

CORTÉS

10 ANOS

COZINHA
DE FOGO



ACOMPANHAMENTOS

PENSADOS PARA COMBINAR
PERFEITAMENTE COM A PARRILLA!

CREME DE ESPINAFRE, 44
Toque de béchamel e parmesão,
finalizado com tomatinho assado e
alho frito

POLENTA CROCANTE, 36
Servida com pimenta da casa

ARROZ COM BRÓCOLIS, 36
Preparado com brócolis fresco e
finalizado com alho frito

BIRO BIRO, 49
Arroz, alcaparras, azeitonas pretas,
cebola frita, ovos, linguiça, finalizado
com molho de carne e batata chips

FEIJÃO VERMELHO E ARROZ, 36

FAROFA DE OVO, 34 (meia) | 42
Farinha de copioba, azeitona preta e
ovo caipira

FAROFA CROCANTE, 34 (meia) | 42
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,
42 (meia) | 58
Palmito pupunha, cogumelo,
cebola, milho, batata-doce, quiabo,
tomatinho, brócolis e abobrinha
assada na brasa

PURÊ DE BATATA, 34
Temperado com creme de salsa
francesa e finalizado no carvão

BATATA BRAVA, 39
Quebrada rústicamente, temperada
com páprica e ervas – acompanha
maionese verde

VEGETARIANO

NHOQUE DE BATATA ASSADA
NO CARVÃO, 82
Servido com pesto de hortaliças,
tomate, muçarela de búfala, rúcula
e farofinha de pão torrado

FETTUCCINE CASEIRO, 82
Molho Alfredo, cogumelos e
parmesão



ENTRADAS

PÃO DA CASA, 29
Assado no forno a carvão, servido
com pasta de tomate defumado,
creme de ricota de búfala e
azeitonas temperadas

MILHO TOSTADO, 42
Assado no forno a carvão, temperado
com manteiga defumada e mel de
especiarias, acompanha creme azedo

BURRATA CROCANTE, 72
Assada no forno e servida com
cogumelo e legumes tostados –
acompanham torradas de ciabatta

PROVOLETA, 66
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

COXINHA, 42 (5 un.)
Preparada com mandioquinha,
recheada de frango assado na parrilla

POLENTA CROCANTE, 36
Servida com pimenta da casa

BATATA PALITO OU CHIPS, 28
(meia) | 36

LINGUIÇA TOSCANA, 44 (meia) | 66
Com cebola tostada – acompanham
pão ciabatta e molho maroneira

LINGUIÇA ARTESANAL DE
PERNIL SUÍNO, 52
Com farofa crocante, vinagrete –
acompanham fatias de pão ciabatta

MORCILLA, 32 (meia) | 59
De proteína plena, com cebola e
especiarias

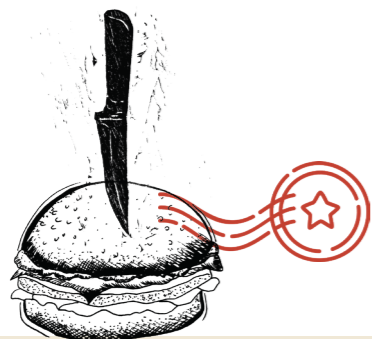
BRUSCHETTA DE SALMÃO
GRAVLAX, 48
Finas fatias de salmão curado, creme
azedo, ervas frescas, finalizada com
um toque de limão-siciliano

SALADAS

DA CASA, 48 (meia) | 58
Folhas picadas, tomate, amêndoa,
pepino, parmesão e alcachofra.
Molhos: mostarda ou iogurte com
ervas frescas

CAESAR, 48 (meia) | 58
Frango 66 | Salmão 88
Folhas, molho clássico com
parmesão e croûtons

CAPRESE CORTÉS, 58 (meia) | 68
Tomate, muçarela de búfala, palmito,
pesto e folhas verdes



HAMBÚRGUERES na parrilla

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

NA BRASA

INDIVIDUAL

porção para 1 pessoa

BIFE ANCHO, 138
Começo do contrafilé, a
gordura entremeada deixa
a carne macia e saborosa

CHORIZO, 136
Extraído do contrafilé, tem
gordura na borda externa

TOP SIRLOIN, 89 (meia) | 132
Corte magro, conhecido
como bombom da alcatra



PESCADOS E POLLO

PEIXE DO DIA, 106
Legumes grelhados, molho de
limão, alcaparra e amêndoas
tostadas. *Pergunte ao garçom
sobre a opção do dia.*



ASADO DE TIRA, 116 (meia) | 172
Símbolo das parrillas
argentina e uruguaia,
costela cortada em tiras
finas e com osso

FRALDINHA, 154
Corte de fibras longas,
suculento, de sabor
inconfundível e macio

BABY BEEF, 132
Corte com pouca gordura,
servido em fatias, com
molho au poivre

COMPARTILHE

com quem está ao seu lado

ESPECIALIDADE

COSTELINHA DE
PORCO, 164
Centro da costela suína,
com bastante carne e
suculência. Servida com
molho barbecue da casa.
Ideal para compartilhar por
até 2 pessoas

PICANHA, 298
Clássico brasileiro, servida
fatiada com sal Maldon



BIFE ANCHO, 236
Começo do contrafilé, a
gordura entremeada deixa a
carne macia e saborosa

COSTELA ASSADA, 298
Feita em baixa temperatura
e longa cocção

OJO DE BIFE MARIPOSA
DE HEREFORD, 236
Centro do contrafilé, cortado
ao estilo Porteiro

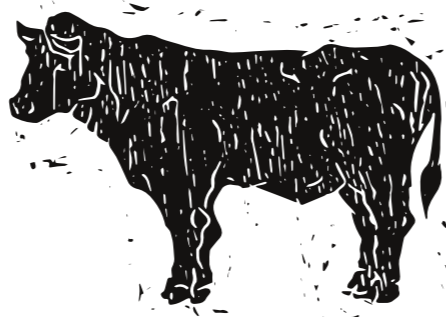


TODAS AS CARNES SÃO ACOMPANHADAS
DE CHIMICHURRI OU VINAGRETE DA CASA

ORIGEM DA CARNE

1 SELEÇÃO DA CARNE

O bom churrasco depende da seleção da carne. No nosso caso, isso começa ainda na fazenda. Optamos pelo Angus, criado em pastagens com clima e altitude ideais para essa raça.



2 PARRILLA

Tudo preparado na Parrilla, sistema argentino de grelhas inclinadas a 45 graus, bem próximas à brasa do carvão, que reduz a absorção de gordura e doura a carne por fora, mantendo-a suculenta.



QUE TAL UM

SANDUICHE

CHORIPAN, 52
Linguiça toscana, chimichurri
da casa, muçarela, servido no
pão ciabatta

CORTESASADOR

CLÁSSICOS

MIGNON À CAVALO, 98
Arroz com brócolis ou salada,
ovo, vinagrete e fritas

PICADINHO, 94
De filé-mignon, com molho
reduzido, ovo frito, farofa,
banana, couve, arroz e feijão

POLLO TRIVIAL, 82
Sobrecoxa com arroz, feijão,
farofa e saladinha

ESTROGONOFE, 89
Filé-mignon em cubos,
cogumelo Paris no molho
clássico –acompanham arroz
e batata chips

PEIXE DO DIA, 112
Legumes grelhados, molho de
limão, alcaparra e amêndoas
tostadas. *Pergunte ao garçom
sobre a opção do dia.*

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



1

LUMBERJACK, 66
American cheese, maionese de
especiarias, pickles, alface romana
e bacon caramelizado

2

CHIMI, 58
Hambúrguer de carne, maionese
de chimichurri, muçarela e
tomate chamuscado

3

CORTÉS BURGER, 59
Com American cheese,
cebola caramelizada e tomate
picadinho

4

CHEESEBURGER, 52
Com American cheese
derretido

5

TRADICIONAL, 64
Com pickles, American cheese,
rodela de tomates, alface e
bacon