

• 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 uruguai. 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 pimenta, assada no forno. Acompanha chimichurri.

PÃO DE ALHO UNIDADE 10

BRUSCHETTA DA PARRILLA 35

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

EMPAÑADAS 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





~ dá água na boca

TOMAHAWK BLACK ANGUS

1QUILO **365**

*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.

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

*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

ASSADO DE TIRAS DO
DIANTEIRO BLACK ANGUS **198**

Aprox. 500 g. *In natura antes da cocção.

SALMÃO GRELHADO

NA PARRILLA **88,9**

Ao molho de maracujá.

Acompanha legumes braseados.



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

delicioso 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 manjericão, 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

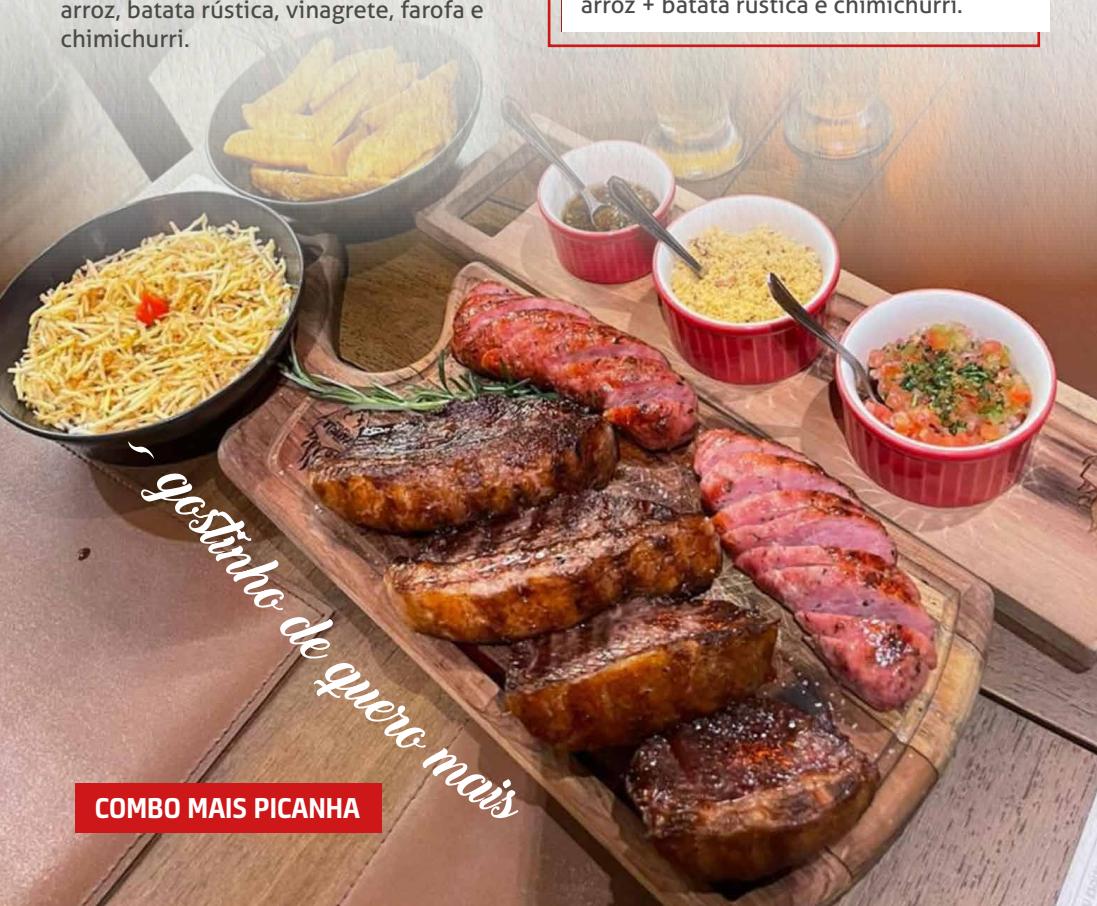
PARA 2 PESSOAS 129 / 159

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



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 tardivamente para obter uma melhor maturação. A seleção é baseada nos aroma 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 maça verde. Refrescante e persistente, apresenta acidez equilibrada e agradável em boca. Produzido no Vale Central, Chile.



ANYA RESRVA

CHADORNNAY 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 intenso, com reflexos escuros. No nariz ele possui notas intensas de alçaçuz, 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.



TAÇA 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



**CAIPIROSCA DE
LIMÃO SICILIANO**



BASIL SMASH 34,0
Manjericão, 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, rodelas de laranja
e gelo.

STRAWBERRY MARGARITA 32,0
Tequila, suco de laranja, xarope
de cranberry.

NEGRONI 33,0
Gin, vermute, Campari, rodelas 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.



SEX ON THE BEACH 33,0
Vodka, xarope grenadine,
suco de laranja e gelo.

■ DOSES ■

LICOR 43	22,0
VODCA SMIRNOFF	22,0
VODCA 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