

# 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.

**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.

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

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

**Batata Frita 400g** R\$ 40

## 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, acompanha torrada.

## 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.

**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 manjericão.

**Manta de Linguiça 500g** R\$ 70  
Manta com Queijo Coalho e Chimichurri. Acompanha Pão de Alho.

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

## COMBOS

**Combo Manta de Linguiça 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 torrada.

**Salada Caprese R\$ 39**  
Tomate Tomate rodela, muçarela de búfala, azeitona e manjericão.

## PEIXES

**Salmão R\$ 99**  
Posta de salmão grelhado na parrilla finalizado na manteiga de ervas.  
Acompanha risoto al limone e legumes.

**Tilápia Grelhada R\$ 79**  
Tilápia grelhada, acompanha risoto al limone e legumes.

---

## 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

---

## AVES

**File de coxa desossada R\$ 120**  
Filé de coxa desossada, acompanha arroz branco, farofa e vinagrete.

---

## MENU KIDS



**File De Frango Trinchado R\$ 39**  
Acompanha arroz e fritas.

**Filé Mignon Trinchado R\$ 42**  
Acompanha arroz e fritas.

# BOVINOS

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

## 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.

## SUGESTÕES

### *Wagyu*

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

**BIFE ANCHO DE WAGYU (350G) R\$ 180**

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

**BIFE DE CHORIZO WAGYU (500G) R\$ 239**

Corte suculento e saboroso da parte superior do contrafilé. Acompanha 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

**Parmegiana Família (600g) R\$ 229**

Bife à Parmegiana, acompanha arroz e fritas.

**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.

**Fraldinha (900g) R\$ 199**

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, acompanha fritas.

## ACOMPANHAMENTOS

Arroz branco R\$ 19

Arroz de cenoura R\$ 20

Arroz San Telmo: linguiça, R\$ 25

bacon, batata palha, ovo e cenoura

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

## 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.

 **O HAMBÚRGUER PODE SER ALTERADO PELO HAMBÚRGUER VEGETARIANO 155G**

**Hambúrguer Palermo** R\$ 45  
180G De Hambúrguer Blend 1953, bacon, cheddar, acompanha fritas.

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

## 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 |
| Pepperoni.....  | 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

|                               |        |
|-------------------------------|--------|
| Água ou Água com gás.....     | R\$ 8  |
| Suco Natural.....             | R\$ 14 |
| Suco Especial (2 frutas)..... | R\$ 16 |
| Jarra de Suco.....            | R\$ 35 |

### REFRIGERANTES

|                                 |        |
|---------------------------------|--------|
| Fanta Uva   Fanta Laranja.....  | R\$ 8  |
| Coca Cola   Coca Zero.....      | R\$ 8  |
| Guaraná   Guaraná Zero.....     | R\$ 8  |
| Schweppes   Schweppes Zero..... | R\$ 8  |
| H2o   H2o Limoneto.....         | R\$ 8  |
| Soda   Soda Zero.....           | R\$ 8  |
| Sprite.....                     | R\$ 8  |
| Tônica   Tônica Zero .....      | R\$ 10 |

## SEM ÁLCOOL

|                                      |        |
|--------------------------------------|--------|
| Soda Italiana.....                   | R\$ 16 |
| Morango                              |        |
| Maracujá                             |        |
| Frutas Vermelhas                     |        |
| Tangerina                            |        |
| Maça Verde                           |        |
| Pink Limonade.....                   | R\$ 16 |
| Sugestão do Chef.....                | R\$ 16 |
| Suco de abacaxi, hortelã e granadine |        |

## CAFÉ

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

## ENERGÉTICO

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

## CHOPP

|                     |        |
|---------------------|--------|
| Heineken.....       | R\$ 20 |
| Black Princess..... | R\$ 18 |

## CERVEJAS

|                                 |        |
|---------------------------------|--------|
| Long Neck Heineken ou Zero..... | R\$ 15 |
| Long Neck Stella.....           | R\$ 14 |
| Long Neck Blue Moon.....        | R\$ 25 |
| Long Neck Corona.....           | R\$ 15 |
| 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 |
| Patagônia Ipa 740ml.....         | R\$ 27 |
| Colorado Ribeirão 600ml.....     | R\$ 22 |
| Colorado Appia 600ml.....        | R\$ 22 |
| Colorado Indica 600ml.....       | R\$ 22 |

## CAIPIRINHAS TRADICIONAIS

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

### OPÇÃO DE 2 FRUTAS + R\$ 3

#### Caipirinha - Cachaça

|                     |        |
|---------------------|--------|
| Velho Barreiro..... | R\$ 25 |
| Sagatiba.....       | R\$ 29 |
| Salinas.....        | R\$ 29 |
| Ypióca Ouro.....    | R\$ 29 |

#### Saquerinha - Saque

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

#### Caipiroska - Vodka

|              |        |
|--------------|--------|
| Sky.....     | R\$ 27 |
| Absolut..... | R\$ 32 |
| Ciroc.....   | R\$ 36 |

#### Caipirissima - Rum

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

# SAN TELMO

GASTROBAR

## CAIPIRINHAS ESPECIAIS

Vodka Absolut  
Cachaça Sagatiba

**Uva com Hortelã** R\$ 35  
Saquê, uva e hortelã

**Frutas amarelas** R\$ 35  
Vodka ou cachaça, maracujá,  
gingibre e limão siciliano

**Três limões** R\$ 35  
Vodka ou cachaça, limão taiti,  
siciliano, lima da pérsia e rapadura

**Caipicuervo** R\$ 35  
Tequila, limão siciliano, alecrim,  
angostura e pimenta tabasco

**Banana** R\$ 35  
Cachaça, banana, mel e canela

**Tangerina** R\$ 35  
Vodka ou cachaça, tangerina, pimenta  
tabasco e pimenta rosa

---

## BATIDAS

Piña Colada R\$ 25  
Maracujá R\$ 25  
Coco R\$ 25  
Espanhola R\$ 25

---

## MULE

**Moscow Mule** R\$ 39  
Vodka, redução redução de gengibre,  
espuma de gengibre e limão

**Tango Mule** R\$ 39  
Gin, redução de frutas vermelhas e  
espuma de morango

**Espumante Mule** R\$ 40  
Vodka, espumante, purê de morango  
e espuma de morango

## 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, Maçã  
Fuji, Xarope De Açúcar e Soda Limonada

**Mimosa**..... R\$ 130  
Suco De Laranja Com Espumante

---

## GIN

**Gin Tropical** R\$ 37  
Gin, energético tropical, redução de  
maracujá e limão

**Gin Frutas Vermelhas** R\$ 37  
Gin, redução de frutas vermelhas com  
vinho e tônica

**Gin San Telmo** R\$ 42  
Gin, limão siciliano, infusão de abacaxi com  
hortelã, energético de morango e pêssego  
e espuma cítrica

**Gin Tônica Clássico** R\$ 36  
Gin Tanqueray london dry, limão siciliano,  
tônica e especiarias

**Gin Cidreira** R\$ 40  
Gin, infusão de chá cidreira, schweppes  
citrus, limão siciliano, espuma cítrica e  
raspas de limão

**Gin Tangerina** R\$ 38  
Gin, redução de tangerina, tônica e  
alecrim

**Gin Morango** R\$ 40  
Gin, redução de morango, soda e  
espuma de morango

**Gin de Maçã Verde** R\$ 37  
Gin, energético de maçã verde e espuma  
cítrica

# SAN TELMO

GASTROBAR

## DRINKS

CLÁSSICOS

|   |        |
|---|--------|
| <b>Negroni</b><br>Gin, Vermute Rosso e Campari                                  | R\$ 43 |
| <b>Mojito</b><br>Rum, limão, hortelã, água com gás                              | R\$ 33 |
| <b>Blonde Citrus Highball</b><br>Whisky Blonde Label, limão e schweppes         | R\$ 30 |
| <b>Fitzgerald</b><br>Gin, limão e Angostura                                     | R\$ 40 |
| <b>Boulevardier</b><br>Whisky Bourbon, Campari e Vermute Rosso                  | R\$ 40 |
| <b>Bourbon Cola</b><br>Whisky Bourbon e coca cola                               | R\$ 40 |
| <b>Bourbon Maracujá</b><br>Whisky Bourbon e maracujá                            | R\$ 40 |
| <b>Dry Martini</b><br>Gin, Vermute extra dry e azeitona                         | R\$ 38 |
| <b>Margarita</b><br>Tequila, Cointreau e limão (borda de sal)                   | R\$ 40 |
| <b>Tom Collins</b><br>Gin, limão e água com gás                                 | R\$ 38 |
| <b>Carajillo</b><br>Licor 43, expresso, baunilha e canela defumada              | R\$ 42 |
| <b>Sex On The Beach</b><br>Vodka, suco de laranja, licor de pêssego e grenadine | R\$ 35 |
| <b>Manhattan</b><br>Whisky Bourbon, Vermute Rosso e Angostura                   | R\$ 39 |
| <b>Old Fashioned</b><br>Whisky Bourbon e Angostura                              | R\$ 39 |

|  |        |
|--|--------|
| <b>Plano C</b><br>Vodka, Amarula, leite de cocô, leite condensado e defumação com canela | R\$ 42 |
| <b>Aperol Spritz</b><br>Aperol, espumante, água com gás e laranja                        | R\$ 40 |
| <b>Cozumel</b><br>Tequila, Corona e limão (borda de sal)                                 | R\$ 40 |
| <b>Honey Limoneid</b><br>Whisky de mel e limão siciliano                                 | R\$ 39 |
| <b>Mimosa</b><br>Suco de laranja com espumante   | R\$ 40 |

---

## DOSES

|                                  |         |
|----------------------------------|---------|
| Licor 43.....                    | R\$ 35  |
| Licor 43 Chocolate.....          | R\$ 39  |
| Jägermeister.....                | R\$ 35  |
| Whisky Macallan 12 anos.....     | R\$ 89  |
| 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\$ 40  |
| Jhonnie Walker Gold Label.....   | R\$ 49  |
| Jhonnie Walker Blue Label.....   | R\$ 159 |
| José Cuervo Silver.....          | R\$ 33  |
| José Cuervo Ouro.....            | R\$ 36  |
| Tanqueray.....                   | R\$ 35  |
| Tanqueray Sevilla.....           | R\$ 36  |
| Bombay Bramble.....              | R\$ 35  |
| Vodka Absolut.....               | R\$ 30  |
| Vodka Ciroc.....                 | R\$ 37  |
| Espírito de Minas.....           | R\$ 30  |
| Ypióca Ouro.....                 | R\$ 25  |
| Ypióca Prata.....                | R\$ 20  |
| Sagatiba.....                    | R\$ 20  |
| Salinas.....                     | R\$ 23  |
| Velho Barreiro.....              | R\$ 10  |
| Amarula Tradicional.....         | R\$ 35  |
| Campari.....                     | R\$ 36  |

# 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, arroz de cenoura, farofa e fritas.

### PANQUECA DE CARNE R\$ 59,90

Panqueca de carne moída defumada em lenha frutífera finalizada com molho pomodoro, queijo gratinado, arroz e fritas.

### BIFE DO VAZIO R\$ 59,90

Corte extraído da fraldinha, corte suculento e saboroso. Acompanha arroz de cenoura, farofa e fritas.

### FRANGO A MILANESA R\$ 59,90

Filé de frango a milanesa, acompanha arroz de cenoura, farofa e fritas.

### BIFE DE CHORIZO R\$ 59,90

Corte macio e suculento extraído da parte central do contrafilé. Acompanha arroz de cenoura, farofa e fritas.

### LASANHA DE BERINGELA R\$ 59,90

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

### PRIME RIB SUÍNO R\$ 59,90

Chorizo suíno, acompanha arroz de cenoura, farofa e fritas.

### COSTELINHA SUÍNA R\$ 59,90

Costelinha suína ao molho barbecue, acompanha arroz e fritas.

### GUISADO AO VINHO R\$ 59,90

Guisado bovino ao vinho arroz de cenoura, farofa e fritas.

### LINGUIÇA RECHEADA R\$ 59,90

Linguiça suína recheada com queijo e vinagrete, acompanha arroz de cenoura, farofa e fritas

### TILÁPIA GRELHADA R\$ 59,90

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

### BIFE DE PICANHA R\$ 69,90

Textura macia e sabor inconfundível Acompanha arroz de cenoura, farofa e fritas.

### FILÉ MIGNON R\$ 69,90

Filé Mignon, acompanha arroz de cenoura, farofa e fritas.

### 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