

CORTES DA CASA

ESCOLHA SEU PONTO

Nossos steaks são preparados na parrilla com carvão, levemente temperados e salgados, seguindo rigoroso padrão de qualidade.



Mal passado

Grelhado por fora e bem vermelho por dentro. Mantém a suculência e textura da carne.



Ponto/mal

Grelhado por fora e vermelho por dentro. Mantém a suculência e textura da carne.



Ao ponto

Grelhado por fora e rosado por dentro. Esse é o ponto padrão da casa.



Ponto/bem

Grelhado por fora e pouco rosado por dentro. Menos suculência e textura.



Bem passado

Grelhado por fora e por dentro. Pouquíssima suculência e textura.

01 PORTER HOUSE 298

Neste corte encontramos duas partes nobres do boi: filé mignon e contrafilé (chorizo). A textura da carne é macia com boa quantidade de gordura entremeada nas fibras dando um excelente marmoreio.



02 PRIME RIB 245

Delicioso filé da costela. O já consagrado corte da lombar, aqui ganha ainda mais sabor e maciez. Preparado com o osso em alta temperatura.



03 CHORIZO 127

Retirado do corte do contrafilé, no sentido do comprimento, formando tiras a favor das fibras da carne, realçando ainda mais as qualidades naturais de umidade, suculência e sabor.



04 BIFE ANCHO 129

Bife Ancho ou Ribeye Beef é o corte retirado das primeiras peças do contrafilé. Um dos mais suculentos e macios, se preparado "mal passado" ou "ao ponto".



05 DENVER STEAK 138

O Denver Steak se destaca pela maciez e pelo alto grau de marmoreio. Inclusive, o corte está muito próximo ao Short Rib, outra peça rica em sabor, e da qual o Denver Steak também faz parte.



06 TAPA DE CUADRIL 122 (Picanha)

Herdado dos pampas argentinos, um excelente corte que tornou-se tipicamente brasileiro, é servido aqui em sua forma original: sal grosso e fogo alto.



07 MIGNON STEAK 109

Um dos cortes mais macios e apreciados no mundo. Quando servido com molho Au poivre, se torna um verdadeiro clássico francês (Steak Au Poivre).



08 SALMÃO GRELHADO 99

Peixe grelhado com molho de tomate cereja, alcaparras e shimeji. Uma opção leve e muito saborosa.



09 GALETO 79

Galeto desossado, marinado no lemon pepper e grelhado diretamente na brasa, criando uma crosta irresistível.



COMPANHIAS

Arroz branco	10
Arroz do cozinheiro	15
Salada	10

Feijão	10
Farofa da vovó	10
Vinagrete	10

Batata palito	10
Batata recheada	20
Raízes assadas	15

Mashed potato	15
Legumes grelhados	15
Cogumelos na manteiga	20

MOLHOS

Au poivre	10
Chimichurri	10
Cogumelos	10

SALADAS

01 CAESAR SALAD 45

Salada preparada com alface americana, croutons, lascas de parmesão, molho Caesar e filé de frango.

02 STEAK SALAD 49

Salada preparada com alface americana, croutons, lascas de parmesão, molho Caesar e tiras de carne.

03 SALADA CAPRESE 42

Salada preparada com rúcula, mussarela de búfala, tomate cereja e molho pesto.

04 SALADA JULIANA 42

Salada preparada com alface americana picada, tomate, palmito, cenoura ralada, parmesão, maionese e batata palha.

05 SHRIMP SALAD NOVO 49

Salada preparada com alface americana picada, croutons, lascas de parmesão, molho caesar e camarões.

PRATOS DO CHEF

Pratos especiais que levam a assinatura do nosso chef Gui Moraes.

01 SASHIMOO 59

Sashimis de carne bovina levemente selados com molho oriental.

02 SUSHIMOO 72

Fatias de filé mignon recheado com queijo e cebola caramelizada, servido com molho tonkatsu e raspas de limão.

03 MEDALHÃO DE MIGNON NOVO 129

Com risoto ao funghi.

04 SALMÃO GRELHADO NOVO 139

Com risoto de aspargos e limão siciliano.

05 FETTUCCHINE ALFREDO NOVO 139

Com paillard de mignon recheado com queijo, rúcula e tomate seco.

06 DO MAR AO PASTO (Surf & Turf) 129

Combinação de proteínas do mar e da terra, medalhão de mignon com camarões grelhados ao molho roti e aspargos.

07 STROGONOFF 88

Tiras de mignon com cogumelo shitake, pickles, cebola roxa, batata palha e arroz branco.

08 VAZIO COM NHOQUE TARTUFO NOVO 129

Steak de fraldinha com nhoque na manteiga e creme de trufas negras.

PARA COMPARTILHAR

01 CARPACCIO ARTESANAL 69 Delicadas fatias de carne ao molho de mostarda com alcaparras e salada de rúcula. Acompanha torrada.	09 DADINHO DE TAPIOCA 47 Delicioso aperitivo super nutritivo e saudável servido com mel.
02 PROVOLETA À MILANESA 58 Uma receita maravilhosa feita com provolone! Típica das terras argentinas, para os hermanos amantes de queijo.	10 MINI BURGERS 69 06 diferentes mini burgers. Acompanha batata frita e maionese da casa.
03 STEAK TARTARE 79 Filé cortado na ponta da faca, servido cru, temperado com especiarias. Acompanha torrada.	11 MEATBALL 49 Bola de filé mignon recheada com gorgonzola e molho barbecue.
04 MIGNON SAUCE 117 Tiras de mignon ao molho de queijo servido no pão italiano.	12 CHICKEN BITES 48 Frango super crocante servido com molho de queijo.
05 PICANHA ACEBOLADA 109 Tiras de picanha com cebola, vinagrete e farofa.	13 PASTEL DE BRISKET 44 Mini pasteis de brisket com queijo cheddar, super sequinhos.
06 STICK DE QUEIJO 49 Palitos de mussarela empanados acompanhados de molho mostarda & mel.	14 CANAPÉ DE TARTARE 59 Queijo gouda empanado servido com tartare de mignon.
07 EMPANADAS 29 Empanadas argentinas de massa artesanal com recheio de carne ou queijo (2 unid.)	15 BRISKET FRIES 59 NOVO Batata frita com brisket (peito bovino defumado) desfiado, com creme de cheddar e sour cream.
08 CROQUETES DA DONA ISAURA 46 Deliciosos croquetes de carne empanados, receita tradicional de família.	16 FRENCH FRIES 42 NOVO Batata frita com parmesão e bacon.

KIDS

01 ESCALOPE DE MIGNON 59 Acompanha arroz e fritas ou espaguete ao sugo.
02 FILÉ DE FRANGO 42 Acompanha arroz e fritas ou espaguete ao sugo.
03 BURGUINHOS (4 un.) 54 Pão, carne e queijo. Acompanha fritas.

SOBREMESAS

Acompanham sorvete de baunilha.

01 MINI CHURROS 29	03 PANQUECA DE DOCE DE LEITE 32
04 PETIT GATEAU 39	02 PANQUECA DE NUTELLA COM MORANGO 42

SANDUÍCHES

01 SANDUÍCHE DE BRISKET 58 Peito bovino defumado, mostarda, pickles, queijo prato e maionese da casa no pão de forma.	03 CHORIPAN 49 NOVO Bife de lingüiça, queijo brie e chimichurri na ciabatta.
02 SANDUÍCHE DO PATRÃO 49 Steak de mignon à milanesa, alface, tomate, ovo, american cheese e maionese na baguete.	04 PHILLY CHEESE STEAK 59 NOVO O famoso Philly's style, ancho fatiado, blend de queijo e maionese da casa na baguete.



MONTE O SEU **BURGUER**

Acompanha batata frita.



01 **BURGERS**

Blend Angus (300g)	44
Blend Angus (160g)	35
Smash Burger	25
Vegano	36



02 **QUEIJOS**

Prato	7
American cheese	9
Brie	11
Provolone	8
Gorgonzola	9
Cheddar	8



03 **COMPANHIAS**

Bacon	8
Shimeji	10
Cebola roxa	5
Cebola caramelizada	5
Picles	5
Rúcula	4
Alface americana	4
Tomate	4



04 **MOLHOS**

Maionese da casa	5
Mostarda e mel	4
Pesto	5
Chimichurri	5
Barbecue	5