

# 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 entremeadada 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, alcacharras 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

## 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.

## 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 RISOTO 119

Escolha uma proteína: ancho, chorizo ou mignon.

### 04 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.

### 05 SANDUÍCHE DE BRISKET 58

Peito bovino defumado, mostarda, pickles e queijo prato no pão de forma.

### 06 SANDUÍCHE DE MIGNON 49

Steak de mignon à milanesa, alface, tomate, ovo, queijo cheddar e maionese da casa.

### 07 STROGONOFF 88

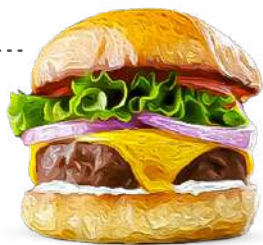
Tiras de mignon com cogumelo shitake, pickles, cebola roxa, batata palha e arroz branco.

# PARA COMPARTILHAR

<b>01</b>	<b>CARPACCIO ARTESANAL</b> Delicadas fatias de carne ao molho de mostarda com alcaparras e salada de rúcula. Acompanha torrada.	<b>69</b>	<b>08</b>	<b>CROQUETES DA DONA ISAURA</b> Deliciosos croquetes de carne empanados, receita tradicional de família.	<b>46</b>
<b>02</b>	<b>PROVOLETA À MILANESA</b> Uma receita maravilhosa feita com provolone! Típica das terras argentinas, para os hermanos amantes de queijo.	<b>58</b>	<b>09</b>	<b>DADINHO DE TAPIOCA</b> Delicioso aperitivo super nutritivo e saudável servido com mel.	<b>47</b>
<b>03</b>	<b>STEAK TARTARE</b> Filé cortado na ponta da faca, servido cru, temperado com especiarias. Acompanha torrada.	<b>79</b>	<b>10</b>	<b>MINI BURGERS</b> 06 diferentes mini burgers. Acompanha batata frita e maionese da casa.	<b>69</b>
<b>04</b>	<b>MIGNON SAUCE</b> Tiras de mignon ao molho de queijo servido no pão italiano.	<b>117</b>	<b>11</b>	<b>MEATBALL</b> Bola de filé mignon recheada com gorgonzola e molho barbecue.	<b>49</b>
<b>05</b>	<b>PICANHA ACEBOLADA</b> Tiras de picanha com cebola, vinagrete e farofa.	<b>109</b>	<b>12</b>	<b>CHICKEN BITES</b> Frango super crocante servido com molho de queijo.	<b>48</b>
<b>06</b>	<b>STICK DE QUEIJO</b> Palitos de mussarela empanados acompanhados de molho mostarda & mel.	<b>49</b>	<b>13</b>	<b>PASTEL DE BRISKET</b> Mini pasteis de brisket com queijo cheddar, super sequinhos.	<b>44</b>
<b>07</b>	<b>EMPANADAS - Un./Dupla</b> Empanadas argentinas de massa artesanal com recheio de carne ou queijo.	<b>16/28</b>	<b>14</b>	<b>CANAPÉ DE TARTARE</b> Queijo gouda empanado servido com tartare de mignon.	<b>59</b>

## KIDS

<b>01</b>	<b>ESCALOPE DE MIGNON</b>	<b>59</b>
	Acompanha arroz e fritas.	
<b>02</b>	<b>FILE DE FRANGO</b>	<b>42</b>
	Acompanha arroz e fritas.	
<b>03</b>	<b>BURGUINHOS (4 un.)</b>	<b>54</b>
	Pão, carne e queijo. Acompanha fritas.	



## SOBREMESAS

Acompanham sorvete de baunilha.

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

## MONTE O SEU BURGUER

Acompanha batata frita.



**01**

### BURGERS

Blend Angus (300g)	<b>44</b>
Blend Angus (160g)	<b>35</b>
Smash Burger	<b>25</b>
Vegano	<b>36</b>



**02**

### QUEIJOS

Prato	<b>7</b>
Cheddar	<b>9</b>
Brie	<b>11</b>
Provolone	<b>8</b>
Gorgonzola	<b>9</b>



**03**

### COMPANHIAS

Bacon	<b>8</b>
Shimeji	<b>10</b>
Cebola roxa	<b>5</b>
Cebola caramelizada	<b>5</b>
Picles	<b>5</b>
Rúcula	<b>4</b>
Alface americana	<b>4</b>
Tomate	<b>4</b>



**04**

### MOLHOS

Maionese da casa	<b>5</b>
Mostarda e mel	<b>4</b>
Pesto	<b>5</b>
Chimichurri	<b>5</b>
Barbecue	<b>5</b>