

# SAN TELMO

GASTROBAR

## ENTRADAS

**Picanha Acebolada Aperitivo 400g** R\$ 129  
Isca de picanha, 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.

**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 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 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\$ 42**  
Acompanha arroz e fritas.

**Filé Mignon Trinchado R\$ 49**  
Acompanha arroz e fritas.

**Espaguete a Bolonhesa R\$ 40**

# 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

RISOTO DE MIGNON..... R\$ 79

RISOTO DE PARMESÃO..... R\$ 65

RISOTO DE MIX DE COGUMELOS..... R\$ 69

RISOTO AL LIMONE..... R\$ 65

**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
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

## ENERGÉTICO

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

## CHOPP

Heineken.....	R\$ 20
Amstel.....	R\$ 18

## CERVEJAS

Long Neck Heineken ou Zero.....	R\$ 15
Long Neck Stella sem glúten.....	R\$ 14
Long Neck Blue Moon.....	R\$ 25
Long Neck Corona.....	R\$ 15
Heineken 600ml.....	R\$ 20
Amstel 600ml.....	R\$ 19
Baden Cristal 600ml.....	R\$ 27
Baden Peach 600ml.....	R\$ 27
Baden Golden 600ml.....	R\$ 27
Baden Witbier 600ml.....	R\$ 27
Baden American IPA 600ml.....	R\$ 27

## 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
Espírito de Minas.....	R\$ 35

### Saquerinha - Saque

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

### Caipiroska - Vodka

Smirnoff.....	R\$ 27
Absolut.....	R\$ 35

### 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

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

---

## BATIDAS

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

---

## MULE

**Moscow Mule** R\$ 39  
Vodka, 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

---

## 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 de gengibre

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

**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

**Negroni** R\$ 43  
Gin, Vermute Rosso e Campari

**Mojito** R\$ 33  
Rum, limão, hortelã, água com gás

**Blonde Citrus Highball** R\$ 30  
Whisky Blonde Label, limão e schweppes

**Fitzgerald** R\$ 40  
Gin, limão e Angostura

**Boulevardier** R\$ 40  
Whisky Bourbon, Campari e Vermute Rosso

**43 Lemon** R\$ 40  
Licor 43, limão e spritz de soda

**Bourbon Maracujá** R\$ 40  
Whisky Bourbon, maracujá e spritz de soda

**Dry Martini** R\$ 38  
Gin, Vermute extra dry e azeitona

**Margarita** R\$ 40  
Tequila, Cointreau e limão (borda de sal)

**Carajillo** R\$ 42  
Licor 43, expresso, baunilha e canela defumada

**Sex On The Beach** R\$ 35  
Vodka, suco de laranja, licor de pêssego e grenadine

**Manhattan** R\$ 39  
Whisky Bourbon, Vermute Rosso e Angostura

**Old Fashioned** R\$ 39  
Whisky Bourbon e Angostura

**Plano C** R\$ 42  
Vodka, Amarula, leite de cocô, leite condensado e defumação com canela

**Aperol Spritz** R\$ 40  
Aperol, espumante, água com gás e laranja

**Cozumel** R\$ 40  
Tequila, Corona e limão (borda de sal)

**Honey Limoneid** R\$ 39  
Whisky de mel, limão siciliano e mel

**Mimosa** R\$ 40  
Suco de laranja com espumante

---

## 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
Vodka Absolut.....	R\$ 30
Vodka Ciroc.....	R\$ 37
Espirito de Minas.....	R\$ 30
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 empanada 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