

ENTRADAS

STEAK TARTARE R\$ 69

Filé mignon picado na ponta da faca, servido cru com mostarda de Dijon, alcaparras e cebola roxa, com toque de Tabasco. Servido com fritas crocantes.

BURRATA MAÇARICADA R\$ 89

Burrata cremosa maçaricada sobre pomodoro artesanal com tomates, cebola, alho e ervas confitadas. Finalizada com pesto de manjeriço e azeite extravirgem. Mais pedida.

EMPANADA ARGENTINA R\$ 18

Massa artesanal assada com recheios de carne picante, carne com passas ou marguerita.

PORÇÕES

BOLINHO DE COSTELA 6 UNI R\$ 55

Costela bovina defumada e desfiada envolvida em massa crocante. Acompanha barbecue artesanal da casa. Mais pedido.

MINI PASTEL DE COSTELA 6 UNI R\$ 65

Recheados com costela assada lentamente no fogo de chão, catupiry cremoso e ervas aromáticas. Acompanha mini vinagrete.

MINI PASTEL 6 UNI R\$ 57

Pastéis de carne com catupiry e queijo com catupiry e orégano. Acompanha mini vinagrete.

DADINHO DE TAPIOCA R\$ 45

Dourados e crocantes por fora, macios por dentro. Acompanha geleia de pimenta.

ISCA DE FRANGO EMPANADA R\$ 60

Isclas de frango crocantes e douradas, levemente apimentadas. Servidas com molho da casa.

BATATA ESPECIAL R\$ 50

Batata xadrez crocante coberta com cheddar cremoso e bacon crocante.

BATATA FRITA R\$ 45

Batatas douradas, sequinhas e irresistivelmente crocantes.

SALADAS

SALADA SAN TELMO R\$ 59

Mix de folhas frescas, muçarela de búfala, shimeji salteado, palmito, tomate-cereja, tomate seco e castanhas tostadas.

INSALATA CAPRESE R\$ 50

Rúcula fresca, muçarela de búfala, tomates italianos, pesto de manjeriço e azeite extravirgem.

CAMARÃO AO ALHO LAMINADO R\$ 89

Camarões salteados no azeite extravirgem com alho laminado e cebola dourada, finalizados com coentro fresco. Acompanha torradas.

MIGNON AO MOLHO 4 QUEIJOS R\$ 139

Tiras de filé mignon envolvidas em molho cremoso de quatro queijos, com toque de gorgonzola. Servidas com fritas crocantes.

PICANHA APERITIVO R\$ 139

Tiras de picanha na chapa com cebolas douradas. Acompanha pão, chimichurri e farofa.

QUEIJO COALHO NA PARRILLA R\$ 75

Servido com geleia de damasco.

PROVOLETA R\$ 70

Provolone gratinado na brasa com cebola e tomate confitados, azeitonas pretas e pesto de manjeriço.

LINGUIÇA CUIABANA GRATINADA R\$ 79

Assada na brasa, coberta com queijo gratinado, pimenta-biquinho e azeitonas. Acompanha pão de alho.

PORCHETTA R\$ 79

Assada lentamente até atingir carne macia e pele pururucada. Servida fatiada para compartilhar.

SAN TELMO

GASTROBAR

PARRILLA

TODOS OS CORTES ACOMPANHAM CHIMICHURRI E BATATA ASSADA NA MANTEIGA DE ERVAS.

BIFE DE ANCHO 400G R\$ 200

O corte preferido dos apaixonados por parrilla. Alto marmoreio, extrema maciez e sabor intenso de brasa.

BIFE DE CHORIZO 400G R\$ 169

Clássico contrafilé argentino, com textura firme, suculência equilibrada e sabor marcante.

ASSADO DE TIRAS 400G R\$ 209

A tradicional costela argentina em tiras, com osso, marmoreio generoso e sabor profundo de parrilla.

BABY BEEF 400G R\$ 159

Alcatra selecionada, macia e delicada, para quem aprecia cortes leves sem abrir mão do sabor.

COSTELA FOGO DE CHÃO 1000G R\$ 240

Assada lentamente por horas no fogo de chão até atingir maciez extrema e sabor defumado irresistível.

T-BONE 400G R\$ 199

O melhor de dois mundos: filé mignon e contrafilé no mesmo corte, unidos pelo osso que intensifica o sabor. Mais pedido.

FRALDINHA 450G R\$ 150

Conhecida como vazio, corte traseiro com fibras longas e sabor marcante.

PARRILLADA SAN TELMO R\$ 490

Uma verdadeira experiência parrillera com T-bone, chorizo, linguiça cuiabana e legumes assados na brasa. Serve até 4 pessoas.

CORTES ESPECIAIS POR PESO

PICANHA R\$ 310 KG

Corte clássico, suculento e com capa de gordura que realça o sabor na brasa. Acompanha arroz San Telmo.

CHAPAS

CHAPA DE MIGNON 600G R\$ 339

06 Medalhões de mignon grelhados na chapa, cobertos com catupiry cremoso.

CHAPA DE SALMÃO E CAMARÃO R\$ 369

Duas postas de salmão grelhadas na chapa, servidas com camarões salteados.

ACOMPANHAMENTOS

ARROZ BRANCO R\$ 27

ARROZ DE CENOURA R\$ 30

ARROZ DE ALHO-PORÓ R\$ 30

ARROZ SAN TELMO R\$ 36

Arroz da casa com bacon, ovo mexido, batata palha e cenoura.

FEIJÃO CASEIRO R\$ 25

LEGUMES BRASEADOS R\$ 39

Mix de legumes grelhados na parrilla, finalizados com leve toque de mel.

PURÊ RÚSTICO R\$ 26

Purê de batata finalizado com parmesão.

MAIONESE GAÚCHA R\$ 22

Salada de batata cremosa.

FAROFA DE OVOS R\$ 26

Farofa crocante e amanteigada com ovos.

VINAGRETE R\$ 28

Vinagrete de tomate, pimentão colorido, cebola e cheiro-verde.

COUVE-FLOR GRATINADA R\$ 35

Couve-flor gratinada ao molho de queijos, finalizada com crosta dourada.

PRATOS INDIVIDUAIS

PARMEGIANA DE MIGNON R\$ 129

Filé mignon empanado, coberto com molho pomodoro e queijo gratinado. Acompanha arroz e fritas.

MIGNON AO MOLHO DE VINHO R\$ 129

Medalhão de filé mignon grelhado, finalizado com molho de vinho tinto encorpado. Acompanha risoto de parmesão. O mais pedido.

BIFE DE CHORIZO R\$ 129

Corte argentino grelhado na parrilla. Acompanha arroz, fritas e vinagrete.

SALMÃO R\$ 129

Posta de salmão grelhada na parrilla, finalizada na manteiga de ervas. Acompanha risoto de parmesão e legumes.

TILÁPIA GRELHADA R\$ 109

Filé de tilápia grelhado, leve e suculento. Acompanha risoto de parmesão e legumes.

RISOTO DE CAMARÃO R\$ 119

Arroz arbóreo cremoso com camarões salteados, toque de limão-siciliano, parmesão e ervas frescas.

RISOTO DE SHIMEJI R\$ 99

Arroz arbóreo cremoso com shimeji salteado na manteiga, finalizado com parmesão e ervas frescas.

RISOTO DE PARMESÃO R\$ 89

Arroz arbóreo envolvido em um creme delicado de parmesão, finalizado com manteiga e queijo maturado.

HAMBÚRGUER

Todos os hambúrgueres podem ser preparados com hambúrguer vegetariano (155g).

CHORIPAN R\$ 45

Linguiça cuiabana grelhada na parrilla, chimichurri artesanal e muçarela derretida no pão crocante. Um clássico das ruas argentinas.

HAMBÚRGUER SAN TELMO R\$ 56

Hambúrguer 200g, queijo prato, bacon crocante e cebola caramelizada no vinho tinto. Servido no pão brioche e acompanhado de fritas crocantes.

SOBREMESAS

CHOCÓLATRA SAN TELMO R\$ 37

Brownie artesanal servido quente com sorvete de chocolate, calda intensa de chocolate amargo e crocante de biju recheado. Para quem acredita que chocolate nunca é demais.

PETIT GATEAU R\$ 33

Bolinho de chocolate com centro cremoso, servido quente, acompanhado de sorvete de creme, calda de chocolate e crocante de biju. Um clássico que nunca sai de moda.

TAÇA PORTENHA R\$ 24

Duas bolas de sorvete, calda de chocolate e crocante de biju recheado. Simples, clássica e irresistível.

ALFAJOR SAN TELMO COM SORVETE R\$ 30

Nosso clássico alfajor argentino com recheio generoso de doce de leite, cobertura de chocolate meio amargo e sorvete cremoso. O mais pedido da casa.

DOS LECHEs R\$ 25

Pudim de leite acompanhado de doce de leite argentino. Cremoso, delicado e cheio de memória afetiva.

PANQUECA DE DOCE DE LEITE R\$ 42

Panqueca recheada com doce de leite argentino, servida com sorvete de creme. O encontro perfeito entre quente e gelado.

Os casais que escolherem a experiência Uma Noite em Buenos Aires participarão do ritual exclusivo do Fogo do Amor Eterno, recebendo o Cadeado dos Enamorados.

PÃO CARNE E QUEIJO R\$ 49

Pão brioche, hambúrguer de 200g e queijo prato. Simples, clássico e irresistível.

HAMBÚRGUER PALERMO R\$ 57

Hambúrguer de 200g, queijo prato, cheddar cremoso, bacon crocante e cebola crispy. Acompanhado de fritas crocantes.

HAMBÚRGUER RECOLETA R\$ 56

Hambúrguer de 200g, queijo coalho grelhado, cebola na parrilla, picles artesanais, mix de folhas e maionese da casa. Acompanha fritas crocantes.

PIZZA NO FORNO A LENHA

GRANDE R\$ 110 | BROTO R\$ 60

ESPECIAIS DA CASA

LINGUIÇA CUIABANA DEFUMADA, COM CHIMICHURRI, MOSTARDA E MEL.

COSTELA DESFIADA COM CEBOLA E CATUPIRY.

ABOBRINHA, MUÇARELA, BRIE E GELEIA DE DAMASCO.

ABOBRINHA COM PARMESÃO E MUÇARELA.

PICANHA FATIADA COM MUÇARELA.

CLÁSSICAS

MUÇARELA.

PORTUGUESA: MUÇARELA, PRESUNTO, OVOS, CEBOLA E AZEITONA.

PORTENHA: MUÇARELA, CEBOLA E GORGONZOLA.

PEPPERONI E MUÇARELA.

CALABRESA ACEBOLADA: MUÇARELA, CALABRESA E CEBOLA.

QUATRO QUEIJOS: MUÇARELA, GORGONZOLA, PARMESÃO E CATUPIRY.

MARGUERITA: MUÇARELA, TOMATE E MANJERICÃO.

ESPECIAIS

CALABRESA ESPECIAL: CALABRESA, MUÇARELA, CEBOLA ROXA E CATUPIRY.

FRANGO COM CATUPIRY.

FRANGO CAIPIRA: FRANGO DESFIADO, MUÇARELA, MILHO E AZEITONA.

MINEIRINHA: MUÇARELA, CALABRESA, QUEIJO MINAS E PIMENTA-BIQUINHO.

À MODA: PRESUNTO, MUÇARELA, PALMITO, CEBOLA ROXA E AZEITONA.

RÚCULA COM TOMATE SECO: MUÇARELA, RÚCULA E TOMATE SECO.

PEPPERONI À MODA: MUÇARELA, PEPPERONI, PIMENTÃO, CEBOLA E AZEITONA.

PIZZAS DOCES

BANANA CARTOLA: BANANA COM CANELA E DOCE DE LEITE.

BRIGADEIRO COM GRANULADO: CHOCOLATE CREMOSO COM GRANULADO.

MENU EXECUTIVO

TERÇA A SEXTA • 12H ÀS 15H
EXCETO FERIADOS E DATAS COMEMORATIVAS

ENTRADA DO CHEF, PRATO PRINCIPAL COM GRELHADO
DE 190G E SOBREMESA DO DIA

MIGNON À PARMEGIANA R\$ 89,90

Filé mignon empanado, coberto com pomodoro artesanal, delicado molho bechamel e queijo gratinado até dourar. Servido com arroz e fritas crocantes.

BIFE DE CHORIZO R\$ 69,90

Clássico corte argentino grelhado na parrilla, suculento e cheio de sabor. Servido com arroz de cenoura, farofa da casa e fritas crocantes.

BIFE DO VAZIO R\$ 69,90

Tradicional corte da parrilla, macio, suculento e com sabor marcante de brasa. Servido com arroz de cenoura, farofa da casa e fritas crocantes.

FILÉ DE FRANGO GRELHADO R\$ 59,90

Filé de frango grelhado, macio e suculento, acompanhado de arroz de cenoura e legumes braseados.

GRATINADO DA HORTA R\$ 59,90

Couve-flor gratinada ao molho de queijos, finalizada com parmesão dourado. Servida com arroz e fritas crocantes.

BIFE DE PICANHA R\$ 79,90

Picanha grelhada na parrilla, macia e suculenta, acompanhada de arroz de cenoura, farofa da casa e fritas crocantes.

TILÁPIA NA CHAPA R\$ 59,90

Filé de tilápia grelhado na manteiga de limão, leve e saboroso. Servido com arroz branco e legumes braseados.

COSTELA CAMPEIRA R\$ 59,90

Costela bovina assada lentamente até desmanchar, finalizada com cebolas douradas. Servida com arroz branco, vinagrete da casa e farofa crocante.

FEIJOADA EXECUTIVA R\$ 59,90

Somente às quartas-feiras
Feijoada leve servida com arroz branco, couve refogada, farofa crocante e laranja.

BEBIDAS

Água ou água com gás R\$ 8
Suco natural R\$ 16
Suco especial (2 frutas) R\$ 18
Jarra de suco R\$ 40
Jarra de suco 2 frutas R\$ 45

REFRIGERANTES

Fanta Uva | Fanta Laranja R\$ 10
Lata Coca-Cola | Coca-Cola Zero R\$ 10
KS Coca-Cola | Coca-Cola Zero R\$ 8
Guaraná | Guaraná Zero R\$ 10
Sprite | Sprite Zero R\$ 10
Schweppes Citrus | Citrus Zero R\$ 10
Schweppes Tônica | Tônica Zero R\$ 10

CAFÉ

CAFÉ EXPRESSO R\$ 8

Expresso, curto ou carioca.

MACCHIATO R\$ 9

Macchiato tradicional com café expresso e toque de leite vaporizado.

MOCKTAIL

DRINK sem álcool

SUGESTÃO DO CHEF R\$ 19

Abacaxi macerado com hortelã, toque de grenadine e finalização com água com gás. Leve e refrescante.

SODA ITALIANA R\$ 18

Morango, maracujá, frutas vermelhas ou maçã verde.

SAN TELMO MATCHA R\$ 27

Matcha, uva verde e limão-siciliano. Finalização com espuma de gengibre.

TROPICAL BERRY R\$ 27

Frutas da estação, purê de morango com amora e água de coco. Finalização com espuma de morango e hortelã.

PINK LEMONADE R\$ 18

Refrescante e levemente cítrica.

ENERGÉTICO

Red Bull 250ml R\$ 20
Monster 473ml R\$ 20

JARRA DE VERANEIO

TINTO DE VERANO R\$ 150

Vinho tinto, Sprite, rodela de laranja fresca, leve toque cítrico e muito gelo.

CLERICOT R\$ 179

Vinho branco, licor de laranja, kiwi, uva verde, abacaxi, maçã, morango e soda limonada.

SANGRIA R\$ 179

Vinho tinto, licor de laranja, uva verde, abacaxi, morango, maçã e soda limonada.

TAÇAS

TINTO DE VERANO R\$ 40

Vinho tinto, Sprite, rodela de laranja fresca, leve toque cítrico e muito gelo.

CLERICOT R\$ 45

Vinho branco, licor de laranja, kiwi, uva verde, abacaxi, maçã, morango e soda limonada.

SANGRIA R\$ 45

Vinho tinto, licor de laranja, uva verde, abacaxi, morango, maçã e soda limonada.

MIMOSA R\$ 40

Suco de laranja com espumante.

VINHO EM TAÇA R\$ 35

Tinto ou branco.

BATIDAS

PIÑA COLADA R\$ 30

Rum, Malibu, abacaxi, leite condensado e leite de coco.

MORANGO R\$ 25

Vodca, morango, leite condensado e creme de leite.

SAN TELMO

GASTROBAR

CERVEJAS

LONG NECK

Heineken ou Heineken Zero R\$ 16
Cerpa Export - American Lager R\$ 16
Blue Moon R\$ 27
Lagunitas IPA R\$ 27
Sol (Zero ou Normal) R\$ 14

GARRAFAS

Heineken 600ml R\$ 22
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 IPA Maracujá 600ml R\$ 27

CAIPIRINHAS ESPECIAIS

Todas contêm xarope de açúcar.

UVA COM HORTELÃ R\$ 35

Saquê, uva e hortelã.

TARDEZINHA R\$ 37

Lichia, morango e uva verde. Vodca Absolut ou saquê.

CAMPARINHA R\$ 35

Limão, laranja, mel e Campari.

FRUTAS AMARELAS R\$ 35

Abacaxi, limão-siciliano e maracujá.
Vodca Absolut ou cachaça Sagatiba.

TRÊS LIMÕES R\$ 35

Lima-da-pérsia, tahiti, siciliano e mel.
Vodca Absolut ou cachaça Sagatiba.

NOVIDADE!

CAIPEROL R\$ 40

Aperol, limão, xarope simples e cachaça. A versão refrescante da caipirinha com toque italiano.

CHOPP

Heineken R\$ 20
Amstel R\$ 18

CAIPIRINHAS TRADICIONAIS

Abacaxi | Morango | Maracujá | Kiwi | Limão | Melancia | Frutas vermelhas

Opção de 2 frutas + R\$ 3.

Caipirinha - Cachaça

Velho Barreiro R\$ 25
Sagatiba ou Saliníssima R\$ 30
Espírito de Minas R\$ 35
Saquerinha - Saquê
Azuma Kirin Seco R\$ 27

Caipiroska - Vodca

Sky / Smirnoff R\$ 27
Absolut R\$ 35

Caipiríssima - Rum

Bacardi Carta Blanca R\$ 25
*Versão sem álcool com água de coco.

DOSES

Amarula R\$ 35
Licor 43 R\$ 35
Baileys Licor R\$ 35
Frangelico Licor R\$ 35
Jägermeister R\$ 35
Campari R\$ 36
Macallan Sherry Oak 12 Anos R\$ 129
Jack Daniel's Single Barrel R\$ 90
Johnnie Walker Red Label R\$ 35
Johnnie Walker Black Label R\$ 49
Johnnie Walker Gold Label R\$ 57
Johnnie Walker Blue Label R\$ 179
Chivas 12 Anos R\$ 45
Don Julio R\$ 45
José Cuervo Silver R\$ 36
José Cuervo Ouro R\$ 36
Tanqueray R\$ 35
Tanqueray Sevilla R\$ 39
Vodca Skyy R\$ 25
Vodca Absolut R\$ 30
Espírito de Minas R\$ 30
Sagatiba R\$ 20
Saliníssima Amburana R\$ 27
Saliníssima Prata R\$ 23
Velho Barreiro R\$ 15

SAN TELMO

GASTROBAR

GIN

GIN SAN TELMO

Infusão de abacaxi com hortelã, limão, energético de morango e pêssego e espuma de gengibre.

Gordon's R\$ 42 | Tanqueray R\$ 47

GIN TÔNICA CLÁSSICO

Tônica, limão-siciliano e especiarias.

Gordon's R\$ 36 | Tanqueray R\$ 41

GIN TROPICAL

Energético tropical, redução de maracujá e laranja desidratada.

Gordon's R\$ 37 | Tanqueray R\$ 42

GIN PINK

Pink lemonade, morango e hortelã.

Gordon's R\$ 37 | Tanqueray R\$ 42

GIN MANGO LOCO

Gin, energético Monster Mango Loco, espuma de gengibre e hortelã.

Gordon's R\$ 37 | Tanqueray R\$ 42

DRINK com whisky

HONEY LEMONADE R\$ 39

Limão-siciliano, whisky bourbon, mel e spritz de soda.

BOURBON MARACUJÁ R\$ 40

Whisky bourbon, maracujá, limão, xarope de açúcar e spritz de soda.

OLD FASHIONED R\$ 39

Whisky bourbon, Angostura e xarope de açúcar.

BOULEVARDIER R\$ 40

Whisky bourbon, Campari e vermute rosso.

MANHATTAN R\$ 39

Whisky bourbon, vermute rosso e Angostura.

MULES

MOSCOW MULE R\$ 39

Vodca, xarope de gengibre, limão e espuma de gengibre.

ESPUMANTE MULE R\$ 40

Vodca, espumante, purê de morango e espuma de morango.

DRINK

PLANO C R\$ 42

Amarula, vodca, leite de coco, leite condensado e defumação de cravo e canela.

43 LEMON R\$ 40

Licor 43, limão e spritz de soda.

COZUMEL R\$ 40

Tequila, cerveja Sol sem glúten e limão, finalizado com borda de sal.

CARAJILLO R\$ 42

Licor 43, café expresso, com toque de baunilha.

NEGRONI R\$ 43

Gin, vermute rosso e Campari.

FITZGERALD R\$ 40

Gin, limão, Angostura e xarope de açúcar.

MOJITO R\$ 33

Rum, suco de limão, hortelã, água com gás e xarope de açúcar.

DRY MARTINI R\$ 38

Gin, vermute extra dry e azeitona.

MARGARITA R\$ 40

Tequila, Cointreau e limão, finalizado com borda de sal.

SEX ON THE BEACH R\$ 35

Vodca, suco de laranja, Cointreau e grenadine.

APEROL SPRITZ R\$ 40

Aperol, espumante, spritz de água com gás e laranja.