

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

BRIE ou CAMEMBERT com Geléia de damasco e Crostini - R\$64

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

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

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

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

BOLINHO DE BACALHAU
05 und. Servido com molho de pimenta e molho verde - R\$56

TÁBUA DE AIPIM COM PERNIL GRATINADO
aipim frito, coberto com nosso pernil a espanhola, gratinado com queijo - R\$89,90

STEAK TARTARE MIGNON 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

COPA LOMBO, RÚCULA, TOMATE SECO E STRACCIATELLA New!
(chef irá montar a combinação) - R\$69

CAMARÕES VG E STRACCIATELLA New!
(tomate molhos e mozzarella) - R\$73
Verificar Disponibilidade

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

GORGONZOLA com MEL - R\$59

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

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

COPA LOMBO, PERNIL OU COSTELA (tomate, mozzarella e manjerição) - 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 - R\$120
 Picanha Argentina - R\$147
 Chorizo - R\$107
 Pernil à Espanhola - R\$97
 Joelho de Porco Inteiro - R\$179
 Eisbein - verificar disponibilidade
 Linguiças Angus Costela - R\$66
 Salsichas Alemãs - R\$58
 Calabresa com Provolone - Berna - R\$69
 Linguiça Grossa Toscana - R\$69

Sanduíches 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 crostini -
 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, Camembert - R\$43
 Grana Padano, Gouda, Emmental ou Gruyere - R\$45
 Mozzarella - R\$40



Churras & Co. Refeição

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

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

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

CHORIZO - P/2 R\$130 e P/1 R\$94

PERNIL À ESPANHOLA (desfiado) - P/2 R\$116 e P/1 R\$93

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

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 - 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

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

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

BABY BEEF - P/2 R\$157 e P/1 R\$95

CHORIZO - 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 e especiarias da casa. Opções para 1 e 2 pessoas.

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

(Verificar Disponibilidade)

Fondue 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\$208,90



Churrasco Misto na Pedra

Serve 2 a 3 pessoas - Chorizo, 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 CHORIZO (picante ou sem picancia) - R\$220

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

Churrasco Coreano Prime

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 CHORIZO (picante ou sem picancia) - R\$280

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

New!

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 - R\$83

CHORIZO - R\$ 73

PERNIL À ESPANHOLA - R\$69

SALSICHAS ALEMÃS - R\$59

PICANHA - R\$80

FILÉ DE COXA E SOBRECOXA - R\$55

VEGETARIANOS



Entradas

BURRATA EMPRATADA (COM QUEIJO) - R\$66

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

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 (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 crostini
(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:

- BABY BEEF
- CHORIZO
- PERNIL À ESPANHOLA
- FILÉ DE COXA E SOBRECORA
- LINGUIÇAS ANGUS DE COSTELA
- COSTELA BOVINA desfiada
- SALSICHAS ALEMÃS
- BERINJELA
- CHAMPIGNON
- BURRATA

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

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 VG, 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/ REQUEIJÃO

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 manjeriço - 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

Banana Nevada – Mozzarella na base, Banana, Chocolate Branco Fornoado e Catupiry - R\$89 - **Brotinho** - R\$58

Banana Supreme – Mozzarella na base, Banana, Chocolate Branco Fornoado e Doce de Leite - R\$94 - **Brotinho** - R\$61



Pizzas Premium

Formato da Itália e massa Espanhola 33 cm

FINA MEZCLA - A PIZZA DA CASA

Mozarela, rúcula, tomate seco, stracciatella, copa lombo, finalizada com pesto de manjeriço, molho de tomate e orégano - R\$110

ESPAÑHOLÍSSIMA

Mozarela, linguiça alemã, 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 geleia 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 VG, 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, coberto 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

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 – R\$39

Uma versão ousada e irresistível da clássica bruschetta: feita num pão sacadura tostado no mel, coberta com a sua escolha de **Chocolate**, **Doce de Leite**, **Romeo e Julieta** ou **Banana Nevada**. Servida com uma bola do nosso sorvete (sabores do dia), finalizada com calda, chantilly leve e cereja no topo. Uma sobremesa para compartilhar... ou não!

PALHA ITALIANA DE CARAMELO SALGADO COM SORVETE DE CAFÉ – R\$35 New!

Um clássico reinventado: palha italiana feita com biscoito, envolvidas em caramelo salgado, acompanhada de sorvete de café com pouco açúcar feito na casa, que equilibra doçura e amargor na medida certa. Finalizamos com castanha de caju crocante, flor de sal e aquele toque secreto da Misturaria que transforma cada colherada em puro prazer.

SORVETE DA CASA – R\$17

Três generosas bolas do nosso sorvete (consulte os sabores do dia), servidas com uma nuvem de chantilly leve e a tradicional cereja no topo e calda. Simples, refrescante e sempre delicioso.

BROWNIE COM SORVETE – R\$35

Brownie artesanal de chocolate intenso com nozes, servido quentinho ao lado de uma bola do nosso sorvete (sabores do dia). Finalizado com chantilly leve calda e cereja no topo. Uma sobremesa clássica que nunca sai de moda — perfeita para compartilhar... ou não!

BANOFFEE – R\$35 New!

Uma versão criativa da clássica sobremesa inglesa: farofa de biscoito crocante artesanal, banana caramelizada envolvida com doce de leite, finalizado com chantilly e canela, que traz um equilíbrio perfeito entre textura e sabor.



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 - R\$29

2 pães torrados com um pouco de cebola ao vinho,
tomate com gergelim e queijo gratinado no forno
a lenha.

TORRADAS / PÃO PITA EXTRAS -
R\$9,90

QUEIJO EXTRA FONDUE - R\$80

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

Pizzas Premium +
Pizzas Tradicionais +
Pizzas Doces +
Refrigerantes, sucos sabores e água
R\$ 99,90

New!

New!



Drinks e Doses

Verificar disponibilidade

- APEROL - R\$34
- CAIPIRINHA - R\$23
- CAIPIRINHA ESPECIAL - R\$28
- CAIPIRINHA DE SAKÊ - R\$28
- CAPIVODKA- R\$26
- CAPIVODKA ESPECIAL - R\$ 33
/ CERVEJA/ VINHO/ +FRUTAS
- GIN TONICA - R\$28
- GIN ESPECIAL - R\$34
- JACK AND COKE- R\$32
- VODKA ABSOLUT- R\$16
- BACARDI RUN- R\$10
- BALLANTINES WHISKY- R\$18
- WHISKY RED LABEL- R\$18
- JACK DANIEL'S- R\$32
- STOCK MENTA - R\$16
- STOCK CREME DE CASSIS - R\$16
- STOCK CURAÇAU BLUE - R\$16
-  SOJU TRADICIONAL - R\$55 🇰🇷
-  SOJU HANJAN - R\$55 🇰🇷
-  SOJU STRAWBERRY - R\$55 🇰🇷

Cervejas Artesanais

NOI - 600ml

NOI BIANCA - R\$29

NOI AVENA - R\$29

COLONUS - 600ML

COLONUS CHILLI - R\$39

COLONUS N° 7 BLONDE - R\$39

COLONUS IPA - R\$39

COLONUS RED ALE - R\$39

Taça Clericot

 New!

R\$34,90
300ml

Clericot
ou
Sangria

R\$83

1200ml

Frutas da Estação



Long Neck's

HEINEKEN 330ML - R\$13,9
 SPATEN 330ML - R\$13,90
 BUDWEISER 330ML - R\$12,9
 CORONA EXTRA 330ML - R\$13,9
 CORONA ZERO 330ML - R\$13,9
 STELLA ARTOIS 330ML - R\$13
 STELLA PURE GOLD 330ML - R\$13
 HEINEKEN ZERO ÁLCOOL 330ML - R\$14,9

Therezópolis

THEREZÓPOLIS WEISSBIER - R\$24,90
 THEREZÓPOLIS RUBINE - R\$24,90
 THEREZÓPOLIS DUNKEL - R\$24,90
 THEREZÓPOLIS IPA - R\$24,90

PATAGONIA

PATAGONIA WEISSE - R\$11,90
 PATAGONIA LAGER - R\$11,90
 PATAGONIA PILSEN - R\$11,90
 PATAGONIA IPA - R\$11,90

Colorado 600ml

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 Long Neck e Zero Álcool

ESTRELLA GALICIA 600ML - R\$21,90

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.

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

Esta cerveja foi elaborada através de uma cuidadosa seleção de maltes especiais e lúpulos das variedades Perle Hallertau e Nugget, que lhe conferem aroma e amargor bem equilibrados, sua coloração âmbar escuro com sabor marcante é derivado da utilização dos maltes tostados.



Sem Álcool

ÁGUA S/ GAS - R\$8,9

ÁGUA C/GAS - R\$8,9

GUARAVITA - R\$5,9

H2OH - R\$11,90

MATE - R\$8,9

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 LIMONADA - R\$9,9

SUCO DEL VALLE UVA - R\$10

Soda Italiana
ou
Chá Preto com sabor

New!

R\$14,9

Sabor a escolher:

CEREJA
CHÁ PRETO C/ LIMÃO
GENGIBRE
TANGERINA
MAÇÃ VERDE
LIMÃO SICILIANO
CAMELO SALGADO
MORANGO

E pra finalizar...

CAFÉ 3 CORAÇÕES - R\$7,9

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



Avisos

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

12h às 16h

18h às 22:30h

DOMINGO

12h às 16h

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!