



MENU
English
Bebidas e Vinhos
ACESSE NOSSOS
CARDÁPIOS

PARA COMEÇAR, BELISCAR E COMPARTILHAR

PORÇÃO DE PÃO, SAL DE CASTANHAS, AZEITE, RICOTA DE BÚFALA			26
EMPANADA (1 unidade): carne ou queijo com cebola	1/2 porção	19	36
QUEIJO-COALHO tostado, servido com fatias de pão, compota de figo e pimenta			32
BURRATA FRESCA pesto trapanese, tomate defumado, rúcula selvagem e nuvem de pecorino			64
BATATA BRAVA quebrada rústicamente, temperada com páprica, ervas e acompanha maionese verde			36
BATATA FRITA CLÁSSICA	1/2 porção	22	29
CHIPS CORTÉS deliciosas e sequinhas, feitas no restaurante	1/2 porção	22	29
POLENTA CROCANTE servida com pimenta da casa			32
CROQUETE DE CORDEIRO preparado com cordeiro desfiado, cozido lentamente no vinho tinto e especiarias. Acompanha molho de mostarda			39
COXINHA preparada com mandioquinha e frango na parrilla- porção com 5 unidades			38
BERINJELA NO CARVÃO servida fria com creme leve de ricota e ervas frescas			32
MORCILLA LINGUIÇA TÍPICA ESPANHOLA preparada com proteína plena, cebola e especiarias	1/2 porção	26	48
LINGUIÇA TOSCANA DE RODA COM CEBOLA acompanhada com molho marieira e fatias de pão italiano	1/2 porção	36	56
LINGUIÇA DUROC pernil e paleta do porco Duroc, pétalas de cebola assada, chimichurri e torrada de ciabatta			44
CARPACCIO RÚSTICO acompanha torrada, lascas de parmesão, rúcula selvagem, regado com molho de alcaparras e siciliano			64
TRÊS MÍNIS-CHEESEBURGERES com American cheese, rodela de tomates e alface			52
TRÊS MÍNIS-CHORIBURGERES linguiça toscana de porco duroc com American cheese, chimichurri, cebola roxa e rabanete no pão de brioche			48

SALADAS

DA CASA folhas picadas, tomate, amêndoa, pepino, parmesão e alcachofra	1/2	44
Acompanha molho de mostarda ou iogurte com ervas frescas	família	54
TOMATE CAQUI fatiado finamente, cebola pérola caramelizada no carvão, folhas verdes e azeitonas pretas		44
CAESAR folhas, molho clássico com parmesão e croûtons	1/2	42
	família	54
CAESAR COMPLETA com frango grelhado		59
		78
CAESAR COMPLETA com salmão grelhado		78
CAPRESE tomate, mussarela de búfala, pesto e folhas verdes		56

NA BRASA

TODAS AS CARNES SÃO ACOMPANHADAS DE CHIMICHURRI OU VINAGRETE DA CASA

BIFE DE CHORIZO extraído do contrafilé, tem gordura na borda externa			114
BIFE ANCHO é o começo do contrafilé, a gordura entremeada deixa carne macia e saborosa	pequena	96	116
ASADO DE TIRA COM OSSO símbolo da parrilha argentina e uruguaia, é a costela cortada em tiras finas e com osso	pequena	88	120
FRALDINHA corte de fibras longas, suculenta, de sabor inconfundível e macia	pequena	82	116
TOP SIRLOIN corte magro, também conhecido como bombom da alcatra	pequena	72	106
BABY BEEF corte com pouca gordura, servido em fatias e acompanhado de molho au poivre			106
VACIO DIANTEIRO corte saboroso e suculento da parte dianteira do vacio Sugestão: acompanhado de molho Provençal			108
BIFE ANCHO SUÍNO corte com bastante marmoreio, extraído da copa lombo e sobrepaleta, servido com mostarda L'ancienne. Extremamente suculento			79
SOBRECOXA NA BRASA marinada com limão, alecrim e alho confitado -desossadas			76
SALMÃO com amêndoas laminadas, ervas e limão-siciliano			92
PEIXE DO DIA com molho de limão e amêndoas tostadas			92

PARA COMPARTILHAR

COSTELA ASSADA - feita em baixa temperatura e longa cocção			268
CUPIM ASSADO - assado lentamente, finalizado na parrilla. Acompanha vinagrete	pequeno grande	154 216	
BIFE ANCHO (550 g) é o começo do contrafilé, a gordura entremeada deixa a carne macia e saborosa			198
PICANHA (550g) clássico brasileiro servida fatiada com alho crocante e sal Maldon			248

VEGETARIANO

NHOQUE DE BATATA ASSADA NO CARVÃO servido com pesto de hortaliças, tomate, búfala e rúcula. Finalizado com farofinha de pão torrado			68
PARRILLADA DE LEGUMES legumes variados, assados na brasa: palmito pupunha, cogumelos, cebola, batata-doce, pimentão, quiabo, tomatinho, brócolis e abobrinha			49
FETTUCCHINE CASEIRO molho Alfredo, cogumelos e parmesão			72

ACOMPANHAMENTOS

TODAS AS NOSSAS OPÇÕES FORAM CRIADAS PARA COMBINAR PERFEITAMENTE COM A PARRILLA!

POLENTA CROCANTE servida com pimenta da casa			32
ARROZ COM BRÓCOLIS arroz preparado com brócolis fresco e finalizado com alho frito			32
NOSSO BIRO-BIRO arroz, alcaparras, azeitonas pretas, cebola frita, ovos, linguiça, finalizado com molho de carne da casa e batata chips			44
CREME DE MILHO rústico, levemente apimentado finalizado com manjerição fresco e renda de queijo coalho			39
FEIJÃO VERMELHO E ARROZ			29
MANDIOCA ASSADA com manteiga de alho assado, queijo coalho e farofinha crocante de pão			34
CREME DE ESPINAFRE muito espinafre, um toque de bechamel e parmesão, finalizado com tomatinho assado			39
BATATA BRAVA quebrada rusticamente, temperada com páprica, ervas e acompanha maionese verde			36
BATATA FRITA CLÁSSICA	1/2 porção	22	29
CHIPS CORTÉS deliciosas e sequinhas, feitas no restaurante	1/2 porção	22	29
FAROFA DE OVO farinha de copioba, azeitona preta e ovo caipira	1/2 porção	26	36
FAROFA CROCANTE farinha de mandioca flocada, puxada na manteiga tostada, alho e alecrim. Finalizada com salsinha fresca	1/2 porção	26	36
DUAS FAROFAS (meia biju e meia ovos)			38
CEBOLA E BATATA-DOCE assadas na brasa			29
PURÊ DE MANDIOQUINHA COM COGUMELOS (toque de azeite trufado)			42
PALMITO PUPUNHA assado com molho de azeite, alcaparras e limão			42
PARRILLADA DE LEGUMES legumes variados, assados na brasa: palmito pupunha, cogumelos, cebola, batata-doce, pimentão, quiabo, tomatinho, brócolis e abobrinha			49

CLÁSSICOS

SERVIDOS EXCLUSIVAMENTE DE SEGUNDA A SEXTA-FEIRA, EXCETO FERIADO.

SOBRECOXA DESOSSADA com arroz, feijão, farofa e saladinha			69
PAILLARD na brasa, servido com fettuccine caseiro, molho Alfredo, cogumelos e parmesão			84
FRALDINHA acompanha arroz com brócolis, vinagrete e fritas			92
MILANESA CLÁSSICA com batata ao murro assada no carvão e creme azedo de siciliano e saladinha			78
FEIJOADA CORTÉS - servida às quartas-feiras	individual		79
acompanha arroz branco, couve, ancho suíno, farofa crocante e torresmo	2 pessoas		134
PICADINHO CORTÉS picadinho de filé-mignon, com molho reduzido especial, ovo frito, farofa, banana, couve, arroz e feijão			79
ESTROGONOFE DE FILÉ MIGNON cubos de filé-mignon e cogumelo Paris no seu molho clássico -acompanha arroz e batata chips feitas na casa			79
PEIXE DO DIA servido com legumes grelhados, molho de limão e amêndoas tostadas			96
Pergunte ao garçom sobre a opção do dia			

HAMBÚRGUERES / SANDUÍCHES

NOSSOS HAMBÚRGUERES SÃO FEITOS DIARIAMENTE NO RESTAURANTE E PREPARADOS NA PARRILLA

TODOS OS LANCHES ACOMPANHAM CHIPS CORTÉS OU BATATA FRITA CLÁSSICA

TRÊS MÍNIS-CHEESEBURGERES com American cheese, rodela de tomates e alface	52
TRÊS MÍNIS-CHORIBURGERES linguiça toscana de porco duroc com American cheese, chimichurri, cebola roxa e rabanete no pão de brioche	48
HAMBÚRGER artesanal grelhado na parrilha a carvão	44
CHEESEBURGER artesanal grelhado na parrilha a carvão, com American cheese derretido	49
CORTÉS BURGER preparado com American cheese, cebola caramelizada e tomate picadinho	54
TRADICIONAL hambúrguer com pickles, American cheese, rodela de tomates, alface e bacon	54
HAMBURG STEAK hambúrguer de 350g servido na chapa com American cheese e cebola caramelizada	69
CHORIBURGER linguiça toscana assada na parrilla, American cheese, cebola-roxa e molho chimichurri	49
CHURRASQUINHO bombom da alcatra grelhado na parrilla, vinagrete, queijo mussarela, mini rúcula, dijonnaise, no pão ciabatta	62
MILANESA DE ALCATRA empanada, queijo mussarela, tomate caqui, alface romana e dijonnaise, no pão ciabatta	62

SOBREMESAS

TABLETÓN MENDOCINO biscoito rústico com doce de leite argentino, para partilhar	39
TORTA DE CHOCOLATE BELGA com espuma de cupuaçu	38
BANOFFEE crême patissière de doce de leite, banana caramelizada com limão e noz-moscada, praliné de noz-pecã e flor de sal	32
CHURRITOS servido quente com doce de leite argentino	36
PANQUECA DE DOCE DE LEITE com sorvete de nata	38
LARANJA TOSTADA com mel de laranjeira, tomilho e creme de iogurte	32
PUDIM DE LEITE DEFUMADO com calda de framboesa e pipoquinha de sagú	32
TAÇA BARILOCHE sorvete de nata com marshmallow, farofa e calda de avelã	34
TAÇA SORVETE DE NATA OU CHOCOLATE	27
TAÇA SORVETE DE PISTACHE CREMOSO Artisano Gelato	32
DOCES DIET DA FAZENDA com iogurte	28
ABACAXI COM LIMÃO E HORTELÃ	24
FRUTA DO DIA	24
TRÊS MINISSOBREMESAS	26