

3 AMÉRICAS

CERVEJA ARTESANAL ♦ BAR ♦ RESTAURANTE

EDIÇÃO Nº 14
DATA 11/22

SOROCABA ★ SANTA BÁRBARA D'OESTE ★ CAMPINAS



COSTELINHA NO BARBECUE

Nossa Costelinha no Barbecue é preparada de um jeito único que dá aquele toque de suavidade e derretimento na boca de tão macia que fica. Acompanha batata canoa. E para uma saborosa e completa experiência, você pode harmonizá-la com a nossa American Pale Ale!

COQUETEL GIN FRUTAS VERMELHAS

Equilíbrio entre frutas frescas e vermelhas selecionadas (morango, BLUE Berry, mertilio e framboesa) com a potência do gin e harmonizando com nosso xarope de glicose, que apresenta frescor e sabor em equilíbrio com água tônica. Aprecie com moderação.



CERVEJAS ESPECIAIS: PRODUZIDAS POR NÓS, APRECIADAS POR VOCÊ!



CONFIRA CADA UMA E HARMONIZE COM OS NOSSOS PRATOS

UNIDADE 1
SOROCABA



[@](#) [f](#) [cervejaria3americas](#)

UNIDADE 2
SANTA BÁRBARA D'OESTE



[@](#) [f](#) [cervejaria3americas_sbo](#)

UNIDADE 3
CAMPINAS



[@](#) [f](#) [cervejaria3americas_campinas](#)

CHOPP DA CASA

Procure pelos selos de harmonização na hora de escolher os pratos. Eles sugerem quais cervejas harmonizam melhor com cada prato ou porção.

	AMARGOR	TEOR ALC.	285ml HALF PINT	473ml Pint	
 Pilsen 3A é altamente carbonatada e possui corpo muito leve. É ideal para ser servida bem gelada, super refrescante e perfeita para saciar a sua sede!	 IBU 9	 ABV 4,5%	R\$9,00	R\$13,00	
 3 Américas Pasi3n apresenta o baixo amargor e a acidez láctica do estilo Catharina Sour equilibrados com a adiç3o do maracuj3. Deixe-se levar por esta Pasi3n!	 IBU 2	 ABV 4,1%	TAÇA 380ml R\$15,50	TAÇA 495ml R\$19,90	
 American Wheat , nossa receita com base de trigo maltado e lúpulos americanos, refrescante, leve e aromática!	 IBU 18	 ABV 4,5%	R\$12,50	R\$16,50	
 Premium Lager , impressionante mistura de 2 maltes e 2 lupulos, equilibrio perfeito entre sabor de malte e refrescancia dos lupulos.	 IBU 12	 ABV 5%	R\$12,50	R\$16,50	
 Mosaico , premiada cerveja do estilo hop lager, traz a base maltada da premium lager com um inigualável blend de lupulos florais, citricos e herbais, mas com baixo amargor.	 IBU 13	 ABV 4,8%	R\$13,90	R\$17,90	
 APA é uma Ale clara, refrescante com amargor delicioso, trazendo como foco, os aromas de malte.	 IBU 37	 ABV 5%	R\$13,50	R\$16,50	
 American IPA oferece notas florais, frutados e cítricos acentuados com paladar suave e marcante. É mais forte e mais altamente lupulada que uma APA.	 IBU 40	 ABV 5,5%	R\$14,90	R\$17,50	
 American Stout possui um equilibrio entre álcool, lúpulos e maltes torrados, apresentando aromas e sabores de café e chocolate. Uma experiência perfeita!	 IBU 40	 ABV 5%	R\$14,50	R\$17,50	
 Session IPA , intensidade alcoólica menor que uma IPA, mas com sabor e refrescancia dos lupulos, ótima para verão e churrascos	 IBU 34	 ABV 4,2%	R\$12,50	R\$15,50	
 Graças aos seus 4 modernos lúpulos, Double IPA é ideal para os amantes de cervejas mais robustas e também para os paladares mais exigentes.	 IBU 70	 ABV 7,3%	R\$15,90	R\$19,90	
 Dona Preta é uma Black IPA que apresenta a combinação perfeita do torrado dos maltes escuros com o amargor e o aroma intenso da grande carga de lúpulos.	 IBU 72	 ABV 7,8%	R\$15,90	R\$19,90	



Batata Canoa + Cheddar + Bacon



Choripan









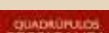
Croquete de Carne com Gorgonzola

R\$ 29,90
Régua de Degustação

Experimente 4 mini-chopp à sua escolha. (220ml cada)



ENTRADAS

-  **1 - Burrata** _____ R\$ 42,90
(Servida com molho de tomate concassé e molho pesto. Acompanha torrada e crostinis.)
-  **2 - Jiló** (Chips de jiló crocante) _____ R\$ 29,90
-  **3 - Crust** (Massa fina e crocante com lemon pepper) _____ R\$ 11,90
- 4 - Thin Crust** (Massa fina e crocante)
-  **• Marguerita** (Mussarela e manjericão) _____ R\$ 38,90
-  **• Parma e Bufala** _____ R\$ 52,90
(Presunto parma, mussarela de bufala e rúcula.)
-  **• Carpaccio** _____ R\$ 49,90
(Carpaccio, molho mostarda, parmesão, alcaparras e rúcula.)
-  **• Bacon Catupiry** _____ R\$ 38,90
(Bacon, catupiry)



Thin Crust - Parma e Bufala

Nossos pratos podem conter glúten, lactose e derivados.

PARA PETISCAR



Palito de Mussarela



Chicken Fingers

- | | | |
|-------------------------------|--|-----------|
| PREMIUM LAGER | 5 - Chicken Fingers | R\$ 42,90 |
| | Suculentas tiras de frango crocante levemente apimentado, acompanha batata canoa e molho da casa. | |
| INDIA PALE ALE | 6 - Mignon Aperitivo | R\$ 82,90 |
| | Mignon acebolado servido na chapa. Acompanha farofa da casa, vinagrete e pão. | |
| Apra | 7 - Mignon à Parmegiana | R\$ 89,90 |
| | Mignon cortado em aperitivo com molho artesanal de tomate, cobertos e gratinados com queijos. Acompanha pão. | |
| INDIA PALE ALE | 8 - Mignon com Gorgonzola | R\$ 89,90 |
| | Mignon cortado em aperitivo cobertos com creme de gorgonzola. Acompanha pão. | |
| QUADRÚPLOS SESSION IPA | 9 - Mignon Catupiry | R\$ 89,90 |
| | Mignon cortados em aperitivo cobertos com catupiry. Acompanha pão. | |
| QUADRÚPLOS DOUBLE IPA | 10 - Costelinha no Barbecue | R\$ 59,90 |
| | Costela suína, molho barbecue. Acompanha fritas. | |
| Apra | 11 - Linguíça Artesanal | R\$ 55,90 |
| | Linguíça fina servida na chapa. Acompanha maionese da casa, farofa e pão. | |
| WHEAT | 12 - Batata Canoa no Cone | R\$ 38,90 |
| | Acompanha maionese da casa. | |
| PILSEN 3A | 13 - Pop Corn Chicken | R\$ 36,90 |
| | Deliciosos pedaços de coxa com sobrecoxa desossados, temperado com gengibre e saquê, levemente empanados com fécula de batata. | |
| PILSEN 3A | 14 - Batata Canoa + Cheddar + Bacon | R\$ 42,90 |
| PILSEN 3A | 15 - Mix de Mini Pastéis | R\$ 41,90 |
| | Nos sabores de carne, queijo. Acompanha vinagrete. | |
| QUADRÚPLOS SESSION IPA | 16 - Croquete de Carne com Gorgonzola | R\$ 54,90 |
| PILSEN 3A | 17 - Mini Popetone | R\$ 45,90 |
| | Bolinho de carne empanada, molho ao sugo ou branco. | |
| Apra | 18 - Torresmo | R\$ 44,90 |
| SOUR | 19 - Fish and Chip's | R\$ 72,90 |
| | Tiras de peixe crocante. Acompanha fritas. | |
| PREMIUM LAGER | 20 - Frango a Passarinho (Molho da casa) | R\$ 46,90 |
| mosaico | 21 - Choripan | R\$ 44,90 |
| | Pão crocante, recheado com linguíça toscana. | |
| PILSEN 3A | 22 - Palito de Mussarela | R\$ 32,90 |

SALADAS

- | | | |
|-------------------------------|--|-----------|
| QUADRÚPLOS SESSION IPA | 22 - Caprese | R\$ 32,90 |
| | Cama de rúcula, tomates cereja, mussarela de búfala e molho pesto. | |
| SOUR | 23 - Caesar | R\$ 34,90 |
| | Mix de folhas, tomate cereja, tiras de peito de frango, queijo parmesão e molho caesar. | |
| mosaico | 24 - Carpaccio | R\$ 42,90 |
| | Finas fatias de carne lagarto, molho mostarda, alcapparras, mix de folhas, parmesão e torradas | |



Carpaccio

PASTA

- | | | |
|-------------------------------|--|-----------|
| WHEAT | 25 - Nhoque de Mandioquinha | R\$ 48,90 |
| | Gratinado, com molho Bechamel e cobertos com parmesão. | |
| QUADRÚPLOS SESSION IPA | 26 - Carbonara | R\$ 46,90 |
| | Macarrão espaguete, bacon, parmesão e ovo. | |
| QUADRÚPLOS SESSION IPA | 27 - Massa com Iscas de Mignon | R\$ 48,90 |
| | Ao molho Gorgonzola ou ao sugo. | |
| Apra | 28 - Ravioli 3 Américas Verde | R\$ 49,90 |
| | Recheado com mussarela de búfala, tomate seco e manjericão. Com molho ao sugo ou branco. | |
| mosaico | 29 - Macarrão no Queijo Grana Padano | R\$ 56,90 |
| | Azeite Trufado, com molho branco ou molho branco com funghi | |



Isclas de Mignon ao molho sugo.



Nhoque de Mandioquinha



Ravioli 3 Américas Verde

HAMBÚRGUERES & LANCHES

- | | | |
|------------------|--|-----------|
| PILSEN 3A | 30 - Churrasquinho | R\$ 38,90 |
| | Pão baguete, file mignon em cubinhos, vinagrete, mussarela e catupiry. Acompanha batata canoa. | |
| PILSEN 3A | 31 - Bife de Tira + Fritas | R\$ 29,90 |
| | Pão francês, maminha fatiada e queijo mussarela. | |
| Apra | 32 - Hambúrguer 3 Américas | R\$ 38,90 |
| | Suculento hambúrguer artesanal de nosso blend, grelhado à perfeição, servido com bacon, alface, cebola roxa caramelizada, queijo cheddar e queijo prato, no pão australiano guarnecido com nossas irresistíveis batatas canoa. | |
| Apra | 33 - Cheeseburger | R\$ 34,90 |
| | Suculento hambúrguer artesanal de nosso blend, grelhado à perfeição, servido com queijo, no pão brioche e guarnecido com nossas irresistíveis batatas canoa. | |



Churrasquinho



Hambúrguer 3 Américas

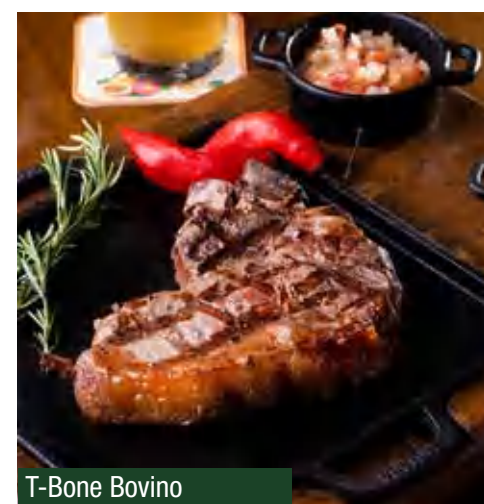
STEAK GRILL 3 AMÉRICAS

Todos nossos grelhados acompanham farofa, vinagrete e batata canoa.

- | | | |
|------------------------------|---|------------|
| QUADRÚPLOS DOUBLE IPA | 34 - Chorizo Angus | R\$ 68,90 |
| INDIA PALE ALE | 35 - T-Bone Bovino (Acompanha arroz) | R\$ 119,90 |
| INDIA PALE ALE | 36 - Picanha no Rechaud (Bassi) | R\$ 139,90 |



Picanha no Rechaud



T-Bone Bovino

Acompanhamentos Gerais

- | | |
|------------------------------|----------|
| 37 - Arroz | R\$ 8,50 |
| 38 - Maionese | R\$ 4,50 |
| 39 - Molho de Pimenta | R\$ 3,00 |
| 40 - Farofa | R\$ 4,00 |
| 41 - Vinagrete | R\$ 4,00 |
| 42 - Cheddar | R\$ 8,00 |
| 43 - Catupiry | R\$ 8,00 |
| 44 - Feijão | R\$ 9,50 |

KIDS R\$ 38,90

(PRATO + BEBIDA + SOBREMESA)

- | |
|---|
| 44 - Escalope de Mignon |
| Grelhado, acompanhado de arroz e batata ou pasta (molho ao sugo, branco ou na manteiga) |

- | |
|---|
| 45 - Dois Mini Burguers com Batata |
|---|



Nossos pratos podem conter glúten, lactose e derivados.

SOBREMESAS



Cheesecake



Petit Gateau com Doce de Leite

STOUT 46 - Petit Gateau de Chocolate com Sorvete de Creme R\$ 28,90

Dona Preta 47 - Petit Gateau com Doce de Leite e Sorvete de Creme R\$ 29,90

STOUT 48 - Cheesecake (Frutas Vermelhas) R\$ 34,90

SOFT DRINKS

49 - Água 500ml R\$ 5,00

50 - Refrigerante R\$ 8,00

51 - H2OH R\$ 10,00

52 - Redbull R\$ 18,00

53 - Suco Natural (Frutas da estação) R\$ 13,90

COQUETÉIS COM CERVEJA - R\$32,90

54 - Campari IPA

(Xarope de açúcar, abacaxi, raspas de limão siciliano, Campari e Cerveja IPA)

55 - IPA Spritz

(Aperol, suco de limão, Cerveja IPA, finalizado com rodela de laranja)

56 - Monalisa

(Maracujá, gin, xarope de açúcar, abacaxi e Cerveja Sour)

57 - 3A Dry Hop

(Gin, sumo de limão Taiti, Xarope de açúcar e Cerveja American Pale Ale e Lúpulo Cascade)

58 - Negroni IPA

(Gin, vermute rosso, campari e cerveja Double IPA)



3A Dryhop

CAIPIRINHAS (Tradicional 1 fruta)

59 - Caipirinha de Cachaça R\$ 18,90

61 - Sakerita de Saquê R\$ 25,90

61 - Caipiroska de Vodka Nacional R\$ 26,90

62 - Caipiroska de Absolut R\$ 32,90

CAIPIRINHAS ESPECIAIS - R\$34,90

(Vodka, Cachaça ou Saquê)

63 - Abacaxi, Gengibre e Pimenta Rosa

64 - Lima da Pérsia, Tabasco e Pimenta Rosa

65 - Abacaxi, Hortelã e Xarope de Açúcar

66 - Melancia e Hortelã

67 - 3 Limões (Pérsia, Siciliano e Taiti)

LICORES - R\$19,90

68 - Licor 43

69 - Frangélico

71 - Cointreau

VINHOS

Consulte o garçom.

Obs: não cobramos rolha.

COQUETÉIS CLÁSSICOS - R\$32,90

72 - Moscow Mule

73 - Mojito

74 - Margarita

75 - Sex on The Beach

76 - Cosmopolitan

77 - Aperol Spritz

78 - Negroni

79 - Gin Mule

80 - Old Fashion



Moscow Mule

CLUBE DO GIN - R\$32,90

81 - Gin Tônica (Gin, tônica e rodela de limão siciliano)

82 - Gin Tropical (Gin, Redbull Tropical e rodela de laranja)

83 - Gin Frutas Vermelhas (Gin, tônica, frutas vermelhas e grenadine)

84 - Gin Especiarias (Gin, tônica, aniz estrelado, zimbro, limão siciliano e alecrim)

85 - Gin Melancia (Gin, Red Bull de Melancia e Melancia)

COQUETÉIS SEM ÁLCOOL - R\$24,00

86 - America Fruits (Morango, kiwi, suco de laranja e suco cranberry)

87 - 3A (Morango, suco de laranja e grenadine)

DESTILADOS

88 - Vodka Ciroc R\$ 34,90 R\$ 320,00

88 - Vodka Absolut R\$ 24,90 R\$ 230,00

89 - Vodka Skyy R\$ 17,90

90 - Jack Daniel's R\$ 28,90 R\$ 290,00

91 - Buchanan's R\$ 34,90 R\$ 320,00

92 - Red Label R\$ 22,90 R\$ 219,00

94 - José Cuervo Prata R\$ 21,90

95 - Steinhäger R\$ 22,90

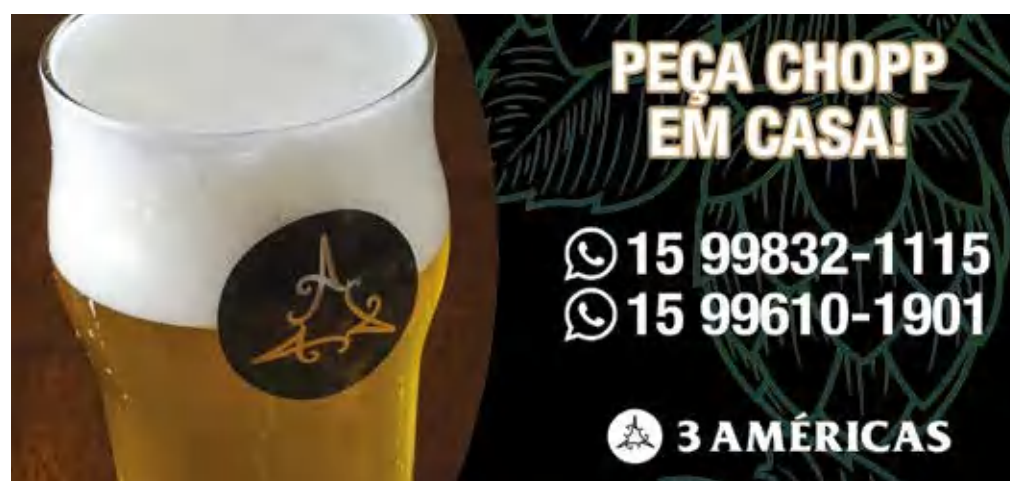
96 - Jagermeister R\$ 22,90

97 - Cachaça Seleta R\$ 12,90

98 - Cachaça Salinas R\$ 12,90

99 - Campari R\$ 19,90

92 - Black Label R\$ 29,90 R\$ 290,00



Parmegina de Mignon



Filé Mignon Grelhado

MENU EXECUTIVO

1 - Frango Grelhado R\$ 34,90

2 - Contra Filé Grelhado R\$ 36,90

3 - Parmegina de Frango R\$ 36,90

4 - Parmegina de Mignon R\$ 38,90

5 - Filé Mignon Grelhado R\$ 36,90

6 - Filé Mignon Milanesa R\$ 36,90

Todos os pratos acompanham:
Arroz + Batata + Salada

Somente p/ almoço durante a semana das 11h30 às 15h.