



COSELA

O SABOR DO ENCONTRO



Chef Raul Lemos

A cozinha do COSELA tem a mão e o coração de Raul Lemos, cozinheiro, apresentador e empresário que conquistou o Brasil no reality MasterChef e trouxe para o restaurante sua visão de gastronomia.

Publicitário de formação, Raul une criatividade, técnica e afeto para criar pratos que celebram nossa identidade, com um olhar que valoriza o tradicional e o inovador.

**Sua assinatura garante:
cada prato é uma experiência
à mesa com propósito e paixão.**





Sem taxa de serviço

Não cobramos 10%
adicionais de serviço

Entradinhas

Sugestão do
+Raul+

Croquetas de Costela - 4 unidades **R\$ 32**

Irresistíveis croquetas de costela bovina. Por fora, crocantes e douradas, por dentro, um recheio cremoso de costela cozida lentamente, intenso e cheio de sabor. Servido com molho de mostarda escura.

Pipocas de Queijo Coalho **R\$ 34**

Queijo coalho levemente crocante, dourado por fora e macio por dentro. Servido com geleia de pimenta, levemente agridoce, para equilibrar o sabor.

Dadinhos Dourados - 4 unidades **R\$ 29**

Dadinhos de tapioca simplesmente deliciosos, crocantes e macios na medida, servidos com geleia de pimenta combinada com limão e especiarias, levemente agridoce.

Torresminhos **R\$ 34**

Nossa panceta crocante e sequinha, cheia de sabor, perfeita para compartilhar. Servida com limão.



Croquetas de Costela



Dadinhos Dourados



Salada Clássica
de Palmito

Saladas

Salada Clássica de Palmito **R\$ 39**

Mix de folhas verdes com rodelas de palmito-pupunha, tomate-cereja e azeitonas verdes. Finalizada com molho da casa.

Salada Caesar com Tiras de Frango **R\$ 42**

Clássica Salada Caesar: alface, queijo parmesão ralado, croutons crocantes, tiras de peito de frango grelhadas e o nosso molho Caesar especial.

Sugestão do
+Raul+

Salada do Chef **R\$ 39**

Alface e agrião, combinados com ovos de codorna cozidos, finas rodelas de pepino e pickles de cebola roxa. Finalizada com nosso aromático pesto de couve.

Exclusivos COSELA

Receitas
exclusivas
da casa,
pensadas para
surpreender
todo paladar.



Arroz Cremoso de Costela

Sugestão do
Raul

Arroz Cremoso de Camarão

Arroz cremoso com camarões, vagem, catupiry e queijo parmesão.

 R\$ 59

 R\$ 98

Arroz Cremoso de Costela

Muito sabor na nossa receita especial de arroz cremoso com costela desfiada, tomates assados e muito catupiry.

 R\$ 54

 R\$ 89

Sugestão do
Raul

Polenta da Vovó com Ragu de Costela

Receita passada por gerações, nossa polenta cremosa com catupiry, servida com o clássico ragu de costela bovina cozida lentamente, do jeito COSELA.

 R\$ 59

 R\$ 98

Sugestão do
Raul

Bobó de Camarão

Receita do Chef, bem temperada, com camarões no ponto certo. Acompanha arroz branco e farofa COSELA.

 R\$ 59

 R\$ 98





Polenta da Vovó com Ragu de Costela

Strogonoff de Carne

Nossa receita especial de strogonoff bovino, com cogumelos e catupiry. Acompanha arroz e batatas fritas crocantes.

👤 R\$ 54 👥 R\$ 89

Picadinho COSELA

Cubos de carne bovina, cozidas em baixa temperatura, servido com um molho da própria carne com um toque de vinho, acompanha arroz branco, farofa de limão e ovo frito.

👤 R\$ 54 👥 R\$ 89

Parmegiana de Mignon

Filé mignon à milanesa, servido com nosso molho pomodori e uma generosa camada de queijo gratinado. Acompanha arroz branco e batatas fritas crocantes.

👤 R\$ 65 👥 R\$ 99



Massas da Nona



Nhoque de Batata

Spaghetti com Almôndegas da Vovó

Mais uma receita de família, feita especialmente para você: massa seca grano duro com almôndegas caseiras, servida com o molho de sua preferência: pomodori, branco ou bolonhesa, e finalizada com muito parmesão ralado.

👤 R\$ 54 👥 R\$ 89

Penne com Tiras de Fraldinha

Massa penne grano duro, servida com suculentas tiras de fraldinha. E você é quem escolhe o molho: pomodori ou branco. Finalizada com muito parmesão ralado.

👤 R\$ 54 👥 R\$ 89

Lasanha COSELA Sugestão do Raul+

Preparada com massa fresca, com camadas de molho bolonhesa, molho bechamel, nosso molho pomodori e muito queijo.

👤 R\$ 59

Nhoque de Batata

Nhoque macio, preparado do jeito COSELA. Para completar, escolha o seu molho: pomodori, branco ou bolonhesa.

👤 R\$ 59 👥 R\$ 96

Nossos cortes grelhados

Escolha 2 acompanhamentos,
o feijão é por nossa conta.



Chuck Eye Roll

Picanha Premium 240 g

Corte nobre e muito saboroso, conhecido pela suculência e pela camada de gordura que garante um sabor inconfundível.
70 g de proteína.

R\$ 89

Ancho Argentino 240 g

Exclusividade da casa: corte especial do bife ancho, da parte mais nobre do lombo bovino, saboroso e muito marmorizado.
58 g proteínas.

R\$ 89

Sugestão do
Raul

Chorizo Argentino 240 g

Corte transversal do lombo bovino, (contrafilé), com leve capa de gordura.
60 g de proteína.

R\$ 85

Bife do Vazio 240 g

Corte tradicional das parrillas argentinas, conhecido pela combinação perfeita entre maciez, suculência e sabor marcante.
65 g proteínas.

R\$ 75

Acompanhamentos

Arroz Branco

Tradicional arroz branco, soltinho e saboroso.

Sugestão do
Raul

Arroz Verde

Arroz soltinho preparado com nosso tradicional pesto de couve, que dá cor, aroma e um sabor leve e marcante ao prato.

Arroz Carreteiro

Arroz branco com carne seca, calabresa, bacon, milho-verde e um tempero todo especial.

Farofa de Limão

Receita do Chef, farofa feita com farinha panko, leve e aromática, finalizada com um delicado toque de limão. É espetacular!

Farofa de Ovos

Farofa tradicional de farinha panko, com ovos, levemente dourada e bem temperada.

Batata Frita Crocante

Finos palitos de batatas bem crocantes, temperadas com sal.

Batatinhas Assadas

Até ficarem douradas, crocantes por fora e macias por dentro, aromatizadas com ervas frescas.

Creme de Milho

Leve e muito saboroso, com um toque adocicado, como todo creme de milho deve ser.

Legumes no Vapor

Legumes frescos, preparados no vapor.

Picles de Cebola Roxa

Cebola roxa cuidadosamente marinada, com equilíbrio entre acidez e suavidade. Refrescante e cheia de personalidade com um toque especial que realça os sabores de cada prato.

Purê de Batatas

Tradicional purê de batatas cremoso, preparado com manteiga e finalizado com parmesão.

Purê de Mandioquinha

Preparado artesanalmente com mandioquinhas selecionadas, com textura aveludada e um toque de cremosidade.

Batata-Doce Grelhada

Grelhada com um toque de sal, azeite e pimenta-do-reino, combinando leve dulçor, textura macia e sabor marcante.

Abóbora Cabotiá

Grelhada com um toque de sal, azeite e pimenta-do-reino, valorizando seu sabor adocicado e sua textura cremosa.

Ovos Fritos

Ovos orgânicos preparados no azeite, com sabor marcante.

Ovos fritos devem ser servidos com gema dura de acordo com a legislação CVS05, de 09/04/2013 e portaria SMS 2619, de dez/2011.



Picanha Premium



Assado de Tira

Chuck Eye Roll 240 g

R\$ 85

Este corte surpreende pela maciez, marmoreio equilibrado e sabor intenso. Ideal para quem aprecia carnes com riqueza de sabor e textura. *60 g proteínas*

Assado de Tira 300 g

R\$ 99

Corte nobre e cheio de personalidade, servido em tiras para valorizar sua maciez e sabor marcante. Apresenta o equilíbrio perfeito entre suculência e textura. *55 g proteínas*

Filé de Frango 240 g

R\$ 69

Peito de frango grelhado na medida certa para preservar sua maciez, suculência e sabor. *74 g proteínas*

Salmão Grelhado 200 g

R\$ 75

Lombo de salmão grelhado para realçar sua textura delicada. Rico em proteínas e com o equilíbrio perfeito entre leveza e sofisticação. *55 g proteínas*

Fit

Rico em proteínas e menos de 500 kcal. Na medida pra você!



Bife do Vazio Grelhado

Filé de Frango Fit 140 g

R\$ 42

Filé de peito de frango acompanha arroz branco (80 g) e feijão (80 g). E você escolhe um acompanhamento: Legumes no Vapor, Purê de Batatas ou Abóbora Cabotiá.

455 kcal • 43 g de proteínas • 55 g de carboidrato
6 g de gordura

Bife do Vazio Grelhado 140 g

R\$ 45

Bife do vazio acompanha arroz branco (80 g) e feijão (80 g). E você escolhe um acompanhamento: Legumes no Vapor, Purê de Batata ou Abóbora Cabotiá.

485 kcal • 45 g de proteínas • 50 g de carboidrato
12 g de gordura

Massa Júnior com Almôndegas 380 g

R\$ 42

Penne ou spaghetti grano duro (100 g) servido com três almôndegas caseiras (90 g).

Escolha o molho: pomodoro ou branco, finalizado com queijo ralado (10 g).

475 kcal • 24 g de proteínas • 24 g de carboidrato
15 g de gordura

Porções

Picanha na Tábua 450 g ^{Sugestão do} **+Raul+** R\$ 89

Fatias de picanha grelhadas, saborosas e muito suculentas. Acompanham o vinagrete da casa e farofa de limão, combinação perfeita para compartilhar.

Croquetas de Costela 8 unidades ^{Sugestão do} **+Raul+** R\$ 42

Irresistíveis croquetas de costela bovina. Por fora, crocantes e douradas; por dentro, um recheio cremoso de costela cozida lentamente, intenso e cheio de sabor. Servido com molho de mostarda escura.

Mandioca Bites R\$ 38

Cubos de massa de mandioca cozida com queijo coalho, dourados por fora e macios por dentro. Acompanha geléia de pimenta.

Torresminhos R\$ 49

Nossa panceta crocante e sequinha, cheia de sabor, perfeita para compartilhar. Acompanha limão.

Linguicinhas de Pernil R\$ 74

na Cachaça Mineira 450 g
Douradas, suculentas e flambada em cachaça mineira. Servidas com o vinagrete da casa e farofa de limão, que equilibra perfeitamente o sabor marcante do pernil.

Dadinhos Dourados 8 unidades R\$ 38

Dadinhos de tapioca simplesmente deliciosos, crocantes e macios na medida, servidos com geleia de pimenta combinada com limão e especiarias, levemente agrídoce.

Pipocas de Queijo Coalho R\$ 59

Queijo coalho levemente crocante, dourado por fora e macio por dentro. Servido com geleia de pimenta, levemente agrídoce, para equilibrar o sabor.

Batatas Fritas Crocantes R\$ 39

Finos palitos de batatas bem crocantes, temperadas com sal.

Por mais **R\$ 12** Acrescente cheddar e bacon

Coxinhas da Asa R\$ 69

Coxinhas da asa de frango fritas e crocantes. Servidas com molho barbecue, levemente picante. Um toque irresistível para completar a experiência.

Tirinhas de Frango à Milanese R\$ 49

Tiras de frango empanadas, deliciosamente crocantes e douradas. Acompanham molho de mostarda escura.

Mineirinha COSELA R\$ 84

Uma seleção irresistível de clássicos mineiros: torresminho, mandioca bites e linguiça fininha bem temperada. Acompanham vinagrete e farofa de limão.



Picanha na Tábua



Torresminho



Tirinhas de Frango à Milanese

Burger & Sanduíches



Do Chef COSELA



Preparados com ingredientes selecionados, carnes suculentas e combinações cheias de personalidade, os burgers do COSELA transformam cada mordida em uma experiência de sabor. Do clássico ao exclusivo da casa, nossas receitas foram criadas para reunir qualidade, generosidade e aquele toque especial que faz do COSELA o lugar perfeito para bons encontros.



Hambúrguer COSELA Tradicional Sugestão do Raul R\$ 39

Um hambúrguer de 150 g, grelhado, com queijo prato especial, maionese e pickles de pepino, no pão brioche. Acompanha fritas.

Cheese Salada R\$ 42

Hambúrguer de 150 g, grelhado e suculento, queijo prato especial, maionese, tomate e cebola assada, no pão brioche. Um clássico com toque COSELA. Acompanha fritas.

Cheese Egg R\$ 44

Hambúrguer de 150 g, grelhado e suculento, com ovo na chapa, queijo prato especial, maionese, tomate e cebola assada, no pão brioche. Acompanha fritas.

Do Chef COSELA (Cheese Bacon) R\$ 49

Hambúrguer de 150 g, grelhado e suculento, queijo prato especial, maionese, tiras de bacon crocantes, farofa e pickles de pepino, no pão brioche. Saboroso e cheio de personalidade. Acompanha fritas.

Pulled Beef R\$ 48

Pão brioche com costela bovina desfiada e suculenta, queijo prato e pickles da casa. Acompanha fritas.

Sobremesas

Duo de Pudim COSELA Pudim 65 g e Brigadeirão 65 g R\$ 28
Clássico pudim de leite, cremoso e delicado, com calda de caramelo dourado e um delicioso brigadeirão em formato de pudim, servido com chantilly.

Pudim COSELA 200 g R\$ 28
Clássico pudim de leite, cremoso e delicado, com calda de caramelo dourado.

Brigadeirão COSELA 200 g R\$ 28
Clássico brigadeirão, cremoso e delicado.

Brownie de Chocolate com Sorvete Sugestão do Raul R\$ 34
Brownie de chocolate intenso com nozes-pecã, macio por dentro e levemente crocante por fora, servido com sorvete de creme, chantilly, calda quente de chocolate e crocante de caramelo.

Sorvete de Creme R\$ 19
Sorvete de creme suave e cremoso com cobertura de caramelo.



Brownie de Chocolate com Sorvete

Chopp

Servido na caneca congelada



Brahma

500 ml R\$ 19

300 ml R\$ 12



Stella Artois

500 ml R\$ 22

300 ml R\$ 14

Cervejas

Long Neck 330 ml

Spaten R\$ 16

Corona R\$ 16

Corona Cero R\$ 16

Stella Artois Pure Gold R\$ 16



Soft Drinks

Água Mineral 300 ml com ou sem gás R\$ 8

Refrigerante Lata 350 ml R\$ 9

Coca-Cola • Coca-Cola sem açúcar • Guaraná Antarctica
Guaraná Antarctica Zero • Soda Limonada Antarctica
Fanta Laranja • Schweppes • Schweppes Citrus • Tônica
Tônica Zero H2OH! Limoneto

Suco Laranja Natural 400 ml R\$ 14

Limonadas 400 ml R\$ 14

Pink Lemonade, Yellow Lemonade e Blue Lemonade

Red Bull Lata 269 ml R\$ 17

Original • Zero • Melancia • Pomelo (Sugarfree)



Limonadas

Caipirinhas

Escolha a fruta: limão, abacaxi, maracujá ou frutas vermelhas.

Caipirinha cachaça

O clássico brasileiro preparado com cachaça, açúcar e gelo. Refrescante, equilibrada e feita com a fruta de sua escolha.

R\$ 29

Caipiroska de Vodka Smirnoff

Preparada com vodka Smirnoff, açúcar e gelo, é uma versão leve, da clássica caipirinha brasileira, feita com a fruta de sua escolha.

R\$ 31

Caipiroska de Vodka Absolut

Feita com vodka Absolut, açúcar e gelo, entrega um sabor suave e refrescante, feita com a fruta de sua escolha.

R\$ 34

Caipiroska de Vodka Grey Goose

Uma releitura sofisticada da clássica caipirinha, preparada com vodka Grey Goose, açúcar e gelo, feita com a fruta de sua escolha.

R\$ 39

Caipiríssima Bacardí

Uma versão tropical da clássica caipirinha, preparada com rum Bacardí, açúcar e gelo, feita com a fruta de sua escolha.

R\$ 31

Caipi Saquê

Leve e refrescante, combina saquê, açúcar e gelo em um drink suave. Feita com a fruta de sua escolha.

R\$ 31

Caipirinha de Cachaça



Respeite a vida.
Se beber, não dirija.

SE BEBER, NÃO DIRIJA. BEBA COM MODERAÇÃO.
Venda e consumo proibidos para menores de 18 anos.

Aperol Spritz



Negroni



Drinks

Aperol Spritz

Preparado com Aperol, espumante Brut, água com gás e gelo, finalizado com fatia de laranja.

R\$ 34

Gin Tônica Tradicional

Preparado com gin premium, água tônica gelada, rodela de limão. Um drink leve, aromático e sofisticado.

R\$ 34

Gin Tônica Frutas Vermelhas

Gin premium, água tônica e frutas vermelhas que proporcionam um sabor equilibrado e refrescante.

R\$ 34

Energý Gin

Gin premium, energético gelado e toque cítrico, um drink refrescante e intenso.

Escolha o sabor do seu Red Bull.

R\$ 39

Negroni

Preparado com gin, vermute rosso e Campari. Intenso e aromático.

R\$ 29

Campari Orange

Refrescante, combina o amargor marcante do Campari com o frescor do suco de laranja.

R\$ 29

Bourbon & Coke

A combinação clássica do bourbon com Coca-Cola, trazendo notas amadeiradas, levemente adocicadas.

R\$ 34

Mojito Clássico

Refrescante e aromático, combina rum branco, hortelã fresca, limão, açúcar e refrigerante de limão.

R\$ 29

Mojito Frutas Vermelhas

Preparada com rum branco, hortelã fresca, limão e frutas vermelhas, trazendo equilíbrio entre frescor, dulçor e notas cítricas.

R\$ 34

Fitzgerald

Elegante e refrescante, combina gin, limão-siciliano, açúcar e angostura bitter.

R\$ 34

Rabo de Galo

Clássico brasileiro de sabor marcante, preparado com cachaça e vermute, equilibrando notas herbais, adocicadas e intensas.

R\$ 25

Bombeirinho

Tradicional, combina cachaça, xarope de grenadine e toque cítrico, resultando em um drink adocicado e refrescante.

R\$ 25

Macunaíma

Clássico da coquetelaria brasileira, combina cachaça, limão, açúcar, Fernet, criando um drink cítrico e herbal.

R\$ 25

Destilados

Consulte opções no tablet.



Vinhos

Consulte opções no tablet.





Siga nossas redes sociais



Sem taxa de serviço

Não cobramos 10% adicionais de serviço

PROCON INDAIATUBA: (19) 3816-9254

Peso das carnes in natura. Todos os alimentos podem conter glúten e lactose. O peixe pode ter espinhas. Imagens ilustrativas.
Consumidor: o acesso às dependências onde são preparados e armazenados os alimentos é garantido por lei. Lei nº 8.431 de 17/07/1995.