

# • ENTRADAS •

## ENTRANHA 76

Acompanha cesta de pães, farofa, vinagrete e chimichurri.

## MOLLEJAS GLÂNDULA/TIMO 65

Servido com limão siciliano grelhado na brasa.

## CHINCHULIN 42

Miúdo típico uruguaio. Servido com limão siciliano grelhado na brasa.

## MORCILLA ESPANHOLA SALGADA 53

2 Unidades. Acompanha tomate grelhado na brasa e pão regado no azeite e alecrim.

## MORCILLA ESPANHOLA DOCE 59

Nozes e passas. 2 unidades. Acompanha tomate grelhado na brasa e pão regado no azeite e alecrim.

## LINGUIÇA BOVINA DE

### COSTELA BLACK ANGUS 55

Acompanha pão regado no azeite e alecrim, vinagrete, farofa e chimichurri.

## LINGUIÇA BOVINA ANGUS RECHEADA

### COM PIMENTA BIQUINHO 53

Acompanha pão regado no azeite e alecrim, vinagrete, farofa e chimichurri.

## PROVOLETA COM TOMATE CEREJA E MANJERICÃO 62

Acompanha pão regado no azeite e alecrim.



## QUEIJO DE COALHO 2 UNIDADES 39

Regado no melado de cana e salteado com farofa de castanha de cajú.

## MIX 1 LINGUIÇA E

### 1 MORCILLA SALGADA 44

Acompanha tomate grelhado na brasa, pão regado no azeite e alecrim, vinagrete, farofa e chimichurri.

## LINGUIÇA SUÍNA DUROC PORK

### RECHEADA COM QUEIJO COALHO 49

Acompanha pão regado no azeite e alecrim, vinagrete, farofa e chimichurri.

## LINGUIÇA DE PERNIL TÍPICA URUGUAIA 46

Acompanha pão regado no azeite e alecrim, vinagrete, farofa e chimichurri.

## PANCETA DUROC PORK 42

Servido com limão siciliano grelhado na brasa.

## BATATA INGLESA ASSADA

### NA PARRILLA 35

A mais pedida da casa. Recheada com bacon, Catupiry e mussarela gratinada.

+ PEDIDA 🍷

## BATATA RÚSTICA 29

Batata em gomos, temperada com alecrim, azeite e páprica, assada no forno. Acompanha chimichurri.

## PÃO DE ALHO UNIDADE 10

## BRUSCHETTA DA PARRILLA 35

4 Fatias de pão, mussarela de búfala, tomate cereja, manjericão e chimichurri.

## EMPANADAS ARGENTINAS *na brasa da parrilla*

17

### TRADICIONAL

Carne, pimenta biquinho, uva passa e ovo.

### CARNE

Carne, cebola, azeitona e ovo.

### CALABRESA CARAMELIZADA COM CATUPIRY

### MARGUERITA

### BERINJELA COM QUEIJO BRANCO



*impossível comer só uma*





~ *d'á água na boca*

**TOMAHAWK BLACK ANGUS**

**1 KILO 365**

*\*In natura antes da cocção.*



**T-BONE BLACK ANGUS 1 KILO 238,9**  
**750G A 800G 197,9      500G A 600G 169,9**

*\*In natura antes da cocção.*

## • CORTES NOBRES •

*na parrilla*

TODOS OS CORTES DAS CARNES, ACOMPANHAM:  
VINAGRETE, FAROFA DA CASA E  
CHIMICHURRI ARTESANAL,  
SEM PIMENTA E SEM CONSERVANTES.

**PRIME RIB ANGUS 259**

**PICANHA BLACK ANGUS 219**  
Aprox. 400 g. *\*In natura antes da cocção.*

**BIFE ANCHO 114**  
Aprox. 300 g. *\*In natura antes da cocção.*

**PICANHA WAGYU PURO KOBEEF 390**  
Aprox. 400 g. *\*In natura antes da cocção.*

**CHORIZO WAGYU PURO KOBEEF 370**  
Aprox. 500 g. *\*In natura antes da cocção.*

**SHORT RIB BLACK ANGUS 199**  
Aprox. 800 g. *\*In natura antes da cocção.*

**BIFE DE CHORIZO BLACK ANGUS 108**  
Aprox. 300 g. *\*In natura antes da cocção.*





## • CORTES NOBRES •

### *na parrilla*

TODOS OS CORTES DAS CARNES, ACOMPANHAM:  
VINAGRETE, FAROFA DA CASA E  
CHIMICHURRI ARTESANAL,  
SEM PIMENTA E SEM CONSERVANTES.

FRALDINHA RED BLACK ANGUS **149**  
Aprox. 300 g. \*In natura antes da cocção.

FLAT IRON ANGUS **156**

COSTELA TOP RIB **118,9**

COSTELA DE RIPA **69,9**  
Aprox. 300 g pronta, já sem osso.

COWBOY STEAK ANGUS **65,9 A 145,9**  
O STEAK DA PARRILLA  
Pedaço nobre do denver, diversos  
tamanhos de 300 a 800 g.  
\*In natura antes da cocção.  
\*\* *Consulte o atendente*

SALMÃO GRELHADO  
NA PARRILLA **88,9**  
Ao molho de maracujá.  
Acompanha legumes braseados.



ASSADO DE TIRAS DO  
DIANTEIRO BLACK ANGUS **198**  
Aprox. 500 g. \*In natura antes da cocção.



*suculento*

## PARA AS *crianças*

PRATO KIDS **45**  
Fraldinha red, arroz, purê de batata  
ou batata rústica.

## ■ ACOMPANHAMENTOS ■

ARROZ BRANCO **15,9**

ARROZ BIRO-BIRO **25,9**

FEIJÃO **5,9**

PURÊ DE BATATA **25,9**

FAROFA CASEIRA **20,9**  
Puxada na manteiga com  
linguiça calabresa defumada,  
ovos e cenoura ralada.

CEBOLA ASSADA NA BRASA  
E CARAMELIZADA **8,9**

SALADA MISTA **25,9**

Mix de folhas, tomate cereja,  
mussarela de búfala, manga,  
cenoura e beterraba ralada,  
molho de mostarda, mel e azeite.

MIX DE LEGUMES ASSADOS  
NA PARRILLA **30,9**

Abóbora, abobrinha, berinjela,  
batata doce, tomate e beterraba.





# LANCHES

*na parrilla*

*deliciosa  
Chivito*

## CHORIPAN 45

Pão, linguiça, chimichurri e queijo mussarela.



CLÁSSICO ARGENTINO

## CHIVITO 66

Pão, bife ancho, presunto, mussarela, bacon, ovo frito, pimentão doce assado na parrilla, maionese, alface e tomate. Acompanha batata rústica.



CLÁSSICO URUGUAIO

## LANCHE DO PARRILLERO 56

Pão, fraldinha, tomate cereja com azeite e manjeriço, rúcula, maionese verde e queijo provolone.



CLÁSSICO DA CASA





# • NOSSAS TÁBUAS •

## *para compartilhar*

▪ TERÇA A SEXTA ▪

**Obs:** Os preços em / vermelho são referentes aos valores praticados aos sábados, domingos e feriados.

### COMBO 1 PICANHA

PARA 2 PESSOAS **183 / 217**

400 g. \*In natura antes da cocção.

Acompanha linguiça toscana, arroz, batata rústica, vinagrete, farofa e chimichurri.

### MAIS PICANHA **217 / 261**

Mesmos itens do combo 1 com 600g de picanha. \*In natura antes da cocção

### COMBO 2 FRALDINHA RED

PARA 2 PESSOAS **159 / 189**

400 g. \*In natura antes da cocção.

Acompanha linguiça toscana, arroz, batata rústica, vinagrete, farofa e chimichurri

### COMBO 3 MIX DE ENTRADAS E PICANHA

P/ 2 OU 3 PESSOAS **194 / 228**

400 g. \*In natura antes da cocção.

Acompanha panceta, linguiça toscana e queijo coalho, vinagrete, farofa e chimichurri.

### COMBO 4 PARMEGIANA DO PARRILLERO

PARA 2 PESSOAS **194 / 228**

Aprox. 500 g. de fraldinha. \*In natura antes da cocção. Coberto com molho de tomates natural, majericão e mussarela. Acompanha arroz branco e batata rústica.

**\*\*Nosso parmegiana não é empanado**

### COMBO 5 ANCHO

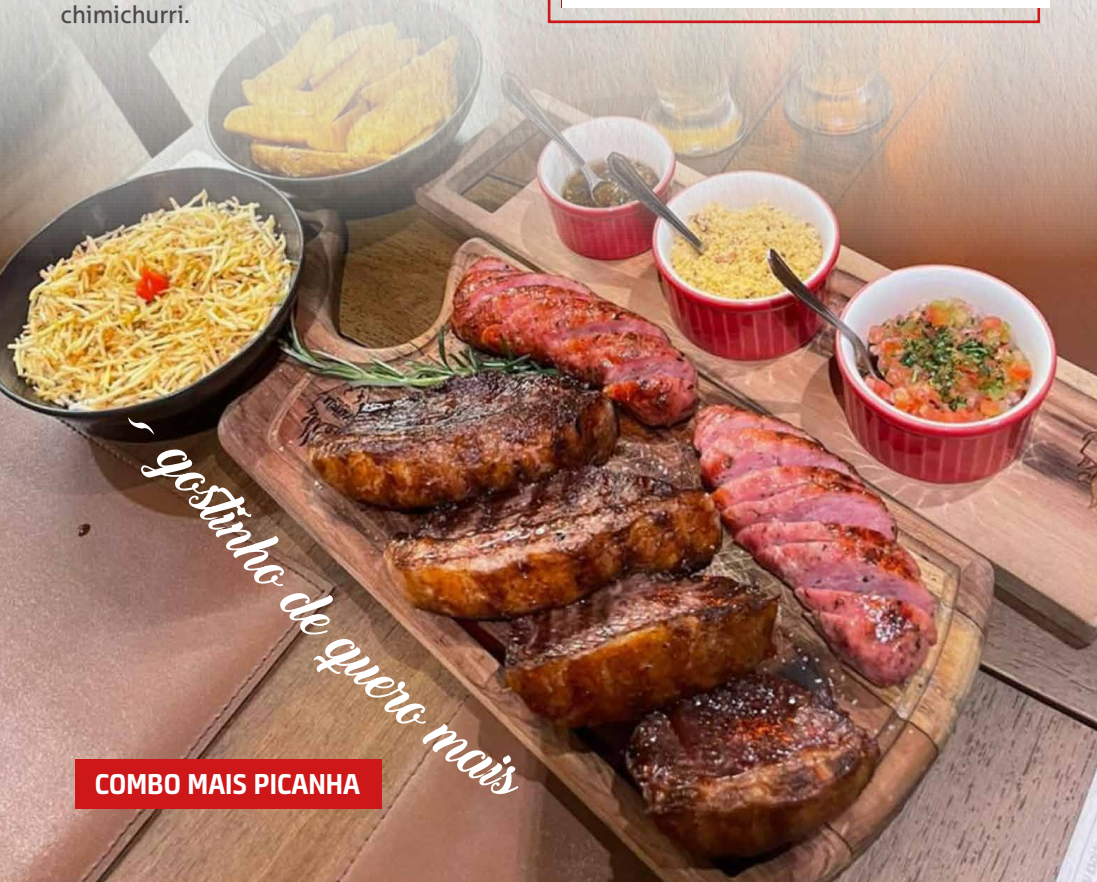
PARA 2 PESSOAS **129 / 159**

Aprox. 400 g. de ancho. \*In natura antes da cocção. Acompanha linguiça toscana, arroz, batata rústica, vinagrete, farofa e chimichurri.



### PARRILLADA DA ESQUINA **470 / 525**

Black Angus. Serve até 4 pessoas servidos na tábua cortes black Angus: Aprox. 400g de picanha + aprox. 200g de fraldinha + aprox. 300g ancho + pancetta + 1 morcilla espanhola salgada + 1 linguiça + 1 pão de alho + 1 queijo coalho + tomate assado + cebola caramelizada + vinagrete + farofa + arroz + batata rústica e chimichurri.



COMBO MAIS PICANHA

*gestão de quem mais*





PUDIM COM  
DOCE DE LEITE 17

~ *indescritível*

## Sobremesas

PANQUECA DE NUTELLA 29  
Com sorvete de creme e morangos.

PANQUECA DE DOCE DE LEITE  
E BANANA 28  
Com sorvete de creme.

BRIGADEIRO DE CARAMELO  
COM FLOR DE SAL 8

~ *o puro sabor*

ABACAXI CARAMELIZADO  
NA BRASA 17  
Com canela e sorvete de coco.





# • BEBIDAS •

## SOFT DRINKS

REFRIGERANTE LATA	DIVERSOS	10
H2OH! LIMÃO/LIMONETO		12
SUCOS DEL VALLE	9	
Diversos sabores.		
ÁGUA TÔNICA	10	
ÁGUA COM GÁS	7	
ÁGUA SEM GÁS	6	
SUCO DE LARANJA OU LIMÃO NATURAL	16	
RED BULL	18	
MATE LEÃO LIMÃO OU ORIGINAL	11	
CAFÉ EXPRESSO	9	



# • CERVEJAS •

## LONG NECK

HEINEKEN	16
QUILMES	18
CORONA	17
PATAGONIA	18
• Weisse • Ipa • Lager • Pilsener •	
STELLA ARTOIS	17
MICHELOB ULTRA	18
BRHAMA MALZBIER	17
THEREZÓPOLIS DUNKEL	22
DUNKEL	22

## 600ML

HEINEKEN 600 ML	25
ORIGINAL 600 ML	21
AMSTEL 600 ML	19
PATAGÔNIA 740ML	36
• Weisse • Ipa • Lager • Pilsener •	
NORTEÑA 960 ML	42
PATRICIA 960 ML	42
BADEN	36
• Crystal • Ipa • Gold • Witbier • Peach •	
BALDE 3 AMSTEL	45

# • ARTESANAIS •

LOHN IPA-SERA DO RIO DO RASTRO	20
LOUVADA HOP LAGER	19
(SEM GLÚTEN)	
SCHORNSTEIN WITBIER	18
LOUVADA GERMAN PILSNER	19
(SEM GLÚTEN)	
SCHORNSTEIN ALL DAY IPA	20





# CARTA DE VINHOS

## TINTOS



**PATRIA NUEVA**

**MALBEC 94**

Chileno - Vinho com notas de frutas vermelhas e café, uma experiência com a uva Malbec em regiões chilenas que proporcionam um vinho sofisticado e elegante, perfeito para acompanhar carnes vermelhas.



**PATRIA NUEVA**

**CABERNET SAUVIGNON 94**

Chileno - Produzido em tanques de aço inoxidável entrega notas de frutas negras com toque de chocolate, um Cabernet Sauvignon típico produzido nas melhores regiões do Chile.



**MI TERRUÑO MALBEC 142**

Argentino - Vinho elaborado com passagem por barris de carvalho Americano por 2 meses, entrega maciez, elegância e muita sofisticação.



**EXPRESIÓN MALBEC 189**

Argentino - De forte personalidade. Exibe aromas de frutas negras maduras e tostados de chocolate e tabaco, na boca persistente com taninos expressivos e equilibrados. Produzido em Maipú, Mendoza, Argentina.



**ANYA RESERVA PINOT NOIR 142**

Chileno - Cor vermelha cereja brilhante. Exibe aromas marcantes de framboesa, morango, cedro e defumados, devido ao estágio parcial em carvalho. Apresenta paladar suculento e textura cremosa, com corpo médio leve e taninos sedosos. Produzido no Vale central, Chile.



**GEORGES MINGRED**

**BOURGOGNE PINOT NOIR 215**

França - Sob um clima mediterrâneo ensolarado e em solos xistosos e calcários que as vinhas crescem. As uvas são geralmente colhidas tardiamente para obter uma melhor maturação. A seleção é baseada nos aromas e na qualidade do Pinot Noir.



**ESPERANTO PRIMITIVO**

**DI PUGLIA 159**

Italiano - Aromas de fruta em compota, ameixas maduras, cerejas e especiarias doces. Muito saboroso, de corpo médio, taninos suaves, boa acidez e final persistente proporciona uma sensação aveludada na boca. Produzido em Puglia, Itália.



## BRANCOS



**ANYA VINTAGE BRANCO 98**

Chileno - Elaborado com a uva Sauvignon Blanc, exibe delicada combinação de aromas de abacaxi com notas herbáceas, cítricas e de maçã verde. Refrescante e persistente, apresenta acidez equilibrada e agradável em boca. Produzido no Vale Central, Chile.



**ANYA RESERVA**

**CHARDONNAY BRANCO 139**

Chileno - De coloração amarelo vibrante, esse típico chardonnay exibe notas de frutas tropicais, baunilha e damasco. Levemente amadeirado, apresenta intensidade, cremosidade e persistência. Produzido no Vale do Curicó, Chile.



## ROSÉ



**MI TERRUÑO MALBEC**

**132**

Argentino - Possui cor vermelho intensa, com reflexos escuros. No nariz ele possui notas intensas de alcaçuz, baunilha e especiarias. Apresenta bom corpo em boca, com taninos envolventes além de muita fruta vermelha e romã. Produzido em Mendoza, Argentina.



## ESPUMANTES



**GARIBALDI MOSCATEL 109**

Brasileiro - Em seu visual, ele apresenta uma coloração amarelo palha límpido e brilhante com reflexos esverdeados e perlage fina, aromas florais, melão, maracujá e mel, paladar delicado, equilibrado fresco e leve. Produzido em Garibaldi, Rio Grande do Sul.



**GARIBALDI PROSECCO 115**

Brasileiro - Brut elaborado com a uva prosecco, de coloração amarelo palha com reflexos esverdeados, aspecto brilhante e ótima formação de perlage. Aromas de pera, marmelo e um toque de limão acidez equilibrada e refrescante. Produzido em Garibaldi, Rio grande do Sul.



## TACA DE VINHO 25,9





# • CARTA • *de Drinks*

## *Caipirinhas*

▪ CONSULTE FRUTAS DA ESTAÇÃO ▪

CAIPIRINHA DE CACHAÇA	28
CAIPIROSCA DE VODKA SMIRNOFF	34
CAIPIROSCA DE VODKA ABSOLUT	36
SAQUERINHA	28



**CAIPIRINHA DE CAJU**



**CAIPIROSKA DE  
LIMÃO SICILIANO**



**BASIL SMASH 34,0**  
Manjeriço, xarope de açúcar,  
gin, suco de limão e gelo.

### **CUBA LIBRE 28,0**

Bacardi prata, Coca-Cola, limão, rum e gelo.

### **MOJITO 30,0**

Rum, limão, água com gás e hortelã.

### **GIN TANQUERAY TÔNICA 34,0**

Gin, limão, água com gás e especiarias.

### **GIN TANQUERAY TROPICAL 45,0**

Gin, limão, água com gás, Red Bull e especiarias.

### **APEROL SPRITZ 33,0**

Aperol, espumante, rodela de laranja e gelo.

### **STRAWBERRY MARGARITA 32,0**

Tequila, suco de laranja, xarope de cranberry.

### **NEGRONI 33,0**

Gin, vermute, Campari, rodela de laranja e gelo.

### **NEW YORK SOUR 35,0**

Bourbon, limão siciliano, xarope de açúcar e vinho malbec.

### **CARAJILLO 40,0**

Café espresso, licor 43 e gelo.

## ▪ DOSES ▪

LICOR 43	22,0
VODKA SMIRNOFF	22,0
VODKA ABSOLUT	27,0
CACHAÇA SELETA	15,0
CACHAÇA BOAZINHA	15,0
CACHAÇA AVIADOR EXCLUSIVE	30,0
CACHAÇA AVIADOR PREMIUM/PRATA	20,0
LICOR DE CACHAÇA	18,0
CACHAÇA VELHO BARREIRO	10,0
RUM	20,0
WHISKY JEAN BEAN	25,0
WHISKY RED LABEL	30,0
WHISKY BLACK LABEL / JACK DANIEL'S	35,0
LICOR BARBÉRA	15,0
FERNET BRANCA	19,0

~ *sem igual*

### **SEX ON THE BEACH 33,0**

Vodka, xarope grenadine, suco de laranja e gelo.

