

## ENTRADAS

<b>MILHO DE PARRILLA</b> 450g (SWEET MILHO COM SAL DE PARRILLA)	31
<b>PÃO DE ALHO PORÓ</b> COM QUEIJO ASSADO NA PARRILLA - 01 UNIDADE	11
<b>BURRATA</b> AO MOLHO DE CHIMICHURRI DA CASA, ACOMPANHADA DE TOMATES TOSTADOS NA LENHA	59
<b>CARPACCIO</b> MOLHO DE MOSTARDA, RÚCULA, CEBOLA ROXA E QUEIJO PARMESÃO	42
<b>TÁBUA DE LEGUMES</b> LEGUMES DA ESTAÇÃO	35
<b>BATATA RÚSTICA</b> PORÇÃO INTEIRA / MEIA	30/18
<b>ROLO DA FIRMA</b> BARRIGA DE PORCO	15 a cada 100g
<b>QUEIJO COALHO C/ MEL</b> CHEESE CURD WITH HONEY	26
<b>COGUMELO PORTO BELO</b> COM MANTEIGA DA CASA E NUTS	16 a cada 100g
<b>GUERI GUERI</b> PORÇÃO INTEIRA	8,90 a cada 100g
<b>MINI CROQUETE COSTELA</b> 08 UNIDADES	39
<b>MINI CROQUETE CORDEIRO</b> 08 UNIDADES	45
<b>CHORIPAN</b> BAGUETE DE PARMESÃO E LIGUIÇA ARTESANAL DA CASA	42
<b>CHORIPAN C/ QUEIJO</b> BAGUETE DE PARMESÃO, QUEIJO E LIGUIÇA ARTESANAL DA CASA	45
<b>BATATA À CAVALO</b> BATATA PALITO FRITA, 2 OVOS ESTALADOS E QUEIJO PARMESÃO	45
<b>PROVOLETA</b> PORÇÃO INTEIRA	49

## CORTES SUÍNOS

<b>PRIME SUÍNO</b> PANCETTA	22 a cada 100g
--------------------------------	-------------------

## CORTES CORDEIRO

CUTS OF LAMB

<b>CARRÉ FRANCÊS</b> PRATO SAZONAL	31 a cada 100g
---------------------------------------	-------------------

## FRANGO

<b>GALETO DESOSSADO</b> ACOMPANHA 1/2 PORÇÃO DE FRITAS	54
---	----

<b>RABADA</b> 🕒	59
-----------------	----

**QUINTAS E SÁBADOS**  
RABADA AO VINHO NA PARRILLA COM POLENTA MOLE,  
AGRIAIO E QUEIJO BRIEE

## CORTES BOVINOS

<b>BIFE ANCHO</b> STEAK ANCHO	28 a cada 100g
<b>PEPPER BIFE ANCHO</b> PEPPER STEAK ANCHO	30 a cada 100g
<b>BIFE DE CHORIZO</b> STEAK AND CHORIZO	29 a cada 100g
<b>RIBEYE</b> RIBEYE	28 a cada 100g
<b>PRIME RIB</b> 🕒 PRIME RIB	29 a cada 100g
<b>T-BONE</b> 🕒 T-BONE	29 a cada 100g
<b>PORTERHOUSE</b> 🕒 PORTERHOUSE	35 a cada 100g
<b>TOMAHAWK</b> 🕒 TOMAHAWK	30 a cada 100g
<b>SHORT RIB</b> SHORT RIB	28 a cada 100g
<b>SHOULDER</b> SHOULDER	28 a cada 100g
<b>ASSADO DE TIRA</b> STRIP ROAST	34 a cada 100g
<b>FRALDINHA</b> FLANK STEAK	28 a cada 100g
<b>PICANHA</b> SIRLOIN CAP	34 a cada 100g
<b>SHOULDER RAQUETE</b> RAQUETE SHOULDER	29 a cada 100g

## LINGUIÇA SUÍNA

ARTESANAL DA CASA

<b>TRADICIONAL</b>	18
--------------------	----

150G POR PORÇÃO SERVIDO COM FAROFA

## PEIXES

<b>SALMÃO A LA PARRILLA</b> SALMÃO PARRILLADO AO BLANC SERVIDO COM MIL FOLHAS DE BATATA	69 200g
---	------------

<b>PRATO AMAZÔNICO</b> PIRARUCU, MANTEIGA DE GARRAFA C/ CASTANHAS DO PARÁ CROCANTES	69
---	----

## MORCILLA PIRINEUS

<b>ESPAÑHOLA</b> SALGADA OU DOCE	 31 o gomo
-------------------------------------	---

## EMPANADAS

<b>CARNE</b>	24
--------------	----

<b>CARNE PICANTE</b>	24
----------------------	----

<b>QUEIJO C/ CEBOLA ROXA</b>	24
------------------------------	----



## CORTES ESPECIAIS

ESCOLHA O SEU



## TÁBUA DE LEGUMES

LEGUMES DA ESTAÇÃO



# HAPPY HOUR

HAPPY HOUR

## TÁBUA DO HAPPY

BATATA, ROLO DA FIRMA, GUERI GUERI, MILHO E CROQUETE

69,90

## PRATOS KIDS

FILE DE FRANGO EMPANADO 42

FRALDINHA 150g 48

TODOS ACOMPANHA ARROZ BIRO BIRO OU ESPAGUETE AO MOLHO DE TOMATES GRELHADOS NA PARRILLA E BATATA ROOTS.

## SALADAS

SALAD

SALADA DE PALMITO 44  
PALMITO, TOMATE E AZEITONA CHILENA 450g

SALADA VERDE 38,50  
RÚCULA, ALFACE, TOMATE CEREJA, PEPINO, LASCAS DE PARMESÃO E MIX NUTS

## ACOMPANHAMENTOS

SIDE DISHES

ARROZ BIRO BIRO 26  
250g

ESPAGUETE NA MANTEIGA 29  
250g

GNOCCHI DE PARRILLA 43  
GNOCCHI RECHEADO COM QUEIJO E MOLHO AO SUGO COM MAJERICÃO. FEITO NA PARRILLA 200g

BATATA GRATINADA 54

ESPAGUETE AO MOLHO DE TOMATE GRELHADO NA PARRILLA 35  
250g

## HAMBURGUERES

CARNE ANGUS 200g

CHEESEBURGER 42  
PÃO, BURGER E QUEIJO

CHEESESALADA 46  
PÃO, BURGER, QUEIJO, ALFACE AMERICANA, TOMATE, CEBOLA ROXA

CHEESEBACON 46  
PÃO, BURGER, QUEIJO E BACON

CHEESEBURGER BRIE 52  
PÃO, BURGER, QUEIJO BRIE, GELEIA DE PIMENTA E RÚCULA

BURGER C/ CREME DE CHEDDAR E FAROFA DE BACON 53  
PÃO, BURGER E CREME DE CHEDDAR E FAROFA DE BACON

TODO OS BURGERS ACOMPANHA BATATA

ADICIONAIS:

CHEDDAR / BRIE / BACON / PORÇÃO DE PÃO R\$ 8 (CADA)

ALFACE / TOMATE / CEBOLA R\$ 5 (CADA)



## SOBREMESAS

DESSERTS

PANQUECA DE DOCE DE LEITE ARGENTINO RECHEADA COM BLUEBERRIES 35  
DULCE DE LECHE PANCAKE WITH BLUEBERRY

PANQUECA DE NUTTELA RECHEADA COM MORANGO 35  
NUTELLA PANCAKE WITH STRAWBERRY

PUDIM DE LEITE CONDENSADO 22

TORTA DA GUIZY 30  
TORTA DE CARAMELO COM CHOCOLATE E FLOR DE SAL

## SEM ÁLCOOL

NO ALCOHOL

COCA COLA / ZERO 350ML 6,50  
COKÉ 350ML

ITUBAINA 355ML 6,50  
ITUBAINA

SPRITE 350ML 6,50  
SPRITE

FANTA LARANJA 350ML 6,50  
FANTA ORANGE

GUARANÁ 350ML 6,50  
GUARANÁ

SUCO LARANJA NATURAL 400ML 9  
NATURAL ORANGE JUICE

SUCO DE MELANCIA 10  
NATURAL WATERMELON

SUCO DE MARACUJÁ 10  
NATURAL PASSION FRUIT

SCHWEPES CITRUS 8,50  
SCHWEPES CITRUS

TÔNICA 8,50  
TONIC

RED BULL 14  
ENERGY DRINK

H2O 8  
NORMAL OU LIMONETO

ÁGUA 300ML 5,50  
WATER

ÁGUA C/ GÁS 300ML 6  
SPARKLING WATER

DRINK SEM ALCOOL COM MONIN 19  
SODA ITALIANA, XAROPE MONIN E ÁGUA COM GÁS

SUCO DE TOMATE ESPECIAL 25  
SUCO DE TOMATE, LARANJA, LIMÃO

LIMONADA 400ML 9  
COM ÁGUA MINERAL

REFRESHER 400ML 12  
XAROPE DE GUARANÁ, LIMÃO E ÁGUA COM GÁS

GATORADE SABORES 8,50  
GATORADE FLAVORS

CAFÉ 5  
COFFE



## **GNOCCHI DE PARRILLA**

GNOCCHI RECHEADO COM QUEIJO E MOLHO  
AO SUGO COM MAJERICÃO FEITO NA PARRILLA



# CAIPIRINHAS

SALINAS CACHAÇA - VALOR ÚNICO PARA TODOS OS

LIMÃO	25
LIMA DA PERSIA	
LIMÃO SICILIANO	
LIMÃO	
FRUTAS DAS ESTAÇÕES	
FRUTAS VERMELHAS	

# CAIPIROSKAS

ESCOLHA SEU SABOR E A VODKA

LIMÃO	35	29
LIMA DA PERSIA		
LIMÃO SICILIANO		
FRUTAS DAS ESTAÇÕES		
FRUTAS VERMELHAS		
HOT COM PIMENTA		

# GIN

GIN

GIN TÔNICA	28	36
GIN E TÔNICA		
GIN LEMON	28	36
GIN LIMÃO SICILIANO E ALECRIM		
GIN TROPICAL	36	44
GIN, REDBUL TROPICAL, LARANJA BAHIA E HORTELÃ		
GIN BLUEBERRY	36	44
GIN, BLUEBERRY, LARANJA E ALECRIM		
GIN ESPECIARIAS	36	44
GIN, CHÁ DE ESPECIARIAS, LARANJA BAHIA, BLUEBERRY E UM TOQUE DE RAMAZZOTTI		
GIN HIBISCO	36	44
GIN HIBISCO, LARANJA BAHIA E HORTELÃ		
GIN RAMAZZOTTI	36	44
GIN, RAMAZZOTTI, LÂMINAS DE MORANGO E ALECRIM		
GIN REAL SUMMER	36	44
GIN, XAROPE DE GENGIBRE, LIMÃO, CORDIAL DE MARACUJA, FRUTAS VERMELHAS, FOLHAS DE HORTELÃ, ESPUMA DE GENGIBRE E SODA		



# CERVEJAS

TRADITIONAL BEERS

HEINEKEN 600ML	17
HEINEKEN	
ORIGINAL 600ML	14
ORIGINAL	
PATAGONIA 600ML	18
PATAGONIA - AMBER LAGER	
LAGUNITAS IPA 355ML LONG NECK	15
LAGUNITAS IPA	
HEINEKEN LONG NECK	11
HEINEKEN	
HEINEKEN ZERO LONG NECK	11
HEINEKEN ZERO	
CORONA LONG NECK	10,50
CORONA	
AMSTEL LONG NECK SEM GLÚTEN	11
AMSTEL	
CHOPP 350ML	10
CHOPP BRAHMA	
TIJUCA 600ML	16
TIJUCA	
TIJUCA LONG NECK	11,50
TIJUCA	
SPATEN 600ML	15
SPATEN	
STELLA ARTOIS 600ML	15
STELLA ARTOIS	
STELLA ARTOIS LONG NECK SEM GLÚTEN	12
STELLA ARTOIS	

# DRINKS

DRINKS

MOJITO	30
RUM, LIMÃO, HORTELÃ E ÁGUA COM GÁS	
SEX ON THE BEACH	35
VODKA, LICOR DE PÊSSEGO, SUCO DE LARANJA E XAROPE DE GRENADINE	
NEGRONI	35
GIN, CAMPARI E VERMOUTH	
CARAJILLO	33
LICOR 43 E CAFÉ	
CAMPARI SODA	30
CAMPARI E SODA	
CAMPARI TONIC	25
CAMPARI E TÔNICA	
MOSCOW MULE	40
VODKA ABSOLUT, SUCO DE LIMÃO, XAROPE DE AÇUCAR, ANGOSTURA BITTER E ESPUMA DE GENGIBRE	
OLD FASHIONED	40
WHISKY, BÍTER E CASCA DE LARANJA	
APEROL SPRITZ	35
ESPUMANTE E ÁGUA COM GÁS	
SANTROPEZ	30
APEROL, TANGERINA E SODA	
DRINK MANHATTAN	40
WHISKY, VERMOUTH E BITTER	
BLOODMARY	31
VODKA ABSOLUT, SUCO DE TOMATE, LARANJA E LIMÃO	
GUARANÁ JACK	36
WHISKY, XAROPE DE GUARANÁ E SUCO DE LIMÃO	
MARGARITA	40
COINTREAU, SUCO DE LIMAO, SAL MARINHO E TEQUILA	

# DOSES

SHOTS

CACHAÇA SALINAS	15
CACHAÇA	
CACHAÇA BARRIL	07
CACHAÇA	
CAMPARI	20
CAMPARI	
GIN	25
GIN	
VERMOUTH	23
VERMOUTH	
BULLEIT BOURBON	35
BULLEIT BOURBON	
WHISKY	16
WHISKY	
WHISKY 12 ANOS	22
WHISKY 12 YEARS	
VODKA ABSOLUT	20
VODKA ABSOLUT	
LICOR 43	27
LIQUOR 43	
FERNET BRANCA	25
WHITE FERNET	
TEQUILA	25
TEKILA	
MARKER'S MARK WHISKY	35
WHISKY MARKER'S MARK	

Valores expressos em reais, aceitamos cartões de crédito e débito. Não aceitamos cheques. Atenção celíacos e alérgicos: todas as nossas preparações contêm ou pode conter traços de alérgenos como glúten, leite e seus derivados, ovos, soja, oleaginosas (aves, nozes, castanhas, amêndoas, pistache), peixes e frutos do mar, etc.



GIN DE TANGERINA

