas. Servido com molhos e pães da casa - ½ porção 70% do valor

- BABY BEEF ou BEEF ANCHO - R\$ 110
- PICANHA ARGENTINA - R\$147
- JOELHO DE PORCO INTEIRO - R\$ 179
- EISBEIN - verificar disponibilidade
- PERNIL À ESPANHOLA R\$ 97
- LINGUIÇAS ANGUS COSTELA - R\$ 66
- LINGUIÇAS DE CORDEIRO PICANTE - R\$ 66
- SALSICHAS ALEMÃS - R\$ 58
- CALABRESA COM PROVOLONE - BERNA - R\$ 69
- LINGUIÇA GROSSA TOSCANA - R\$ 69

Sanduiches Mezcla

Servido c/pão, alface, gergelim, cebola no vinho, tomate e mozzarella. Mudar queijo => + R\$6

- BURRATA, BERINJELA E PESTO - R\$ 49 
- COSTELA BOVINA (desfiada) - R\$ 53
- LINGUIÇA ou SALSICHA - R\$ 48
- PERNIL À ESPANHOLA (desfiado) - R\$ 53
- PICANHA - R\$ 69
- FILÉ DE COXA E SOBRECOXA - R\$ 42

Joelho de Porco Prime

Servido com molhos da casa, pães e torradas -
 Serve 3 a 4 pessoas - Acompanha porção de
 salchichas alemãs Shublig e Weisswurt. - R\$ 260

New!

Mezcla Ball (s/ pão) ou Burguer (c/ pão)

Servidos com alface, tomate, queijo a escolher e hambúrguer artesanal

- CATUPIRY - R\$ 41
- GORGONZOLA, BRIE, CAMEMBERT, PROVOLONE, CAMEMBLEU ou PARMESÃO - R\$ 43
- GRANA PADANO, GOUDA, EMMENTAL, MAASDAM ou GRUYERE - R\$ 45
- MOZARELA - R\$ 40



PRATOS COMPLETOS

Churras & Co. Refeição

Servido com ARROZ, FAROFA, SALADA e MOLHOS DA CASA Opções para 1 e 2 pessoas.

BABY BEEF ou BEEF ANCHO - P/2 R\$ 130 e P/1 R\$ 94

PICANHA ARGENTINA - P/2 R\$ 162 e P/1 R\$ 98

FILÉ DE COXA E SOBRECOXA - P/2 R\$ 86 e P/1 R\$ 61

PERNIL A ESPANHOLA - P/2 R\$ 116 e P/1 R\$ 93

JOELHO DE PORCO INTEIRO - EISBEIN - (verificar disponibilidade) - P/3 R\$ 195

JOELHO DE PORCO INTEIRO PRIME - EISBEIN - (verificar disponibilidade) - P/3 R\$ 285

SALSICHAS ALEMÃS ARTESANAIS - P/2 R\$ 89 e P/1 R\$ 58

LINGUIÇAS ANGUS COSTELA BOVINA ou CORDEIRO PICANTE - P/2 R\$ 75 e P/1 R\$ 57

Pratos Infantis

150g aprox. de proteína acompanha Batata Frita, Arroz, Farofa e Feijão

FILÉ DE COXA E SOBRECOXA - R\$ 42

NUGGETS - R\$ 38

SALSICHA ALEMÃ - R\$ 45

HAMBURGUER ANGUS - R\$ 49

ESPECIALIDADES

Arroz Frito

Proteína a escolha do cliente, feito com arroz branco frito em uma WOK com ovos, legumes e especiarias da casa. Opções para 1 e 2 pessoas.

COSTELA B. (desfiada) - P/2 R\$ 127 e P/1 R\$ 79

PERNIL À ESPANHOLA - P/2 R\$ 125 e P/1 R\$ 77

PICANHA ARGENTINA - P/2 R\$ 161 e P/1 R\$ 99

BABY BEEF ou ANCHO - P/2 R\$ 147 e P/1 R\$ 90

FRUTOS DO MAR - P/2 R\$ 172 e P/1 R\$ 99

(Verificar disponibilidade)

CAMARÃO - P/2 R\$ 184 e P/1 R\$ 107

(Verificar disponibilidade)

Paella Valênciana

Tradicional paella valênciana, com frutos do mar, legumes diversos e especiarias da casa. Opções para 1 e 2 pessoas.

P/2 R\$ 179 e P/1 R\$ 105

(Verificar Disponibilidade)

Foundue de Queijo

Servido 400g de creme de queijo. Serve 2 pessoas. Itens extras cobrados à parte e neste acompanha:

FRIOS (salsichas, lombo e calabresa)

MASSA (pizza branca e mix de pães e torradas)

OUTROS (tomate cereja e goiabada) - R\$ 189,9



Churrasco Misto na Pedra

Serve 2 a 3 pessoas - Baby beef, Linguiça e Frango

Aperitivo: Acompanha Pães especiais e Molhos da Casa - R\$ 170

Refeição: Arroz, Feijão e Salada ou Legumes e Batata Frita - R\$ 249

Picanha na Pedra

(crua ou assada) Serve 3 pessoas

Aperitivo: Acompanha Pães especiais e Molhos da Casa - R\$ 190

Refeição: Arroz, Feijão e Salada ou Legumes e Batata Frita - R\$ 259

Churrasco Coreano na Pedra

Serve 2 pessoas - Com legumes do dia, molhos da casa, molho oriental e kimchi

PANCETA (picante ou normal) - R\$ 190

PANCETA E BABY BEEF (picante ou sem picancia) - R\$ 220

PICANHA BOVINA E PANCETA (picante ou normal) - R\$ 250

Churrasco Coreano Prime

New!

Serve 3 pessoas - ACOMPANHA ARROZ FRITO (cogumelos), legumes do dia, molhos da casa, molho oriental e kimchi

PANCETA (picante ou normal) - R\$ 250

PANCETA E BABY BEEF (picante ou sem picancia) - R\$ 280

PICANHA BOVINA E PANCETA (picante ou normal) - R\$ 310

Porção de Proteína Extra

R\$ 80 (por porção)





Mezcla Light

250g aprox. de proteína feito na lenha, servido com ou sem queijo e salada da casa – prato individual

BABY BEEF ou ANCHO - R\$ 73

SALSICHAS ALEMÃS - R\$ 59

PERNIL À ESPANHOLA - R\$ 69

PICANHA - R\$ 80

FILÉ DE COXA E SOBRECOXA - R\$ 55

VEGETARIANOS



Entradas

BURRATA EMPRATADA (COM QUEIJO) - R\$ 66

BRIE ou CAMEMBERT com Geléia e torradas - R\$ 64

SFOGLIA COM ANTEPASTO DE BERINGELA (COM QUEIJO) - R\$ 66

Saladas

VERDE

Com alface, rúcula, tomate, gergelim, cebola no vinho, molhos da casa, com ou sem queijo (gorgonzola ou brie) - R\$ 38

BERINJELA

Com antepasto de berinjela, alface, rúcula, tomate, gergelim, cebola no vinho, molhos da casa, com ou sem queijo (gorgonzola ou brie) - R\$ 42

Pratos Principais

ARROZ FRITO DE BERINJELA (com ou sem ovos) - P/2 R\$ 114 e P/1 R\$ 74

ARROZ FRITO DE CHAMPIGNON (com ou sem ovos) - P/2 R\$ 119 e P/1 R\$ 73

ARROZ FRITO BURRATA ou SFOGLIA (com ou sem ovos) - P/2 R\$ 140 e P/1 R\$ 86



MENU EXECUTIVO ALMOÇO - TERÇA A SEXTA

ENTRADA + PRATO PRINCIPAL + SOBREMESA - R\$ 69

Entrada:

MOLHOS DA CASA com torradas
(antepasto de berinjela e molho verde)

Prato Principal:

Tradicional

Proteína + ARROZ, FAROFA, SALADA e MOLHO DA CASA

Arroz Frito

250g aprox. de proteína feito com arroz branco frito em uma WOK com ou sem ovos, legumes e especiarias da casa.

Mezcla Light

250g aprox. de proteína feito na lenha, servido com ou sem queijo e salada da casa – prato individual

PROTEÍNAS:

- ANCHO ou BABY BEEF
- FILÉ DE COXA E SOBRECOXA
- PERNIL A ESPANHOLA
- LINGUIÇAS ANGUS DE COSTELA
- COSTELA BOVINA desfiada
- SALSICHAS ALEMÃS
- BERINJELA
- CHAMPIGNON
- BURRATA ou SFOGLIA

Sobremesa:

Mini brownies com sorvete e calda.

New!

Disponível apenas de terça-feira
a sexta-feira de 12h às 16h!
(Não contempla Duo Gourmet!)



Pizzas Tradicionais

Formato da Itália e massa Espanhola 33 cm

ALEMÃ

Mozarela, linguiça alemã, molho de tomate, orégano e azeitonas com ou sem cebola - R\$ 89

BRANCA

Nossa massa com ervas finas e queijo mozzarella - R\$ 62

CAMARÃO VG

Verificar Disponibilidade - Não entra no Rodízio
Mozarela, camarão VM, tomates em cubos, molho de tomate, orégano e azeitonas - R\$ 115

CALABRESA c/ ou s/queijo (PAULISTA)

Mozarela, calabresa, molho de tomate, orégano e azeitonas com ou sem cebola - R\$ 78

CALABRESA c/ REQUEIJAO

Igual à anterior com catupiry - R\$ 82

CANADENSE

Mozarela, lombo canadense, molho de tomate, orégano e azeitonas - R\$ 86

FRANCESA

Mozarela, presunto comum, catupiry, champignon, molho de tomate, orégano e azeitonas - R\$ 90

FRANGO

Mozarela, molho de tomate, frango grelhado, orégano e azeitonas - R\$ 86

MARGUERITA

Mozarela, tomates frescos e manjericão - R\$ 75

MOZARELA ou PRESUNTO

Mozarela, molho de tomate, orégano e azeitonas - R\$ 69

PORTUGUESA

Mozarela, ovos, cebolas, pimentão, calabresa, presunto, tomates em cubos, molho de tomate, orégano e azeitonas - R\$ 89

QUATRO QUEIJOS

Mozarela, gorgonzola, catupiry, parmesão, molho de tomate, orégano e azeitonas - R\$ 83

ATUM

Mozarela, atum, molho de tomate, orégano e azeitonas com ou sem cebola - R\$ 80

COSTELA DESFIADA

Mozarela, costela bovina assada lentamente, molho de tomate, orégano e azeitonas com ou sem cebola - R\$ 95

Pizzas Doces

Formato da Itália e massa Espanhola 33 cm

New!

Banana – Mozzarella na base, Banana, açúcar e canela - R\$ 75 - **Brotinho** - R\$ 50

Chocolate – Ganache de chocolate ao leite - R\$ 78 - **Brotinho** - R\$ 51

Doce de Leite – Ganache de Doce de Leite e Chantilly - R\$ 80 - **Brotinho** - R\$ 52

Clementine's Cake - Chocolate como base, com laminas de Tangerinas confitadas coberta com creamcheese saborizado de Tangerina - R\$ 85 --> Brotinho - R\$ 55



PIZZAS

Pizzas Premium

Formato da Itália e massa Espanhola 33 cm

FINA MEZCLA - A PIZZA DA CASA

Mozarela, rúcula, tomate seco, straciatella, presunto parma, finalizada com pesto de manjeriço, molho de tomate e orégano - R\$ 110

ESPAÑHOLÍSSIMA

Mozarela, linguiça tipo chorizo, parmesão, pimentões coloridos ao alho e óleo, molho de tomate, orégano e azeitonas - R\$ 95

BRANCA GRANA PADANO

Nossa massa com molho da casa, ervas finas e queijo parmesão tipo grana- R\$ 69

BRIE COM GELEIA

Mozarela, brie e geléia de frutas vermelhas, molho de tomates e orégano - R\$ 97

BURRATA ESPECIAL

Parmesão, burrata e molho especial do chef, orégano e azeitonas - R\$ 106

CAPONATA ITALIANA

Caponata de berinjela, molho, mozzarella, orégano e azeitonas - R\$ 93

CAMARÃO VG ESPECIAL

Verificar Disponibilidade - **Não entra no Rodízio**
Mozarela, Catupiry, Camarão VM, tomates em cubos, molho de tomate, orégano e azeitonas - R\$ 119

FRUTOS DO MAR

Verificar Disponibilidade - **Não entra no Rodízio**
Mozarela, tomate, peixe, lula, mexilhão, polvo e camarão, molho tomate, orégano e azeitonas - R\$ 114

EISBEIN DESFIADO

Mozarela, Joelho de porco desfiado, molho de tomate, orégano e azeitonas com ou sem cebola- R\$ 97

CAIPIRA

Frango grelhado, parmesão, milho verde refogado na manteiga, coberta com catupiry, mozzarella, molho de tomate, orégano e azeitonas - R\$ 92

GORGONZOLA COM MEL

Mozarela, gorgonzola, mel molho de tomate, orégano e azeitonas - R\$ 97

MARGUERITA ESPECIAL

Mussareline, grana padano, manjeriço e rodela de tomate, molho de tomate, orégano e basilicão - R\$ 92

SEIS QUEIJOS

Mozarela, gorgonzola, catupiry, parmesão, brie, gouda, molho de tomate, orégano e azeitonas - R\$ 97

SICILIANA

Mozarela, champignon puxado na manteiga e muito bacon, molho de tomate, orégano e azeitonas - R\$ 92



Doces

BRUSCHETTA DOCE

Chocolate, Doce de Leite e Romeo e Julieta. Porção com 1 unidade. Pão assado com mel, sorvete (consultar sabores disponíveis) e calda, chantilly e cereja - R\$ 39

PALHA ITALIANA COM SORVETE

Feita com biscoito light, e empanado de açúcar com um toque especial da casa, sorvete (consultar sabores disponíveis), chantilly e cereja - R\$ 26

SORVETE

3 bolas de sorvete à escolha (consultar sabores disponíveis) com chantilly e cereja - R\$ 17

BROWNIE COM SORVETE

Brownie, sorvete (consultar sabores disponíveis), chantilly e cereja - R\$ 29

Sob Reserva

pedimos 24 horas de antecedência

EISBEIN – JOELHO DE PORCO INTEIRO

FONDUE DE QUEIJO (para 2 pessoas)

FONDUE DE CARNE (para 2 pessoas)

FONDUE DE CHOCOLATE (para 2 pessoas)

SEQUÊNCIA DE FONDUE (para 1 pessoa)

Valor por pessoa: três tipos de fondue

Extra

Acrescente a seu prato

BORDA DA PIZZA de CATUPIRY ou MEL - R\$ 15

CATUPIRY, PARMESÃO, MEL ou CEBOLA no Vinho - R\$ 15

PÃO ESPECIAL

2 pães torrados com um pouco de cebola ao vinho, tomate com gergelim e queijo gratinado no forno a lenha - R\$ 29

TORRADAS OU PÃO DA CASA EXTRAS - R\$ 8

Pizza Infinita (tipo rodízio)

Todas as noites de Domingo, Terças e Quartas. Permitido apenas consumo presencial

Pizzas Tradicionais +

Pizzas Doces +

Refrigerantes, sucos sabores e água

R\$ 79,90

New!



Drinks e Doses

Verificar disponibilidade

APEROL - R\$ 34

CAIPIRINHA - R\$ 23

CAIPIRINHA ESPECIAL - R\$ 28

CAIPIRINHA DE SAKÊ - R\$ 28

CAIPIVODKA- R\$ 26

CAIPIVODKA ESPECIAL - R\$ 33

ABSOLUT / CERVEJA/ VINHO/ +FRUTAS

GIN TONICA - R\$ 28

GIN ESPECIAL - R\$ 34

JACK AND COKE- R\$ 32

JACK HONEY LEMONADE - R\$ 32

VODKA ABSOLUT- R\$ 16

DOMUS CONHAQUE- R\$ 15



BACARDI RUN- R\$ 10

BALLANTINES WHISKY- R\$ 18

WHISKY RED LABEL- R\$ 18

JACK DANIEL'S- R\$ 32

JACK DANIEL'S HONEY - R\$ 32

SOJU - R\$ 55  

Cervejas Artesanais

COLONUS 600ML

RED ALE - R\$39

Cerveja escura forte puro malte de alta fermentação, inspirada nas tradicionais receitas irlandesas. Baixo amargor e coloração avermelhada

OUTBREAK com Tellura - R\$39

Dark Strong Ale com extrato aromático que produzimos tem como base a premiada cachaça Tellura Amburana, envelhecida em tonéis de jequitibá rosa e amburana, e é esse leve toque amadeirado.

APA - R\$39

Alta fermentação, dourada escura e altamente refrescante devido ao lupulus americano sem amargar demais no sabor.

CHILLI BEER - R\$39

Witbier picante.

NOI 600ML

NOI AVENA PALE ALE 600ML - R\$29

NOI BIANCA WEISS 600ML - R\$29

NOI SICILLIA WITBIER 600ML - R\$29

NOI ORO 600ML - R\$29

Taça de Vinho
Tinto ou Clericot

 New!

R\$ 29,9
300ml

Clericot
ou
Sangria

R\$ 83

1200ml

Frutas da Estação



Long Neck's

HEINEKEN 330ML - R\$ 13,9

BUDWEISER 330ML - R\$ 12,9

BECK'S 330ML - R\$ 13,9

BOHEMIA 330ML - R\$ 12,5

CORONA EXTRA 330ML - R\$ 13,9

MICHELOB ULTRA 330ML - R\$ 12,9

STELLA PURE GOLD 330ML - R\$ 13

STELLA ARTOIS 330ML - R\$ 13

HEINEKEN ZERO ÁLCOOL 330ML - R\$ 14,9

Hoegaarden 330ml

WITBIER - R\$ 17

Witbier belga: feita de trigo, de cor clara e turva. As sementes de coentro e raspas de casca de laranja, utilizadas em sua produção, lhe conferem um gosto refrescante e suave, e ao mesmo tempo doce e levemente cítrico.

Therezópolis 500ml

THEREZÓPOLIS WEISSBIER - R\$ 24,9

THEREZÓPOLIS RUBINE - R\$ 24,9

THEREZÓPOLIS GOLD - R\$ 24,9

THEREZÓPOLIS DUNKEL - R\$ 24,9

THEREZÓPOLIS JADE IPA - R\$ 24,9

Colorado 600ml e Long Neck

LAGER 600ML - R\$29

Colorado Ribeirão Lager carrega sua origem no nome, é uma cerveja Lager clara, leve e refrescante, de cor amarelo dourado e toque de laranja.

Estrella Galicia 600ml, Long Neck e Zero Álcool

ESTRELLA GALICIA 600ML - R\$ 21,9

Caracterizada pelo equilíbrio entre o lúpulo e o leve aroma do malte. Com coloração ouro pálido, limpa e brilhante. Espuma branca, suave e cremosa. Textura fina e com um sutil ponto de amargor que permanece na boca.

LAGER 355ML - R\$ 12,9

A Estrella Galicia oferece um equilíbrio incrível entre o doce dos maltes e o amargor dos lúpulos, uma combinação perfeita para dividir com os amigos e com a família.

ESTRELLA GALICIA ZERO LATA 330ML - R\$ 12,9

A Estrella Galicia 0,0 Tradicional possui cor dourada e brilhante, apresentando uma espuma branca, consistente e cremosa. Na boca, destaque para o sabor maltado, refrescância, corpo leve, com um final suave e levemente amargo.

1906 RESERVA ESPECIAL 355ML - R\$16,90



Sem Álcool

ÁGUA S/ GAS - R\$ 8,9

ÁGUA C/GAS - R\$ 8,9

GUARAVITA - R\$ 5,9

MATE - R\$ 8,9

H2O 500ML - R\$ 9,9

REFRIGERANTES - R\$ 9,9

REFRIGERANTES 290ML KS - R\$ 8,9

SUCOS CAIXINHA - R\$ 8,9

SUCO INTEGRAL - R\$ 13,9

JARRA DE SUCO NATURAL - R\$ 35

TONICAS - R\$ 9,9

SCHWEPPES CITRUS - R\$ 9,9

Soda Italiana **New!**
ou
Chá Preto com sabor

R\$ 14,9

Sabor a escolher:

TANGERINA
LIMÃO SICILIANO
MAÇA VERDE
GENGIBRE
CAMELO SALGADO

E pra finalizar...

CAFÉ 3 CORAÇÕES - R\$ 7,9

CAFÉ COM DOCE DE LEITE E CHANTILLY R\$ 13,90

New!



CASA:

- Cardápio digital baixado na porta ou no qr code que estão nas mesas, possuímos alguns cardápios físicos
- Caso traga seu vinho, será cobrado taxa de rolha no valor de R\$ 35 reais por garrafa, caso tenha consumido alguma garrafa da carta de vinhos da casa, isentamos na mesma proporção.

ENTREGA:

- Realizamos entregas com motoboy terceirizado, com isso existe taxa de entrega que varia de acordo com a distância do local.
- Estamos no aplicativo na plataforma no Ifood (os preços podem alterar um pouco devido as altas taxas desse aplicativo).


Certos da compreensão de todos!

Horários de funcionamento

TERÇA à SEXTA
12h às 22:30h

RUA DR. SARDINHA, 127
SANTA ROSA - NITEROI

SÁBADO DOMINGO
12h às 16h 12h às 16h
18h às 22:30h 18h às 21:30h

TEL/ WHATSAPP: 21 3620-2793 

www.misturariafinamezcla.com.br



A maioria dos nossos pratos são feitos na lenha. Todos eles feitos com cuidado e de forma artesanal. Estando com a casa cheia pode ser que demore um pouco mais o atendimento. Lembrando que respeitamos a ordem dos pedidos. Contamos com a compreensão!

BOM APETITE!