

SAN TELMO

GASTROBAR

ENTRADAS

ENTRADAS FRIAS

STEAK TARTARE R\$ 69

Mignon cru picado na ponta da faca, temperado com mostarda dijon, alcaparras e cebola roxa. Acompanha fritas crocantes.

BURRATA MAÇARICADA R\$ 89

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

ENTRADAS QUENTES

BOLINHO DE COSTELA 6 UNI R\$ 55

Bolinho artesanal de costela defumada, servido com molho barbecue da casa.

MINI PASTEL 6 UNI R\$ 45

Pastelzinho de carne e queijo com massa crocante. Acompanha vinagrete.

DADINHO DE TAPIOCA R\$ 45

Cubos de tapioca com queijo coalho, crocantes por fora e servidos com geleia de pimenta agri-doce.

MANDIOCA FRITA R\$ 35

Toquinhos de mandioca cozida e frita, servidos com creme de alho da casa.

BATATA ESPECIAL R\$ 50

Batata xadrez crocante com molho cremoso de cheddar e farofa de bacon.

BATATA FRITA R\$ 45

Porção generosa de batatas palito, sequinhas e douradas.

PORCHETTA R\$ 79

Barriga suína assada lentamente, com crosta pururucada. Servido fatiado para compartilhar.

EMPANADAS SAN TELMO - 01 UNI R\$ 15

Massa leve e crocante com recheios clássicos argentinos: Carne, Carne Apimentada ou Queijo com Cebola.

ISCA AO MOLHO 4 QUEIJOS R\$ 129

Isclas bovina ao molho cremoso de queijos, com toque de blue cheese. Servido com fritas douradas.

PICANHA APERITIVO R\$ 129

Isclas de picanha na chapa com cebola e mix de pimentões. Acompanha pão, vinagrete rústico e farofa crocante.

QUEIJO COALHO NA PARRILLA R\$ 75

Queijo coalho grelhado na brasa, finalizado com geleia de damasco. Combinação de defumado, cremosidade e toque adocicado.

CHORIPAN R\$ 42

Sanduíche tradicional com baguete de pão francês, linguiça cuiabana na parrilla, chimichurri e muçarela derretida.

PROVOLETA R\$ 70

Rodela de provolone gratinada com rúcula, tomate confit e azeitona preta. Finalizada com pesto de manjeriço.

LINGUIÇA CUIABANA R\$ 70

Linguiça cuiabana assada lentamente na brasa, servida com pão de alho artesanal. Sabor defumado com toque regional.

PARRILLA

Todos os cortes acompanham mini farofa, vinagrete e chimichurri da casa

BIFE DE ANCHO 400G R\$ 179

Um dos cortes mais nobres da parrilla, com faixa de gordura interna que derrete na brasa. Acompanha batata na manteiga de ervas.

BIFE DE CHORIZO 400G R\$ 169

Parte superior do contrafilé, com grelha intensa e textura firme. Um favorito entre os apreciadores de carne suculenta. Acompanha batata na manteiga de ervas.

ASSADO DE TIRAS 400G R\$ 179

Corte clássico argentino da costela, servido em tiras grossas com marmoreio e sabor defumado. Textura marcante. Acompanha batata na manteiga de ervas.

FLAT IRON STEAK 400G R\$ 139

Corte derivado do shoulder, com marmoreio marcante e textura extremamente macia. Sabor intenso e acabamento perfeito na brasa. Acompanha batata na manteiga de ervas.

BABY BEEF 400G R\$ 149

Corte alto da alcatra, com suculência máxima e grelhado ao ponto ideal. Um clássico argentino, com equilíbrio entre sabor e maciez. Acompanha batata na manteiga de ervas.

FRALDINHA 900G R\$ 200

Também conhecida como vazio, é um corte traseiro com fibras longas e sabor profundo. Ideal para compartilhar. Acompanha batata na manteiga de ervas.

COSTELA FOGO DE CHÃO 1000G R\$ 240

Costela bovina assada por 8h no pit smoke. Ponto perfeito, sabor defumado e carne que desmancha. Acompanha batata na manteiga de ervas.

FILE DE COXA DESOSSADA R\$ 120

Coxa e sobrecoxa marinadas, grelhadas na brasa. Acompanha batata na manteiga de ervas.

PRIME RIB'S SUÍNO R\$ 89

Corte central da costela suína, marinado e finalizado na parrilla. Acompanha batata na manteiga de ervas.

PARRILLADAS

PARRILLADA VEGETARIANA R\$ 129

Opção sem carne, rica em sabor e texturas:

- Provolone grelhado
- Abóbora cabotia
- Batata doce com creme de gorgonzola
- Milho na brasa
- Mix de legumes tostados

Para quem busca leveza, cor e intensidade de sabor.

PARRILLADA SAN TELMO R\$ 490

Experiência completa da brasa. Um mix parrillero com:

- Chorizo Bovino (200g)
- Baby Beef (200g)
- Mignon Suíno (200g)
- Linguça (500g)
- Batata na manteiga de ervas.
- Ideal para dividir

CORTES ESPECIAIS POR PESO

DRY AGED POR KG R\$ 300

Carne maturada a seco na casa, com ambiente controlado por tempo determinado, 30, 45, 60, 90 e 120 dias. Sabor intenso, textura amanteigada e acabamento na parrilla. Acompanha batata na manteiga de ervas.

PICANHA POR KG R\$ 280

Corte clássico com capa de gordura na medida certa, servida inteira ou fatiada. Acompanha arroz San Telmo e batata na manteiga de ervas.

TOMAHAWK POR KG R\$ 350

Corte dianteiro com osso longo, extremamente macio. Acompanha arroz San Telmo e batata na manteiga de ervas.

ACOMPANHAMENTOS

ARROZ BRANCO R\$ 22

Simples, leve e sempre bem-vindo.

ARROZ DE CENOURA R\$ 23

Arroz soltinho refogado na manteiga com alho dourado e cenoura ralada. Aromático, leve e cheio de sabor.

ARROZ SAN TELMO R\$ 30

Receita exclusiva com linguiça, bacon, ovo mexido, batata palha e cenoura. Sabor defumado e textura crocante.

LEGUMES BRASEADOS R\$ 39

Mix de legumes grelhados na parrilla finalizados com mel silvestre.

MAIONESE GAÚCHA R\$ 20

Clássica e cremosa, com legumes e tempero especial da casa.

FAROFA DE OVOS R\$ 20

Crocante, amanteigada e saborosa. Finalizada na hora.

FEIJÃO CASEIRO R\$ 22

Feijão bem temperado, com caldo encorpado e toque de alho e louro.

PURÊ RÚSTICO COM QUEIJO R\$ 25

Cremoso, com pedaços de batata e queijo derretido. Aconchegante e saboroso.

BATATA DOCE RECHEADA R\$ 29

Assada e recheada com creme de queijo, gorgonzola e de geleia de pimenta.



MENU KIDS

FILE DE FRANGO TRINCHADO R\$ 57

Acompanha arroz e fritas.

STEAK TRINCHADO R\$ 63

Acompanha arroz e fritas.

ESPAGUETE NA MANTEGA R\$ 55

PRATOS INDIVIDUAIS

SALMÃO R\$ 99

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

TILÁPIA GRElhADA R\$ 89

Tilápia grelhada, acompanha risoto al limone e legumes.

MIGNON AO MOLHO DE VINHO R\$ 99

Medalhão de filé mignon grelhado, finalizado com molho de vinho tinto encorpado. Servido com risoto cremoso de parmesão.

PARMEGIANA R\$ 99

Coberto com pomodoro artesanal, toque cremoso de bechamel e queijo gratinado. Acompanha arroz e fritas.

RISOTO DE ALHO-PORÓ R\$ 70

Cremoso e delicadamente aromático, nosso risotto é preparado com arroz arbório cozido lentamente no caldo de legumes até atingir a textura perfeita.

RISOTO DE PARMESÃO R\$ 70

Um clássico irresistível: arroz arbório cozido lentamente até alcançar cremosidade perfeita, finalizado com generosas lascas de parmesão de alta qualidade.

SALADAS

SALADA SAN TELMO R\$ 54

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

SALADA DE RÚCULA COM TOMATE R\$ 50

Salada de rúcula com tomate rodela e muçarela de búfala.

SAN TELMO

GASTROBAR

HAMBÚRGUER

HAMBÚRGUER SAN TELMO R\$ 49

200g do nosso blend 1953, bacon crocante, queijo, cebola caramelizada no vinho San Telmo. Intenso, defumado e memorável. Acompanha batata frita crocante

PÃO CARNE E QUEIJO R\$ 43

Pão de brioche com hambúrguer de 200g do nosso blend, queijo derretido e finalizado na parrilla. Suculento e viciante. Acompanha batata frita crocante

HAMBÚRGUER PALERMO R\$ 47

Blend 1953 com 200g de carne, bacon e cheddar derretido. Um clássico reinventado para carnívoros exigentes. Acompanha batata frita crocante.

HAMBÚRGUER RECOLETA R\$ 45

200g de blend 1953 com queijo coalho, mix de folhas, tomate, cebola roxa, picles e maionese da casa. Fresco e equilibrado. Acompanha batata frita crocante.



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

SOBREMESAS

PANQUECA DE DOCE DE LEITE R\$ 42

Panqueca dourada recheada com doce de leite, finalizada com calda quente e servida com sorvete de creme, finalizada com leque crocante de biju de chocolate.

CHOCÓLATRA R\$ 37

Combinação intensa: brownie artesanal, brigadeiro cremoso e sorvete de chocolate, finalizados com calda de chocolate e leque crocante de biju de chocolate.

PETIT GATEAU R\$ 30

Clássico bolo de chocolate com casquinha crocante e recheio cremoso, servido com sorvete de creme, calda quente e leque crocante de biju de chocolate.

PUDIM COM DOCE DE LEITE R\$ 29

Pudim de leite ninho ultra cremoso com generosa camada de doce de leite artesanal.

TAÇA DE SORVETE R\$ 24

Duas bolas à sua escolha: chocolate ou creme. Finalização simples, com leque crocante de biju de chocolate.

SAN TELMO

GASTROBAR

PIZZAS

NO FORNO A LENHA

LINGUIÇA CUIABANA DEFUMADA COM CHIMICHURRI, MOSTARDA E MEL
COSTELA DESFIADA COM CEBOLA E CATUPIRY
TRÊS COGUMELOS: PARIS, SHITAKE E PORTO BELLO
ABOBRINHA BRIE E GELEIA DE DAMASCO
ABOBRINHA COM PARMESÃO E MUÇARELA
PICANHA COM MUÇARELA
MUÇARELA
PORTUGUESA
PORTENHA: MUÇARELA, CEBOLA E GORGONZOLA
PEPPERONI
CALABRESA ACEBOLADA
PIZZA 4 QUEIJOS
MARGUERITA
CALABRESA ESPECIAL: CALABRESA, MUÇARELA, CEBOLA ROXA E CATUPIRY
FRANGO E CATUPIRY
FRANGO CAPIRA: FRANGO DESFIADO, MUÇARELA, MILHO E AZEITONA
MINEIRINHA: MUÇARELA, CALABRESA, QUEIJO MINAS E PIMENTA BQUINHO
A MODA: PRESUNTO, MUÇARELA, PALMITO, CEBOLA ROXA E AZEITONA
RÚCULA COM TOMATE SECO E MUÇARELA
PEPERONE A MODA, COM MUÇARELA, PIMENTÃO, CEBOLA E AZEITONA

BROTO	GRANDE
R\$ 59	R\$ 99
R\$ 59	R\$ 99
R\$ 59	R\$ 99
R\$ 59	R\$ 99
R\$ 59	R\$ 99
R\$ 59	R\$ 99
R\$ 59	R\$ 99
R\$ 59	R\$ 99
R\$ 59	R\$ 99
R\$ 59	R\$ 99
R\$ 59	R\$ 99
R\$ 59	R\$ 99
R\$ 59	R\$ 99
R\$ 59	R\$ 99
R\$ 59	R\$ 99
R\$ 59	R\$ 99
R\$ 59	R\$ 99
R\$ 59	R\$ 99

PIZZAS DOCES

PIZZA DE BANANA CARTOLA
PIZZA DE BRIGADEIRO COM GRANULADO

BROTO	GRANDE
R\$ 59	R\$ 99
R\$ 59	R\$ 99

SAN TELMO

G A S T R O B A R

MENU EXECUTIVO

TERÇA A SEXTA DAS 12H ÀS 15H

*Exceto feriados e datas comemorativas

ENTRADA ESPECIAL DA CHEFE
PRATO PRINCIPAL COM GRELHADO DE 180G
SOBREMESA DO DIA

FILÉ MIGNON SUÍNO R\$ 59,90

Corte suculento grelhado na brasa, finalizado com chimichurri especial da casa, arroz de cenoura, farofa crocante e fritas.

BRISKET DEFUMADO R\$ 59,90

Brisket bovino fatiado, defumado lentamente e servido com legumes tostados na parrilla, arroz branco e molho barbecue artesanal.

BIFE DO VAZIO R\$ 59,90

Corte nobre da fraldinha, suculento e macio. Servido com arroz de cenoura, farofa artesanal e fritas.

COXA E SOBRECOXA R\$ 59,90

Corte desossado marinado e grelhado com manteiga de ervas, acompanha arroz de cenoura, farofa e fritas

BIFE DE CHORIZO R\$ 69,90

Corte argentino, grelhado na parrilla. Servido com arroz de cenoura, farofa crocante e fritas.

BERINJELA À PARMEGIANA R\$ 59,90

Empanada na panko, recheada com queijo muçarela e molho pomodoro, arroz de cenoura e fritas.

LINGUIÇA CUIABANA R\$ 59,90

Linguiça cuiabana com queijo coalho e vinagrete rústico. Servida com arroz de cenoura, farofa e fritas crocantes.

BIFE À OSVALDO ARANHA R\$ 69,90

Clássico da gastronomia brasileira, bife coberto com alho frito dourado e crocante, acompanha arroz branco, farofa e fritas crocantes.

TILÁPIA NA CHAPA R\$ 59,90

Filé levemente empanado e chapeado na manteiga de limão. Legumes assados na parrilla e arroz branco.

BIFE DE PICANHA R\$ 69,90

Corte clássico e macio com sabor marcante. Acompanha arroz de cenoura, farofa da casa e fritas.

BIFE À PARMEGIANA R\$ 79,90

Crocante por fora, suculento por dentro. Gratinado com muçarela e molho pomodoro, acompanha com arroz branco e fritas.

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
----------	--------

BATIDAS

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

CHOPP

Heineken	R\$ 20
Amstel	R\$ 18

CERVEJAS

Long Neck Heineken ou Zero	R\$ 15
Long Neck Amstel Ultra sem glúten	R\$ 14
Long Neck Blue Moon	R\$ 25
Lagonitas IPA	R\$ 18
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

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

OPÇÃO DE 2 FRUTAS + R\$ 3

CAIPIRINHAS ESPECIAIS

Vodka Absolut
Cachaça Sagatiba

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

Frutas amarelas R\$ 35
Vodka ou cachaça, maracujá, gengibre 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.

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, Maça 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 Maça Verde R\$ 37
Gin, energético de maçã verde e espuma cítrica.

DOSES

Licor 43	R\$ 35
Jägermeister	R\$ 35
Jim Beam Bourbon	R\$ 35
Jim Beam Apple	R\$ 36
Jim Beam Honey	R\$ 36
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
Espírito de Minas	R\$ 30
Sagatiba	R\$ 20
Salinas	R\$ 23
Velho Barreiro	R\$ 10
Amarula Tradicional	R\$ 35
Campari	R\$ 36

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.

Plano C R\$ 42

Vodka, Amarula, leite de coco, 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.

Manhattan R\$ 39

Whisky Bourbon, Vermute Rosso e Angostura.

Old Fashioned R\$ 39

Whisky Bourbon e Angostura.

Sex On The Beach R\$ 35

Vodka, suco de laranja, licor de pêssego e grenadine.