

SAN TELMO

GASTROBAR

ENTRADAS

Picanha Acebolada Aperitivo 400g R\$ 129
Isca de picanha com mini pãozinho, vinagrete e farofa.

Mignon ao molho 4 Queijos 400g R\$ 119
Isca de mignon com creme de queijo, toque de blue cheese e fritas.

Croquete de Cupim 6 uni. R\$ 49
Cupim defumado em lenha de maçã e envolto em massa crocante e creme azedo.

Meat Balls 6 uni. R\$ 79
Suculentas almôndegas defumadas ao molho pomodoro e queijo gratinado. Acompanha torradinhas.

Bolinho de Costela 6 uni. R\$ 49
Delicioso bolinho de costela defumada, servido com molho barbecue.

Mini Pastel 6 uni. R\$ 45
Carne e queijo, acompanha vinagrete.

Dadinho San Telmo 300g R\$ 40
Dadinho de queijo coalho empanado com farinha panko finalizado com mel.

Tulipas de Frango Crocante R\$ 45
Tulipas de frango marinadas.

Trio de Pão de Alho R\$ 25
Pãezinhos recheados de creme de alho caseiro com parmesão fresco.

Trio de Sanduíche de Costela R\$ 44
Trio de pãezinhos recheados de costela bovina, crispy de cebola, queijo e molho de alho.

Mandioca Frita 300g R\$ 30
Acompanha manteiga da terra.

Dadinho de Tapioca 350g R\$ 35
Dadinho de tapioca com geléia de pimenta

Porchetta 400g R\$ 79
Barriga suína defumada por 6 horas em lenha de pêssego e pururucada.

Batata Frita 400g R\$ 40

Batata Especial 400g R\$ 49
Batata xadrez frita, com molho de cheddar e farofa de bacon.

Batata Rústica 300g R\$ 35
Acompanha creme azedo.

ENTRADAS FRIAS

Steak Tartare R\$ 69
Mignon cru picado na ponta da faca, mostarda djon, alcaparras e cebola roxa. Acompanha fritas.

Carpaccio de Mignon R\$ 65
Filet Mignon cru, servido com molho especial de alcaparras e mix de folhas.

DA PARRILLA

Queijo Coalho na Parrilla R\$ 60
Queijo coalho grelhado na parrilla com mel.

Espetinho San Telmo 300g R\$ 55
Espetinho de carne cebola roxa, mix de pimentões e bacon. Acompanha farofa e vinagrete.

Trio de Empanadas San Telmo R\$ 45
Trio de Empanadas argentinas. Carne suave, carne apimentada e queijo com cebola. R\$ 15 a unidade.

Linguiça 500g R\$ 70
Sabor: Requeijão e Limão **ou** Provolone e Pimenta Biquinho. Acompanha Pão de Alho.

Trio de Mini Choripan R\$ 42
Trio de mini choripan, linguiça de chimichurri e queijo muçarela.

Provoleta R\$ 60
Rodela de Provolone, rúcula, tomate confit e azeitona preta, regado ao pesto de manjeriço.

COMBOS

Combo Manta de Linguíça R\$ 110

Manta de linguíça suína, acompanha pãozinho e maionese de alho + balde de cerveja com três garrafas 600ml.

Combo Costela Bovina Fogo de Chão R\$ 265

Costela bovina defumada (1000g)
Acompanha arroz San Telmo e fritas

PARRILLADAS

Parrillada Vegetariana R\$ 129

Provolone, abóbora cabotiá, batata doce com creme de gorgonzola, milho e mix de legumes.

Parrillada San Telmo R\$ 490

Cinco cortes: Chorizo Bovino 300g, Baby Beef 300g, Prime Rib Suíno 300g, Coxa e Sobrecoxa 250g, Linguíça 250g.

SALADAS

Salada San Telmo R\$ 50

Mix de folhas, palmito, tomate cereja, castanha tostada, mix de cogumelos e tomate seco.

Salada Caesar R\$ 53

Alface americana com frango desfiado, parmesão, molho caesar e bacon.

Burrata Maçaricada R\$ 79

Burrata com molho pesto, azeitonas marinadas, rúcula, tomate confit e crostini.

Salada Caprese R\$ 39

Tomate rodela, muçarela de búfala, azeitona e manjericão.

AVES

File de coxa desossada R\$ 89

File de coxa desossada, acompanha farofa e vinagrete.

PEIXES

Salmão R\$ 99

Posta de salmão grelhado na parrilla finalizado na manteiga de ervas.
Acompanha risoto al limone.

Tilápia Grelhada R\$ 79

Tilápia grelhada, acompanha risoto al limone.

SUÍNOS

Prime Rib's R\$ 89

Corte central da costela, com marmoreio e maciez marinado e finalizado na parrilla.
Acompanha batata rústica, vinagrete e farofa.

Costelinha Barbecue R\$ 149

Costela suína defumada no pit smoker, finalizada com molho barbecue da casa.
Acompanha arroz e fritas

MENU KIDS



File De Frango Trinchado R\$ 39

Acompanha arroz e fritas.

Filé Mignon Trinchado R\$ 42

Acompanha arroz e fritas.

RISOTOS E MASSAS

RISOTO DE MIGNON R\$ 79

RISOTO DE PARMESÃO R\$ 65

RISOTO DE MIX DE COGUMELOS R\$ 69

RISOTO AL LIMONE R\$ 65

ESPAGUETE A BOLONHESA R\$ 55

FETTUCINE MEAT BALLS R\$ 59

Servido com almôndegas defumadas, molho de tomate rústico feito na casa.

BOVINOS

Todos os cortes bovinos acompanham mini farofa, vinagrete e chimichurri.

Wagyu

Raça japonesa de bois considerada a carne mais macia, suculenta e saborosa do mundo, com alto grau de marmoreio.

Bife de Ancho Wagyu (500g) R\$ 259

Um dos melhores cortes, contendo uma estreita faixa de gordura interna. Acompanha batata rústica.

Bife de Chorizo Wagyu (500g) R\$ 239

Corte suculento e saboroso da parte superior do contrafilé. Acompanha batata rústica.

CORTES ESPECIAIS POR PESO

PICANHA POR KG R\$ 280

Picanha macia e suculenta, pode vir inteira ou fatiada. Acompanha arroz San Telmo e fritas.

DRY AGED POR KG R\$ 300

Processo de maturação, que aprimora o sabor e a textura da carne. Incrível experiência gastronômica. Acompanha fritas.

TOMAHAWK POR KG R\$ 350

Corte dianteiro considerada como a parte mais macia do lombo bovino. Acompanha arroz San Telmo e fritas.

PRIME RIB POR KG R\$ 330

Corte entre a sexta e décima costela, considerada como a parte mais macia. Acompanha arroz San Telmo e fritas.

Parmegiana Família (600g) R\$ 229

Bife à Parmegiana, acompanha arroz e fritas.

ACOMPANHAMENTOS

Arroz branco R\$ 19

Arroz de cenoura R\$ 20

Arroz San Telmo: linguiça, bacon, batata palha, ovo e cenoura R\$ 25

Legumes braseados R\$ 39

Maionese gaúcha R\$ 19

Farofa de ovos R\$ 19

Feijão R\$ 15

Purê de batata com queijo R\$ 25

Purê de abóbora com R\$ 25

gorgonzola

Batata doce recheada com R\$ 27

creme de queijo, toque de

gorgonzola e geléia de pimenta

Fraldinha (750g) R\$ 189

Também conhecida como vazio, a fraldinha é um corte bovino da parte traseira, perto das costelas.

Costela Fogo De Chão (1000g) R\$ 240

Costela bovina assada por 8h00 no tradicional fogo de chão.

Bife de Ancho (400g) R\$ 169

Um dos melhores cortes, contendo uma estreita faixa de gordura interna que fornece um sabor único e delicioso. Acompanha fritas.

Bife de Chorizo (400g) R\$ 149

Corte suculento e saboroso da parte superior do contrafilé.

Assado de Tiras (400g) R\$ 159

Tradicional corte argentino da costela muito saboroso com marmoreio incrível.

Flat Iron Steak (400g) R\$ 129

Um corte muito saboroso derivado do Shoulder ou raquete, com marmoreio e maciez inigualável.

Baby Beef (400g) R\$ 139

Um corte da alcatra mantendo assim o máximo de suculência.

SOBREMESAS

Panqueca de Doce de Leite R\$ 42
Panqueca doce de leite panqueca servida com doce de leite e gelato de creme.

Chocólatra R\$ 37
Brownie, brigadeiro e sorvete de chocolate artesanal, calda de chocolate.

Petit Gateau R\$ 30
Bolo de chocolate com calda de chocolate quente, servido com sorvete de creme.

Pudim com Doce de Leite R\$ 29
Delicioso pudim de leite ninho cremoso com doce de leite

Taça de Sorvete R\$ 16
Chocolate ou Creme

Abacaxi Defumado na Parrilla R\$ 30
Abacaxi flambado com Rum Bacardi defumado na parrilla e sorvete de creme e raspas de limão

Brigadeiro com Morango R\$ 29

HAMBURGUERS

Hambúrguer San Telmo R\$ 45
180G De Hambúrguer Blend 1953, fatias de bacon, queijo, cebola caramelizada no vinho San Telmo e maionese caseira de alho, acompanha fritas.

Pão Carne e Queijo R\$ 39
180G De Hambúrguer Blend 1953 queijo, partido ao meio e finalizado na parrilla, acompanha fritas.

Hambúrguer Palermo R\$ 45
180G De Hambúrguer Blend 1953, bacon, cheddar, picles, e cebola roxa, acompanha fritas.

Hambúrguer Recoleta R\$ 45
180G De Hambúrguer Blend 1953, queijo, alface Tomate, crisp de cebola roxa e maionese da casa, acompanha fritas.

O HAMBÚRGUER PODE SER ALTERADO PELO HAMBÚRGUER VEGETARIANO 155G

PIZZAS NO FORNO A LENHA

| | Broto | Grande |
|---|--------|--------|
| Linguiça cuiabana defumada com chimichurri, mostarda e mel..... | R\$ 59 | R\$ 99 |
| Costela desfiada com cebola e catupiry..... | R\$ 59 | R\$ 99 |
| Três cogumelos: paris, shitake e porto bello..... | R\$ 59 | R\$ 99 |
| Abobrinha brie e geleia de damasco..... | R\$ 59 | R\$ 99 |
| Abobrinha com parmesão e muçarela..... | R\$ 59 | R\$ 99 |
| Picanha com muçarela..... | R\$ 59 | R\$ 99 |
| Muçarela..... | R\$ 59 | R\$ 99 |
| Portuguesa..... | R\$ 59 | R\$ 99 |
| Portenha: muçarela, cebola e gorgonzola..... | R\$ 59 | R\$ 99 |
| Peperoni..... | R\$ 59 | R\$ 99 |
| Calabresa acebolada..... | R\$ 59 | R\$ 99 |
| Pizza 4 queijos..... | R\$ 59 | R\$ 99 |
| Marguerita..... | R\$ 59 | R\$ 99 |
| Calabresa especial: calabresa, muçarela, cebola roxa e catupiry..... | R\$ 59 | R\$ 99 |
| Frango e catupiry..... | R\$ 59 | R\$ 99 |
| Frango caipira: frango desfiado, muçarela, milho e azeitona..... | R\$ 59 | R\$ 99 |
| Mineirinha: muçarela, calabresa, queijo minas e pimenta biquinho..... | R\$ 59 | R\$ 99 |
| A moda: presunto, muçarela, palmito, cebola roxa e azeitona..... | R\$ 59 | R\$ 99 |
| Rúcula com tomate seco e muçarela..... | R\$ 59 | R\$ 99 |
| Peperone a moda, com muçarela, pimentão, cebola e azeitona..... | R\$ 59 | R\$ 99 |

PIZZAS DOCES

| | Broto | Grande |
|--|--------|--------|
| Pizza De Banana Cartola..... | R\$ 59 | R\$ 99 |
| Pizza De Brigadeiro com Granulado..... | R\$ 59 | R\$ 99 |

BEBIDAS

| | |
|---------------------------------|--------|
| Suco Natural..... | R\$ 14 |
| Suco Especial (2 frutas)..... | R\$ 16 |
| Fanta Uva Fanta Laranja..... | R\$ 8 |
| Tônica Tônica Zero | R\$ 10 |
| Coca Cola Coca Zero..... | R\$ 8 |
| Schweppes Schweppes Zero..... | R\$ 8 |
| H2o Limoneto..... | R\$ 8 |
| Soda Soda Zero..... | R\$ 8 |
| Guaraná Guaraná Zero..... | R\$ 8 |
| H2o..... | R\$ 8 |
| Sprite..... | R\$ 8 |
| Água ou Água com gás..... | R\$ 8 |

SODA ITALIANA

| | |
|---|--------|
| Morango, Frutas Vermelhas, Tangerina ou Maça Verde | R\$ 16 |
|---|--------|

CERVEJAS

| | |
|----------------------------------|--------|
| Long Neck Heineken..... | R\$ 15 |
| Long Neck Heineken Zero..... | R\$ 15 |
| Long Neck Stella..... | R\$ 14 |
| Long Neck Blue Moon..... | R\$ 25 |
| Patagônia Weisse Long..... | R\$ 16 |
| Patagônia Ipa Long..... | R\$ 16 |
| Patagônia Amber Lager Long..... | R\$ 16 |
| Heineken 600ml..... | R\$ 20 |
| Stella Artois 600ml..... | R\$ 19 |
| Original 600ml..... | R\$ 19 |
| Baden Cristal 600ml..... | R\$ 27 |
| Patagônia Amber Lager 600ml..... | R\$ 27 |
| Colorado Ribeirão 600ml..... | R\$ 22 |
| Colorado Appia 600ml..... | R\$ 22 |
| Colorado Indica 600ml..... | R\$ 22 |

CHOPP

| | |
|---------------------|--------|
| Heineken..... | R\$ 20 |
| Blue Moon..... | R\$ 32 |
| Black Princess..... | R\$ 18 |

CAFÉ

| | |
|---|--------|
| Expresso, curto ou carioca..... | R\$ 8 |
| Café com Leite..... | R\$ 9 |
| Cappuccino..... | R\$ 10 |
| Cappuccino gelado - sorvete de creme, cappuccino caseiro, leite, calda de chocolate e chantilly | R\$ 17 |

JARRA

| | |
|--|---------|
| Clericot..... | R\$ 140 |
| Vinho Branco, Licor De Laranja, Brandy, Kiwi, Uva Thompson, Abacaxi, Morango e Soda Limonada | |

| | |
|---|---------|
| Sangria..... | R\$ 140 |
| Vinho Tinto, Licor De Laranja, Suco De Laranja, Uva Rubi, Abacaxi, Laranja, Maça Fuji, Xarope De Açúcar e Soda Limonada | |

DOSES

| | |
|----------------------------------|--------|
| Licor 43..... | R\$ 35 |
| Licor 43 Chocolate..... | R\$ 35 |
| Jägermeister..... | R\$ 35 |
| Whisky Old Parr..... | R\$ 36 |
| Singleton | R\$ 36 |
| Jim Beam Bourbon..... | R\$ 35 |
| Jim Beam Apple..... | R\$ 36 |
| Jim Beam Honey..... | R\$ 36 |
| Jhonnie Walker Blonde Label..... | R\$ 35 |
| Jhonnie Walker Red Label..... | R\$ 35 |
| Jhonnie Walker Black Label..... | R\$ 38 |
| Jhonnie Walker Gold Label..... | R\$ 45 |
| Jhonnie Walker Blue Label..... | R\$ 99 |
| José Cuervo Silver..... | R\$ 33 |
| José Cuervo Ouro..... | R\$ 36 |
| Tanqueray..... | R\$ 35 |
| Tanqueray Sevilla..... | R\$ 36 |
| Bombay Sapphire..... | R\$ 30 |
| Bombay Bramble..... | R\$ 35 |
| Chambord..... | R\$ 38 |
| Vodka Absolut..... | R\$ 30 |
| Vodka Ciroc..... | R\$ 37 |
| Espírito de Minas..... | R\$ 30 |
| Cachaça 1922 Prata..... | R\$ 25 |
| Cachaça 1922 Ouro..... | R\$ 29 |
| Ypióca Empalhada Ouro..... | R\$ 25 |
| Seleta..... | R\$ 29 |
| Cachaça 51..... | R\$ 10 |
| Velho Barreiro..... | R\$ 10 |
| Amarula Tradicional..... | R\$ 34 |
| Amarula Vanilla Spice..... | R\$ 36 |
| Howler Head..... | R\$ 33 |
| Campari..... | R\$ 36 |

RED BULL

| | |
|-----------------------------|--------|
| Red Bull - Tradicional..... | R\$ 20 |
|-----------------------------|--------|

COMBOS

Combo de whiskeys e gins acompanham 05 Red Bulls e Frutas da Estação

| | |
|----------------------------------|---------|
| Johnnie Walker Blonde Label..... | R\$ 339 |
| Johnnie Walker Red Label..... | R\$ 349 |
| Johnnie Walker Black Label..... | R\$ 449 |
| Johnnie Walker GOLD Label..... | R\$ 599 |

| | |
|---------------------------------|---------|
| Bombay + Taças de Acrílico..... | R\$ 339 |
| Tanqueray..... | R\$ 389 |
| Absolut..... | R\$ 339 |
| Ciroc..... | R\$ 399 |

CAIPIRINHAS TRADICIONAIS

ABACAXI | MORANGO |
MARACUJÁ | KIWI | LIMÃO |
TANGERINA |

Caipirinha - Cachaça

| | |
|---------------------|--------|
| Cachaça 51..... | R\$ 25 |
| Velho Barreiro..... | R\$ 25 |
| Seleta..... | R\$ 29 |
| Ypióca Ouro..... | R\$ 29 |

Saquerinha - Saque

| | |
|-----------------------|--------|
| Azuma Kirin Seco..... | R\$ 27 |
|-----------------------|--------|

Caipiroska - Vodka

| | |
|----------------|--------|
| Smirnoff..... | R\$ 27 |
| Absolut..... | R\$ 32 |
| Ciroc..... | R\$ 36 |
| Ketel One..... | R\$ 32 |

Caipirissima - Rum

| | |
|---------------------------|--------|
| Bacardi Carta Blanca..... | R\$ 25 |
| Bacardi Carta Oro..... | R\$ 27 |

CAIPIRINHAS GOURMET

VODKA ABSOLUT OU KETEL ONE

| | |
|---|--------|
| Mafalda | R\$ 35 |
| Vodka, Xarope De Maça Verde, Suco De Limão Siciliano, Kiwi, Uva Verde e Licor de Baunilha | |

| | |
|---|--------|
| Tango | R\$ 35 |
| Vodka, Maracujá, Xarope De Manga e Pimenta Dedo-De-Moça | |

| | |
|--|--------|
| Caminito | R\$ 35 |
| Vodka, Manga, Xarope De Gengibre e Suco De Limão Siciliano | |

| | |
|---|--------|
| Patagonia | R\$ 35 |
| Vodka, Xarope De Gengibre, Suco De Limão Siciliano, Morango e Abacaxi | |

GIN

Gin Tropical Vitória Régia R\$ 37

Gin Orgânico com toques de Manga, Abacaxi, Cúrcuma, Gengibre, Redbull Tropical e espuma de maracujá.

Gin Silvestre R\$ 42

Gin Orgânico Rosé Vitória Régia: Com Infusão de Hibisco, Especiarias, Notas de Blueberry, Cranberry, Limão Siciliano, Xarope de Grenadine e Água Tônica.

Gin Sevilla Tanqueray R\$ 39

Gin com essência de laranjas da sevilla e botânicos finos e Água Tônica. Equilíbrio perfeito do sabor agridoce das laranjas sevillenas.

Gin Cidreira R\$ 40

Gin Orgânico Vitória Régia: Limão Siciliano e Pomelo. Toque de Hortelã, Capim-limão, Limão Siciliano, Schweppes Citrus, espuma cítrica e raspas de limão.

Gin San Telmo R\$ 42

Gin Orgânico Rosé Vitória Régia é um London Dry Possui Infusão de Hibiscus, Cranberry, Blueberry, Limão Siciliano, energético de Morango e Pêssego e espuma cítrica.

Gin Tônica Clássico R\$ 36

Gin Tanqueray, Limão Siciliano e Tônica

COQUETÉIS

Negroni R\$ 43
Gin Tanqueray, Campari e Vermute

Negroni Sour R\$ 45
Gin, Vermuthe Rosso, Campari, Limão Siciliano, clara de ovo e Angostura

Paloma R\$ 40
Tequila Prata, Xarope Grapefruit, limão siciliano e refrigerante de limão.

Aperol Spritz R\$ 40
Aperol, Espumante, Água com Gás e Laranja

Cuba Libre R\$ 43
Rum Bacardi Carta Ouro, Limão Taiti e Coca

Mojito R\$ 33
Rum Bacardi Carta Blanca, Suco De Limão Taiti, Hortelã, Xarope De Açúcar e Água Com Gás

Piña Colada R\$ 34
Rum Bacardi Carta Blanca, Suco De Abacaxi, Leite Condensado e Leite De Coco

Fitzgerald R\$ 40
Gin Tanqueray, Angostura Bitters, Suco de Limão Siciliano e Xarope de Açucar

Whisky Sour R\$ 42
Jim Beam, Clara De Ovo Pasteurizada, Suco De Limão Siciliano e Angostura Bitters

Margarita Frozen De Morango R\$ 40
Tequila José Cuervo Gold, Licor De Laranja, Morango, Suco De Limão Taiti e Xarope De Agave

Cozumel R\$ 40
Chopp Heineken, Suco De Limão Taiti e Sal

Aperol Mule R\$ 44
Aperol, Espumante e Espuma De Limão Siciliano

Alexander R\$ 35
Brandy, Licor De Cacau, Creme De Leite e Canela

Carajillo R\$ 42
Licor 43, Café Espresso e Xarope De Baunilha

Pina Colada (releitura) R\$ 40
Suco abacaxi, leite de cocô, leite condensado, rum, Amarula Spice

Lemon Ginger 1922 R\$ 32
Cachaça ouro 1922, Gengibre, Sumo de Limão Siciliano e Limão Taiti .

Boulevardier R\$ 40
Jim Beam Bourbon, Campari e Vermute

El Chapo R\$ 42
Tequila branca, pimenta dedo de moça, morango, maracujá, xarope de agave, pimenta do reino e alecrim

Sex On The Beach R\$ 35
Smirnoff Vodka, Licor De Pêssego, Suco De Laranja e Xarope De Grenadine

Manhattan R\$ 39
Jim Beam Bourbon, Martini Rosso e Angostura Bitters

Dry Martini R\$ 38
Gin, Vermute Seco e Azeitona

Lagoa Azul R\$ 30
Smirnoff Vodka, Licor Curaçau Blue, Suco De Limão Taiti e Soda Limonada

Margarita R\$ 40
Tequila José Cuervo Silver, Licor De Laranja, Suco De Limão Taiti e Xarope De Agave

Moscow Mule R\$ 39
Smirnoff Vodka, Suco De Limão Taiti, Xarope De Gengibre, Espuma De Gengibre

Plano C R\$ 42
Amarula tradicional, leite de cocô, leite condensado, vodka, defumação com canela

Jäger Tônica R\$ 39
Jägermeister, Água Tônica e Angostura Bitters

Expresso Martini R\$ 40
Smirnoff Vodka, Café Espresso, Licor De Café e Xarope De Baunilha

Blonde Citrus Highball R\$ 30
Blonde Label, Suco De Limão e Soda

Johnnie Walker Black Cola R\$ 30
Black Label, Coca e Limão e Angostura.

Johnnie Walker Black Mule R\$ 35
Black Label, Licor de Laranja, Suco e Espuma de limão Siciliano.

Johnnie Walker Whisky Sour R\$ 42
Black Label, Clara De Ovo Pasteurizada, Suco De Limão Siciliano e Angostura Bitters

SAN TELMO

GASTROBAR

MENU EXECUTIVO

Salada + Prato Principal com Grelhado de 180g + Sobremesa

TERÇA A SEXTA DAS 12H ÀS 15H

*Exceto feriados e datas comemorativas

COXA E SOBRECOXA R\$ 59,90

Coxa e sobrecoxa desossada na parrilla finalizado com manteiga de ervas. Acompanha arroz de cenoura e batata rústica.

TILÁPIA GRELHADA R\$ 59,90

Filé de tilápia grelhada na manteiga de Limone. Legumes grelhados e arroz branco.

BIFE DO VAZIO R\$ 59,90

Corte extraído da fraldinha, corte suculento e saboroso. Acompanha arroz de cenoura e batata rústica.

MEET BALLS R\$ 59,90

Suculentas almôndegas defumadas ao molho pomodoro, acompanha arroz e fritas.

BIFE DE CHORIZO R\$ 59,90

Corte macio e suculento extraído da parte central do contrafilé. Acompanha arroz de cenoura e batata rústica.

LASANHA DE BERINGELA R\$ 59,90

Empanada na farinha panko, molho pomodoro e queijo muçarela. Acompanha arroz de cenoura e batata rústica.

PRIME RIB SUÍNO R\$ 59,90

Chorizo suíno, acompanha arroz de cenoura e batata rústica.

BIFE DE PICANHA R\$ 69,90

Textura macia e sabor inconfundível Acompanha arroz de cenoura e batata rústica.

FILÉ MIGNON R\$ 69,90

Filé Mignon, acompanha arroz de cenoura e batata rústica.

BIFE A PARMEGIANA R\$ 69,90

Empanada na farinha panko, molho pomodoro e queijo muçarela. Acompanha arroz branco e fritas.

SOBREMESA

Sobremesa especial da chef