

ENTRADAS

STEAK TARTARE 99

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 89

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

EMPANADA ARGENTINA 23

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

PORÇÕES

BOLINHO DE COSTELA 65

Costela bovina defumada e desfiada envolvida em massa crocante. Acompanha barbecue artesanal da casa. 06 unidades. Mais pedido.

MINI PASTEL DE COSTELA 65

Recheados com costela assada lentamente no fogo de chão, catupiry cremoso e ervas aromáticas. 06 unidades. Acompanha mini vinagrete.

MINI PASTEL 57

Pastéis de carne com catupiry e queijo com catupiry e orégano. 06 unidades. Acompanha mini vinagrete.

DADINHO DE TAPIOCA 55

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

ISCA DE FRANGO EMPANADA 60

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

BATATA ESPECIAL 60

Batata xadrez crocante coberta com cheddar cremoso e bacon crocante.

BATATA FRITA 50

Batatas douradas, sequinhas e irresistivelmente crocantes.

MANDIOCA COM CARNE-SECA 105

Mandioca frita, dourada e crocante, coberta com carne-seca desfiada e finalizada na manteiga de garrafa.

SALADAS

SALADA SAN TELMO 79

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

INSALATA CAPRESE 59

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

SALADA CAESAR 89

Folhas frescas, frango grelhado, croutons crocantes e parmesão laminado, finalizados com o clássico molho Caesar.

CROSTINI DO FORNO A LENHA 49

Massa fina e crocante, assada no forno a lenha, coberta com parmesão e finalizada com alecrim e flor de sal. Disponível a partir das 18h, com a abertura da pizzeria.

CAMARÃO AO ALHO LAMINADO 89

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

MIGNON AO MOLHO 4 QUEIJOS 149

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

PICANHA APERITIVO 159

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

QUEIJO COALHO NA PARRILLA 75

Servido com geleia de damasco.

PROVOLETA 79

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

LINGUIÇA CUIABANA GRATINADA 89

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

PORCHETTA 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 200

O corte preferido dos apaixonados por parrilla. Alto marmoreio, extrema maciez e sabor intenso de brasa. 400g

BIFE DE CHORIZO 169

Clássico contrafilé argentino, com textura firme, suculência equilibrada e sabor marcante. 400g

ASSADO DE TIRAS 209

A tradicional costela argentina em tiras, com osso, marmoreio generoso e sabor profundo de parrilla. 400g

BABY BEEF 159

Alcatra selecionada, macia e delicada, para quem aprecia cortes leves sem abrir mão do sabor. 400g

COSTELA FOGO DE CHÃO 240

Assada lentamente por horas no fogo de chão até atingir maciez extrema e sabor defumado irresistível. 1000g

FRALDINHA 150

Conhecida como vazão, corte traseiro com fibras longas e sabor marcante. 450g

PICANHA 200

Corte clássico, suculento e com capa de gordura que realça o sabor na brasa. 600g

PICANHA 400

Corte clássico, suculento e com capa de gordura que realça o sabor na brasa. 1200g

SHORT RIB 239

Corte dianteiro com osso, marmoreio intenso e muita suculência, com sabor profundo realçado pela brasa. 460g

PARRILLADA SAN TELMO 500

Uma verdadeira experiência parrillera com shot rib, chorizo, linguiça cuiabana e legumes assados na brasa. Serve até 4 pessoas.

ACOMPANHAMENTOS

ARROZ BRANCO 27

ARROZ DE CENOURA 35

ARROZ DE ALHO-PORÓ 35

ARROZ SAN TELMO 40

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

FEIJÃO CASEIRO 25

LEGUMES BRASEADOS 39

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

PURÊ RÚSTICO 26

Purê de batata finalizado com parmesão.

MAIONESE GAÚCHA 22

Salada de batata cremosa.

FAROFA DE OVOS 35

Farofa crocante e amanteigada com ovos.

VINAGRETE 28

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

COUVE-FLOR GRATINADA 35

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

PRATOS INDIVIDUAIS

PARMEGIANA DE MIGNON 129

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

MIGNON AO MOLHO DE VINHO 129

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

BIFE DE CHORIZO 129

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

SALMÃO 129

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

TILÁPIA GRELHADA 109

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

RISOTO DE CAMARÃO 119

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

RISOTO DE SHIMEJI 99

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

RISOTO DE PARMESÃO 89

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

PENNE DEL BOSCO 89

Penne al dente envolvido em molho béchamel com gorgonzola, aromatizado com noz-moscada e finalizado com cogumelos shimeji e Paris salteados no azeite e shoyu, em uma combinação rica em umami, irresistivelmente saborosa.

BABY BEEF AL PESTO 99

Suculento baby beef grelhado no ponto, finalizado com molho pesto e acompanhado de espaguete ao alho e óleo.

SOBREMESAS

CHOCÓLATRA SAN TELMO 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 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 24

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

ALFAJOR SAN TELMO COM SORVETE 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 LECHE 25

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

PANQUECAS COM DOCE DE LEITE 42

Panquecas recheadas com doce de leite argentino finalizada com flor de sal, servida com sorvete de creme. O encontro perfeito entre quente e gelado.

HAMBÚRGUER

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

CHORIPAN 50

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

HAMBÚRGUER SAN TELMO 59

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

PÃO CARNE E QUEIJO 55

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

HAMBÚRGUER PALERMO 58

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

HAMBÚRGUER RECOLETA 62

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

HAMBÚRGUER EL FUEGO SAN TELMO 59

Hambúrguer de 200g, queijo prato, cebola crispy e molho especial apimentado da casa, cremoso, levemente picante e com um irresistível toque defumado. Acompanha fritas crocantes.

PIZZA NO FORNO A LENHA

GRANDE 110 | BROTO 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 180G
E SOBREMESA DO DIA

MIGNON À PARMEGIANA 90

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

BIFE DE CHORIZO 70

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

BIFE DO VAZIO 70

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

GRATIN DE BATATAS AO GORGONZOLA E SHIMEJI 60

Delicadas camadas de batatas fatiadas, cogumelos shimeji salteados e um aveludado creme de gorgonzola, gratinados até atingir uma irresistível crosta dourada. acompanha arroz branco.

BIFE DE PICANHA 80

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

COSTELA CAMPEIRA 79

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

TILÁPIA NA CHAPA 60

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

FILÉ DE FRANGO GRELHADO 60

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

SASSAMI DE FRANGO EMPANADO 60

Tiras de frango empanadas e crocantes, acompanhadas de arroz do dia e legumes salteados.

BEBIDAS

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

REFRIGERANTES

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

ENERGÉTICO

Red Bull 250ml 20
Monster 473ml 20

CAFÉ

CAFÉ EXPRESSO 9

Expresso, curto ou carioca.

MACCHIATO 11

Macchiato tradicional com café expresso e toque de leite vaporizado.

MOCKTAIL

DRINK SEM ÁLCOOL

SUGESTÃO DO CHEF 19

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

SODA ITALIANA 18

Morango, maracujá, frutas vermelhas ou maçã verde.

SAN TELMO MATCHA 27

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

TROPICAL BERRY 27

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

PINK LEMONADE 18

Refrescante e levemente cítrica.

CHOPP

Heineken 20
Amstel 18

CERVEJAS

LONG NECK

SOL (ZERO OU NORMAL) 14
HEINEKEN OU HEINEKEN ZERO 16
HEINEKEN ULTIMATE SEM GLÚTEN 16
CERPA EXPORT – AMERICAN LAGER 16

GARRAFA 600ML

HEINEKEN 22
AMSTEL 19

ESPECIAIS

BLUE MOON 27

Witbier belga com um toque cítrico de casca de laranja e sementes de coentro. 335ml

LAGUNITAS IPA 27

IPA californiana icônica: aromática, cítrica e com amargor potente. 335ml

ILLEGAAL IPA BELGA BRAZUCA 22

IPA equilibrada com a potência belga e a refrescância tropical. 300ml

ILLEGAAL HOPPY LAGER 22

Uma Lager leve, mas com aroma extra e refrescante de lúpulo. 300ml

ILLEGAAL BLONDE 22

Cerveja belga dourada, levemente adocicada e muito encorpada. 300ml

BADEN CRISTAL 27

Pilsen clássica, leve e produzida com maltes e lúpulos selecionados. 600ml

BADEN GOLDEN 27

Estilo Ale, deliciosamente adocicada com notas de canela e frutas vermelhas. 600ml

BADEN WITBIER 27

Extremamente refrescante, com notas cítricas de laranja e sementes de coentro. 600ml

BADEN IPA MARACUJÁ 27

Amargor potente equilibrado com o aroma e a acidez do maracujá. 600ml

HB HOFBRÄU ORIGINAL 37

Autêntica lager de Munique, dourada e equilibrada, com sabor levemente maltado, aroma delicado de lúpulo e final sutilmente amargo. 500ml

HB HOFBRÄU MÜNCHNER WEISSE 37

Tradicional de trigo alemã, não filtrada e encorpada, com aromas de banana, damasco e um delicado toque de cravo. 500ml

CAIPIRINHAS ESPECIAIS

Todas contêm xarope de açúcar.

CAIPEROL 40

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

UVA COM HORTELÃ 37

Saquê, uva e hortelã.

TARDEZINHA 39

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

CAMPARINHA 39

Limão, laranja, mel e Campari.

FRUTAS AMARELAS 39

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

TRÊS LIMÕES 39

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

BATIDAS

PIÑA COLADA 35

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

MORANGO 30

Vodca, morango, leite condensado e creme de leite.

TAÇAS

TINTO DE VERANO 40

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

CLERICOT 45

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

SANGRIA 45

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

MIMOSA 40

Suco de laranja com espumante.

VINHO EM TAÇA 35

Tinto ou branco.

CAIPIRINHAS TRADICIONAIS

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

Opção de 2 frutas + 3.

Caipirinha - Cachaça

Velho Barreiro 25
Sagatiba ou Saliníssima 30
Espírito de Minas 39
Saquerinha - Saquê 30
Azuma Kirin Seco 30

Caipiroska - Vodca

Sky / Smirnoff 35
Absolut 40

Caipiríssima - Rum

Bacardi Carta Blanca 27
*Versão sem álcool com água de coco.

MULES

MOSCOW MULE 39

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

ESPUMANTE MULE 40

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

DOSES

Amarula 35
Licor 43 35
Baileys Licor 35
Frangelico Licor 35
Jägermeister 35
Campari 36
Macallan Sherry Oak 12 Anos 129
Jack Daniel's Single Barrel 90
Johnnie Walker Red Label 35
Johnnie Walker Black Label 49
Johnnie Walker Gold Label 57
Johnnie Walker Blue Label 189
Chivas 12 Anos 45
Don Julio 45
José Cuervo Silver 36
José Cuervo Ouro 36
Tanqueray 35
Tanqueray Sevilla 39
Vodca Sky 25
Vodca Absolut 33
Espírito de Minas 31
Sagatiba 20
Saliníssima Amburana 27
Saliníssima Prata 23
Velho Barreiro 16

SAN TELMO

GASTROBAR

GIN

GIN SAN TELMO

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

Gordon's 42 | Tanqueray 47

GIN TÔNICA CLÁSSICO

Tônica, limão-siciliano e especiarias.

Gordon's 36 | Tanqueray 41

GIN TROPICAL

Energético tropical, redução de maracujá e laranja desidratada.

Gordon's 37 | Tanqueray 42

GIN PINK

Pink lemonade, morango e hortelã.

Gordon's 37 | Tanqueray 42

GIN MANGO LOCO

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

Gordon's 37 | Tanqueray 42

DRINK com whisky

HONEY LEMONADE 39

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

BOURBON MARACUJÁ 40

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

OLD FASHIONED 39

Whisky bourbon, Angostura e xarope de açúcar.

BOULEVARDIER 40

Whisky bourbon, Campari e vermute rosso.

MANHATTAN 39

Whisky bourbon, vermute rosso e Angostura.

DRINK

BLOODY MARY 40

Vodka, suco de tomate, molho inglês, pimenta Tabasco, limão e pimenta-do-reino. Um clássico intenso, levemente picante, refrescante e com um toque defumado.

PLANO C 42

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

43 LEMON 40

Licor 43, limão e spritz de soda.

COZUMEL 40

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

CARAJILLO 42

Licor 43, café expresso, com toque de baunilha.

NEGRONI 43

Gin, vermute rosso e Campari.

FITZGERALD 40

Gin, limão, Angostura e xarope de açúcar.

MOJITO 33

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

DRY MARTINI 38

Gin, vermute extra dry e azeitona.

MARGARITA 40

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

SEX ON THE BEACH 35

Vodka, suco de laranja, Cointreau e grenadine.

APEROL SPRITZ 40

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