

## O Terço Bar

Revolucionário no ato de criar, viver e experimentar sem medo de descobrir o novo.

“Composto pelos arquétipos do Inocente, do Explorador e do Sábio, representam os anseios humanos que guardam na memória ou em seus desejos a vontade do melhor...”

## O Conceito

As três pontas que interligam os nossos triângulos são os pilares que nos sustentam “Bar, Gastronomia e Experiência...”

## Os Sócios

A carta de vinhos e drink's, desenvolvida pela Wine Specialist Gabriela Bigarelli, e a gastronomia contemporânea focada em ingredientes selecionados pelos chefs Luiz Moraes, Sayuri Tsuji e Luiza Hoffmann, propõe aprofundamento e completa exploração sensorial.

## O Ambiente

Com alma cosmopolita e internacional o Terço Bar integra conforto, arte e arquitetura através da união das obras da renomada artista plástica Patricia Bigarelli e o influente arquiteto Gustavo Neves baseados numa convergência de galeria de arte contemporânea.



@TERCO\_BAR



TERÇOBAR #TERÇOBAR

## COUVERT E ENTRADAS



COUVERT ARTÍSTICO | por pessoa 16.00

COUVERT | por pessoa

---

Casquinha de Pizza com lemon pepper, focaccia e polvilho 14.00  
Acompanha tomaca, coalhada e abobrinha com hortelã

---

### ENTRADAS PARA COMPARTILHAR

---

Mac & Cheese Frito 26.00  
Acompanha ketchup Terço | VEG |

---

Linguíça Embriagada Cachaça Ypioca 5 Chaves 32.00  
Com farofa de nuts

---

Dadinho de Queijo da Canastra 29.00  
Acompanha compota de jabuticaba e alecrim | VEG |

---

Croqueta de Cogumelo 34.00  
Acompanha creme azedo | VEG |

---

Mini Hambúrguer 30.00  
Blend da casa, queijo da canastra, picles e tomate confit | SG |

---

Ceviche de Lichia Vegano 28.00  
Lichia marinada no cítrico, tomate amarelo, cebola roxa e crispy de arroz selvagem

---

Cone Primavera 29.00  
Massa philo recheada com pupunha, aspargos e mascarpone | VEG |

---

Cone de Camarão 34.00  
Massa philo recheada com camarão e aspargos

---

Rosbife de Fraldinha 42.00  
Com salada de batata doce | SG |

---

Steak Tartare 55.00  
Mignon Cru picado na faca , acompanha salada ou batata frita

---

Burrata Crocante no Forno de Pizza 70.00  
Envolto com presunto Parma, mix de tomate cereja e rúcula selvagem | SG |

---

Polvo 40.00  
Acompanha ketchup de beterraba e coalhada | SG |

---

Moules & Frites 37.00  
Mexilhões refogado com shitake e fritas | SG |

---

Quadrado de Atum 35.00  
Atum defumado e selado, com burrata e redução de ponzu | SG |

---

Ovo Perfeito 21.00  
Com purê de batata trufado, alcachofra, aspargos e tomate cereja | VEG -SG|

---

Cornicione de Calabresa 26.00  
Massa de pizza recheada com calabresa defumada, alho poró e catupiry

---

Cornicione Vegetariano 26.00  
Massa de pizza recheada com escarola, mussarela de búfala e farofa de nuts

---

Batata Palito Frita 26.00  
Com cheddar e crispy de parma | SG |

---

# SALADAS, SANDUÍCHES E PIZZAS



## SALADAS

Salada de rúcula, queijo de cabra, cranberry desidratada, amêndoas e aceto balsâmico trufado	<b>Capri</b>	46.00
Burrata, rúcula, tomate confit, pesto e torrada harmonizada com azeite Gallo Premium	<b>Burrata</b>	44.00
Atum selado na crosta de hemp seed, batata doce, ovo perfeito e mix de folhas	<b>Tuna</b>	48.00
Legumes crus, mix de folhas e vinagrete de limão e castanha	<b>Salada Raw</b>	26.00

## SANDUÍCHES

Burger artesanal, cheddar inglês, cebola caramelizada e pickles envolto na massa de pizza	<b>Terço Burger</b>	48.00
Burrata, abobrinha, pesto e shitake	<b>Veggie</b>	42.00
Rosbife caseiro, molho mostarda, tomate fresco e parmesão	<b>Rosbife de Fraldinha</b>	44.00

## PIZZAS

Molho de tomate, mussarela de búfala, tomate e manjericão	<b>Marguerita</b>	46.00
Molho de tomate, burrata, pesto e tapenade	<b>Burrata</b>	55.00
Carpaccio, pesto, tapenade, parmesão e rúcula	<b>Carpaccio</b>	57.00
Molho de tomate, calabresa artesanal e cebola roxa	<b>Calabresa</b>	48.00
Molho de tomate, calabresa defumada e catupiry	<b>Toscana</b>	52.00
Molho de tomate, mussarela de búfala, parma, ovo e cebola roxa	<b>Portuguesa Terço</b>	57.00
Molho de tomate, abobrinha, mussarela de búfala e parmesão	<b>Abobrinha &amp; Parmesão</b>	48.00
Molho de tomate, mussarela de búfala, catupiry, canastra e parmesão	<b>Queijos</b>	48.00
Molho de tomate, escarola, mussarela de búfala, bacon e farofa de nuts	<b>Escarola</b>	52.00
Molho de tomate, queijo de cabra e mix de cogumelos.	<b>Capri</b>	57.00
Molho de tomate, atum confitado, cebola roxa e azeitona	<b>Atum</b>	52.00

**PRINCIPAL**

<b>Atum em Crosta de Linhaça</b> Com purê de banana da terra, cebola caramelizada e crocante de parma   SG	80.00
<b>Peixe do Dia</b> Peixe branco na crosta de polvilho, palmito pupunha laqueado, purê de de cenoura, tomate confit e pesto de abobrinha   SG	65.00
<b>Polvo</b> Com batata gratinada no missô e tomate confit   SG	94.00
<b>Tagliatelli de Camarão</b> Ao molho de bisque, mexilhão, ervilha fresca, mascarpone e chips de abobrinha   SG	69.00
<b>Lasanha Vegana</b> Com creme de castanha de caju, couve flor e cogumelos	72.00
<b>Capecetti da Mama</b> 3 tipos de carnes ,queijo parmesão ao molho branco gratinado	60.00
<b>Capecetti da Mama Vegetariano</b> Ricota, espinafre, queijo parmesão ao molho branco gratinado	60.00
<b>Pupunha à Carbonara Trufado</b> Fios de palmito pupunha, presunto cru, molho tipo carbonara e trufa   SG	70.00
<b>Risoto Nero com Lula</b> Risoto na tinta de lula, uva verde, bacon e creme azedo   SG	69.00
<b>Risoto Veggies</b> Arroz arbóreo, alcachofra, tomate confit, mascarpone e azeite de pistache   VEG	50.00
<b>Costela Desmancha</b> Costela assada no forno a lenha, gratin de mandioca na manteiga de garrafa, agrião e farofa de focaccia e nuts	82.00
<b>Mignon Béarnaise</b> Medalhão de filé mignon, batata crocante com aspargos, molho béarnaise e teia de parmesão   SG	72.00

SG • Sem Glúten | VEG • Vegetariano ou Vegano

## **SOBREMESAS**



---

<b>Brownie de Chocolate Belga com Amêndoas</b>	34.00
Assado na hora no forno a lenha, com sorvete de manga e maracujá (Sem glúten)	52.00
<b>Twix Jack Daniel's</b>	28.00
Com caramelo de flor de sal	
<b>Cheesecake de Tofu</b>	28.00
Com calda de frutas vermelhas (vegano   sem açúcar)	
<b>Banana Brulada</b>	28.00
Com doce de leite, farofa de avelã e mascarpone	
<b>S'Mores</b>	32.00
Chocolate belga derretido com marshmallow e crocante	48.00
<b>Sorvete da casa</b>	10.00
<b>Fruta do dia</b>	16.00
<b>Café Terço</b>	18.00
Brigadeiro de azeite Gallo, banana brulada, twix Jack Daniel's	

---

## **LICORES**

---

<b>Tequila Patron Café</b>	36.00
<b>Saint German</b>	32.00
<b>Limoncello</b>	30.00
<b>Frangelico</b>	30.00
<b>Cointreau &amp; Cointreau Noir</b>	30.00
<b>Disaronno</b>	32.00

---

## **VINHOS DE SOBREMESA**

---

<b>Warre's</b>	24.00
Warrior Reserv Port	
<b>Warre's</b>	24.00
Fine White Port	
<b>Sauternes Reserve Mouton Cadet</b>	35.00
Semillón, Sauvignon Blanc, Baron Philippe de Rothschild	
<b>Jerez Real Tesoro Fino</b>	24.00
Palomino Fino, Manzanilla	

---

## OBRAS DE ARTE

PATRICIA BIGARELLI

Artista visual formada pela Academia de Belas Artes de Florença, na Itália. Seu trabalho hoje, inseridos nas principais galerias de arte do País, expostos desde 1992 e já premiados no Brasil, Itália e França, são consequências materiais de um processo sistêmico e contínuo de investigação sobre resgates de memórias e histórias e o reuso de materiais descartados, pesquisa que dita a marca e a distinção do trabalho da artista.

Pesquisadora de técnicas contemporâneas, a artista também articula em seguimentos da fotogravura, monotipia, fotografia, escultura, instalações e seus estudos de linha, em que se diferencia, segundo críticos, pela sinergia entre espontaneidade, movimento e rigor plástico.

A construção plástica de Patricia Bigarelli é calcada no esvaziamento da forma em prol da criação sutil de atmosferas geométricas e repetições que a artista encontra suas linguagens plásticas. Ministra cursos e oficinas em diversas escolas de arte e instituições no Brasil.

Realiza exposições no Brasil e Exterior e em seu trabalho como artista traça relações entre o conceito e o experimentalismo, sobre suportes como fotografia, colagem, gravura, pintura, instalações e esculturas. Após uma longa estadia na Europa, a artista fixa seu ateliê no coração fervoroso da cena de arte contemporânea de São Paulo.

### FOTOGRAFIA DOS HOMENS EM TRANSFERÊNCIA SOBRE PLACA DE FERRO

Parede lateral • MEDIDA 180X120 CM

DESCRIÇÃO: Transferência fotográfica de imagem em placa de ferro

**VALOR DA OBRA R\$ 9.820,00**

### OBRA EM IMPRESSÃO FOTOGRAFICA EM FINE ART EM MOLDURA DE FERRO

Parede corredor Toilete • MEDIDA 080 X 080 CM

DESCRIÇÃO: Transferência de imagem fotográfica em papel Fine Art e impressa manualmente em ferro

**VALOR DA OBRA R\$ 6.900,00**

### OBRA EM IMPRESSÃO FOTOGRAFICA EM FINE ART EM MOLDURA DE FERRO FOTO HOMEM

Foto meninos Lounge • MEDIDA 120 X 120 CM

DESCRIÇÃO: Transferência de imagem fotográfica em papel Fine Art e impressa manualmente com moldura de ferro

**VALOR DA OBRA R\$ 8.900,00**

### OBRA IMPRESSÃO FOTOGRAFICA EM FINE ART EM MOLDURA DE FERRO

Lavabo • MEDIDA 060 X060 CM

DESCRIÇÃO: Transferência de imagem fotográfica em papel Fine Art e impressa manualmente em ferro

**VALOR DA OBRA R\$ 4.100,00**

### OBRA AZULEJARIA ANTIGA DE 1930 DA FAMÍLIA MATARAZZO

Toilet masculino • MEDIDA 210 X 050

DESCRIÇÃO: Escultura de azulejaria antiga e performance de pés

**VALOR DA OBRA R\$ 8.900,00**

### OBRAQUADRO ÓLEO SOBRE TELA

Canto Lounge • MEDIDA 150 X 150

DESCRIÇÃO: Óleo sobre tela e raspas de carvão sobre canvas

**VALOR DA OBRA R\$ 10.420,00**

### OBRA QUADRO ÓLEO E CARVÃO SOBRE TELA

Parede da Adega • MEDIDA 080 X 080

DESCRIÇÃO: Óleo sobre tela e raspas de carvão sobre canvas

**VALOR DA OBRA R\$ 5.000,00**

### OBRA ESCULTURA DE CANVAS CRUA TINGIDAS COM PIGMENTO NATURAL SOBRE CHÁ PRETO

Parede Central • MEDIDA 4.00 X 4.00

DESCRIÇÃO: Canvas crua com tingimento natural

**VALOR DA OBRA R\$ 16.811,00**