

ENTRADAS



PÃO DA CASA, 29

Assado no forno a carvão, servido com pasta de tomate defumado, creme de ricota de búfala e azeitonas temperadas

PROVOLETA, 64

Provolone defumado artesanalmente com tomate e manjeriço – acompanham torradas de ciabatta

EMPANADA, 22 (1 un.) | 42 (2 un.)

Carne ou queijo com cebola, assada no forno a carvão

COPETIN, 48 (5 un.)

Míni empanadas recheadas com carne picada na ponta da faca e assadas no forno a carvão – acompanha chimichurri da casa

BATATA PALITO OU CHIPS, 26

(meia) | 32

POLENTA CROCANTE, 34

Servida com pimenta da casa

COXINHA, 39 (5 un.)

Preparada com mandioquinha, recheada de frango assado na parrilla

TULIPA DE FRANGO, 49

Coxinhas de asa de frango envoltas em nosso molho sweet chilli, servidas com sour cream e ervas

LINGUIÇA TOSCANA, 42 (meia) | 62

Com cebola tostada – fatias de pão ciabatta e molho marinheira

LINGUIÇA ARTESANAL DE

PERNIL SUÍNO, 48

Com farofa crocante, vinagrete, acompanha fatias de pão ciabatta

BURRATA CROCANTE, 69

Assada no forno e servida com cogumelo e legumes tostados, – acompanham torradas de ciabatta

MORCILLA, 28 (meia) | 54

De proteína plena, com cebola e especiarias

MILHO ASSADO, 42

Milho assado no forno a carvão, temperado com manteiga defumada e mel de especiarias, acompanha creme azedo

BRUSCHETTA DE SALMÃO

GRAVLAX, 48

Finas fatias de salmão curado, creme azedo, ervas frescas, finalizada com um toque de limão-siciliano

ROSBIFE DE ANGUS, 69

Grelhado no carvão, servido com saladinha de rúcula, pickles, mostarda Dijon, pesto de hortaliças e torradas

SALADAS

DA CASA, 46 (meia) | 56

Folhas picadas, tomate, amêndoa, pepino, parmesão e alcachofra. Molhos: mostarda ou iogurte com ervas frescas

TOMATE CAQUI, 46

Fatiado finamente, cebola pérola caramelizada no carvão, folhas verdes e azeitonas pretas

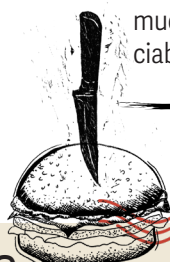
CAESAR, 56

Frango 64 | Salmão 84

Folhas, molho clássico com parmesão e croûtons

CAPRESE, 66

Tomate, muçarela de búfala, pesto e folhas verdes



HAMBÚRGUERES na parrilla

TODOS OS BURGERS SÃO FEITOS NA CASA, GRELHADOS NA PARRILLA, ACOMPANHADOS POR CHIPS OU BATATA PALITO E SERVIDOS NO PÃO BRIOCHE

1

CHEESEBURGER, 52
Com American cheese derretido

2

CORTÉS BURGER, 58
Com American cheese, cebola caramelizada e tomate picadinho

3

TRADICIONAL, 62
Com pickles, American cheese, rodela de tomates, alface e bacon

4

LUMBERJACK, 64
American cheese, maionese de especiarias, pickles, alface romana e bacon caramelizado no xarope de maple com especiarias, no pão brioche

CORTÉS

10 ANOS

COZINHA DE FOGO



ACOMPANHAMENTOS

PENSADOS PARA COMBINAR PERFEITAMENTE COM A PARRILLA!

CREME DE ESPINAFRE, 42

Toque de béchamel e parmesão, finalizado com tomatinho assado e alho frito

POLENTA CROCANTE, 34

Servida com pimenta da casa

ARROZ COM BRÓCOLIS, 34

Preparado com brócolis fresco e finalizado com alho frito

BIRO BIRO, 46

Arroz, alcaparras, azeitonas pretas, cebola frita, ovos, linguiça, finalizado com molho de carne e batata chips

FEIJÃO VERMELHO E ARROZ, 34

FAROFA DE OVO, 32 (meia) | 39

Farinha de copioaba, azeitona preta e ovo caipira

FAROFA CROCANTE, 32 (meia) | 39

Farinha de mandioca flocada, puxada na manteiga tostada, alho e alecrim. Finalizada com salsinha fresca

PALMITO PUPUNHA, 46

Assado com molho de azeite, alcaparras e limão

PARRILLADA DE LEGUMES, 32 (meia) | 56

Palmito pupunha, cogumelo, cebola, batata-doce, pimentão, quiabo, tomatinho, brócolis e abobrinha assados na brasa

PURÊ DE BATATA, 32

Temperado com creme de salsa francesa e finalizado no carvão

BATATA ASSADA NO CARVÃO, 32

Preparada no forno a carvão, finalizada com azeite e sal Maldon, acompanha creme azedo

BATATA BRAVA, 39

Quebrada rústicamente, temperada com páprica e ervas – acompanha creme azedo



VEGETARIANO

NHOQUE DE BATATA ASSADA

NO CARVÃO, 76

Servido com pesto de hortaliças, tomate, muçarela de búfala, rúcula e farofinha de pão torrado

FETTUCCINE CASEIRO, 78

Molho Alfredo, cogumelos e parmesão

NA BRASA

INDIVIDUAL

porção para 1 pessoa

BIFE ANCHO, 132

Começo do contrafilé, a gordura entremeada deixa a carne macia e saborosa

CHORIZO, 128

Extraído do contrafilé, tem gordura na borda externa

TOP SIRLOIN, 82 (meia) | 122

Corte magro, conhecido como bombom da alcatra



PESCADOS E POLLO

PEIXE DO DIA, 98

Com molho de limão e amêndoas tostadas

SALMÃO, 98

Com amêndoas laminadas, ervas e limão-siciliano

ASADO DE TIRA, 96 (meia) | 138

Símbolo da parrilla argentina e uruguaia, costela cortada em tiras finas e com osso

FRALDINHA, 94 (meia) | 132

Corte de fibras longas, suculento, de sabor inconfundível e macio

BABY BEEF, 122

Corte com pouca gordura, servido em fatias, com molho au poivre



COMPARTILHE

com quem está ao seu lado

ESPECIALIDADE

COSTELINHA DE PORCO, 179

Centro da costela suína, com bastante carne e suculência. Servido com molho five spices, levemente adocicado e defumado. Ideal para compartilhar por até 3 pessoas

PICANHA, 268

Clássico brasileiro, servida fatiada com alho crocante e sal Maldon

BIFE ANCHO, 216

Começo do contrafilé, a gordura entremeada deixa a carne macia e saborosa

COSTELA ASSADA, 288

Feita em baixa temperatura e longa cocção

PRIME RIB, 278

Filé de costela com osso, finalizado na manteiga

OJO DE BIFE MARIPOSA DE HEREFORD, 216

Centro do contrafilé, cortado ao estilo Porteño

CARRÉ DE CORDEIRO, 172

selecionado nos Pampas Gaúchos, carne macia, suculenta e saborosa, corte com 8 ossos (4 duplas de costeletas)

TODAS AS CARNES SÃO ACOMPANHADAS DE CHIMICHURRI OU VINAGRETE DA CASA

SELEÇÃO DO AÇOUGUEIRO



WAGYU Valor por corte (1, 2 ou 3): 292

1

DENVER

Extraído do dianteiro do boi, a parte mais nobre do acém.

2

ANCHO

O começo do contrafilé, com gordura entremeada.

3

CHORIZO

Centro do chorizo, cortado em tira.

Tudo o que chega à nossa parrilla é resultado de um trabalho que começa no campo. Esta seção do cardápio é dedicada aos cortes de raças bovinas especiais, selecionados por um time apaixonado pelo que faz.

CONSULTE O GARÇOM SOBRE A DISPONIBILIDADE DOS CORTES.

QUE TAL UM

SANDUICHE



CHORIPAN, 52

Linguiça toscana, chimichurri da casa, muçarela, servido no pão ciabatta

CHURRASQUINHO, 62

Bombom de alcatra grelhado na parrilla, vinagrete, queijo muçarela, míni rúcula, dijonnaise, no pão ciabatta

CLÁSSICOS

PAILLARD, 94

Na brasa, servido com fettuccine caseiro, molho Alfredo, cogumelos e parmesão

FRALDINHA, 98

Acompanha arroz com brócolis, vinagrete e fritas

MILANESA, 92

Com batata ao murro assada no carvão, creme azedo com limão-siciliano e saladinha

FEIJOADA, 86 (meia) | 148

Servida às quartas-feiras. Acompanham arroz branco, couve, ancho suíno, farofa crocante e torresmo

PICADINHO, 86

De filé-mignon, com molho reduzido, ovo frito, farofa, banana, couve, arroz e feijão

ESTROGONOFE, 86

Filé-mignon em cubos, cogumelo Paris no molho clássico – acompanham arroz e batata chips

PEIXE DO DIA, 102

Legumes grelhados, molho de limão e amêndoas tostadas. Pergunte ao garçom sobre a opção do dia

SOBRECOXA, 78

Com arroz, feijão, farofa e saladinha



SERVIDOS DE SEGUNDA A SEXTA-FEIRA, SOMENTE ALMOÇO, EXCETO FERIADO.