SAN TELMO
GASTROBAR

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 manjericão e azeite extravirgem. Mais pedida.

EMPANADA ARGENTINA · 23
Massa artesanal assada com recheios de carne picante, carne com passas ou marguerita.

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 · 69
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.

BOLINHO DE BACALHAU · 79
Crocante por fora e macio por dentro.
08 unidades.

PROVOLETA · 79
Provolone gratinado na brasa com cebola e tomate confitados, azeitonas pretas e pesto de manjericão.

PORCHETTA · 79
Assada lentamente até atingir carne macia e pele pururucada. Servida fatiada para compartilhar.

HAPPY HOUR · 17h às 20h

Chope Amstel em dobro todos os dias, inclusive fins de semana e feriados.

BOLINHO DE COSTELA · 65
Costela bovina defumada e desfiada envolvida em massa crocante. Acompanha barbecue artesanal da casa. 06 unidades.
Mais pedido.

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 pizzaria.

PORÇÕES QUE VIRAM PRATO PRINCIPAL

Combine com arroz ou outro acompanhamento, vendidos à parte.

COSTELA TRINCHADA · 159
Costela assada no fogo de chão, desfiada com cebolas douradas e mandioca frita.

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.

LINGUIÇA CUIABANA GRATINADA · 89
Assada na brasa, coberta com queijo gratinado, pimenta-biquinho e azeitonas. Acompanha pão de alho.

EXPERIMENTE

Combo de Bolinho de Bacalhau e chope Heineken
8 bolinhos de bacalhau + 1 chope Heineken · 89
Avulsos · 99 Você economiza 10

Couvert artístico: R$ 8 por pessoa durante as apresentações de música ao vivo. Crianças até 12 anos são isentas.

SAN TELMO
GASTROBAR

PARRILLA

Todos os cortes acompanham uma guarnição de aproximadamente 230g de batata assada ao molho de ervas, confit de tomate e cebola servidos na chapa, e mini chimichurri.

Gramaturas in natura.

BIFE DE ANCHO · 200
O corte preferido dos apaixonados por parrilla. Alto marmoreio, extrema maciez e sabor intenso de brasa. 430g

BIFE DE CHORIZO · 169
Clássico contrafilé argentino, com textura firme, suculência equilibrada e sabor marcante. 430g

ASSADO DE TIRA · 209
A tradicional costela argentina em tiras, com osso, marmoreio generoso e sabor profundo de parrilla. 430g

BABY BEEF · 159
Alcatra selecionada, macia e delicada, para quem aprecia cortes leves sem abrir mão do sabor. 430g

COSTELA FOGO DE CHÃO · 240
Assada lentamente por horas no fogo de chão até atingir maciez extrema e sabor defumado irresistível. 1,1k

FRALDINHA 150
Conhecida como vazio, corte traseiro com fibras longas e sabor marcante. 450g

PICANHA MEIA · 200
Corte clássico, suculento e com capa de gordura que realça o sabor na brasa. 600g

PICANHA INTEIRA · 400
Corte clássico, suculento e com capa de gordura que realça o sabor na brasa. 1,2k

PARRILLADA SAN TELMO · 500
Uma verdadeira experiência parrillera com assado de tira, chorizo, linguiça cuiabana e legumes assados na brasa. Serve até 4 pessoas.

SALADAS BOWLS

Combinam muito bem com os cortes da parrilla.

SALADA SAN TELMO · 89
Mix de folhas frescas, muçarela de búfala, shimeji salteado, palmito, tomate-cereja, tomate seco e castanhas tostadas.

INSALATA CAPRESE · 69
Rúcula fresca, muçarela de búfala, tomates italianos, pesto de manjericão e azeite extravirgem.

SALADA CAESAR · 89
Folhas frescas, frango grelhado, croutons crocantes e parmesão laminado, finalizados com o clássico molho Caesar.

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.

GRATIN DE BATATA · 30
Batatas laminadas ao creme de gorgonzola, finalizadas com shimeji.

SAN TELMO
GASTROBAR

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 toque de gorgonzola e noz-moscada, finalizado com cogumelos shimeji.

BABY BEEF COM ESPAGUETE AO ALHO E ÓLEO · 99
Delicioso paillard de baby beef, macio e suculento, servido com espaguete ao alho e óleo.

BABY BEEF COM ESPAGUETE AO POMODORO · 99
Delicioso paillard de baby beef, macio e suculento, servido com espaguete ao molho pomodoro.

PAILLARD À MILANESA CAPRESE · 110
Delicioso paillard de baby beef à milanesa, macio e crocante, finalizado com muçarela de búfala, tomate e manjericão. Acompanha purê de batatas e salada.

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 e sorvete cremoso. O mais pedido da casa.

🇦🇷 DOS LECHES · 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, finalizadas com flor de sal e servidas com sorvete de creme.

CAFÉ

CAFÉ EXPRESSO · 9
Expresso, curto ou carioca.

MACCHIATO · 11
Macchiato tradicional com café expresso e toque de leite vaporizado.

SAN TELMO
GASTROBAR

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. Acompanha fritas crocantes.

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, picles artesanais, mix de folhas e maionese da casa. Acompanha fritas crocantes.

HAMBÚRGUER EL FUEGO SAN TELMO · 59
Hambúrguer de 200g com queijo prato, cebola crispy, pimenta jalapeño e molho especial da casa, cremoso e levemente picante. Acompanha fritas crocantes.

PIZZAS
FORNO A LENHA

A partir das 18h.

GRANDE · 110

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, MUÇARELA E DOCE DE LEITE.
BRIGADEIRO COM GRANULADO: CHOCOLATE CREMOSO COM GRANULADO.
BRIGADEIRO COM MORANGO
BRIGADEIRO COM UVA VERDE

SAN TELMO
GASTROBAR

MENU EXECUTIVO

Terça a Sexta • 12h às 15h
EXCETO FERIADOS E DATAS COMEMORATIVAS

ENTRADA DO CHEFE,
PRATO PRINCIPAL COM GRELHADO DE 210G
E SOBREMESA DO DIA

GRAMATURA IN NATURA.

PAILLARD BOVINO · 69
Corte delicadamente batido, macio e suculento, servido com arroz, farofa da casa e batatas fritas douradas e crocantes.
Preparo mais rápido

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 · 60
Batatas laminadas ao creme de gorgonzola, finalizadas com shimeji. Acompanha arroz branco.

STEAK VEGETARIANO · 60
Dois hambúrgueres de soja grelhados, servidos com arroz e batatas fritas douradas e crocantes.

PAILLARD DE FRANGO · 60
Filé delicadamente batido, macio e suculento, servido com arroz, farofa da casa e batatas fritas douradas e crocantes.
Preparo mais rápido

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 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.

SAN TELMO
GASTROBAR

BEBIDAS

Água ou água com gás · 10
Suco natural · 16
Suco especial (2 frutas) · 18

REFRIGERANTES
Fanta Uva | Fanta Laranja · 10
Lata Coca-Cola | Coca-Cola Zero · 10
KS Coca-Cola | Coca-Cola Zero · 9
Guaraná | Guaraná Zero · 10
Sprite | Sprite Zero · 10
Schweppes Citrus | Citrus Zero · 10
Schweppes Tônica | Tônica Zero · 10

ENERGÉTICOS
Red Bull 250ml · 22
Monster 473ml · 20

MOCKTAIL

DRINKS SEM ÁLCOOL

SUGESTÃO DO CHEF · 20
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.

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.

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.

CHOPP

Heineken · 20
Amstel · 18

CERVEJAS

LONG NECK

SOL (ZERO OU NORMAL) · 15
HEINEKEN OU HEINEKEN ZERO · 17
HEINEKEN ULTIMATE SEM GLÚTEN · 17
CERPA EXPORT – AMERICAN LAGER · 17

GARRAFA 600ML

HEINEKEN · 23

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

BADEN BADEN CRISTAL · 27
Pilsen clássica, leve e produzida com maltes e lúpulos selecionados. 600ml

BADEN BADEN GOLDEN · 27
Estilo Ale, deliciosamente adocicada com notas de canela e frutas vermelhas. 600ml

BADEN BADEN WITBIER · 27
Extremamente refrescante, com notas cítricas de laranja e sementes de coentro. 600ml

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

HAPPY HOUR · 17h às 20h

Chope Amstel em dobro todos os dias, inclusive fins de semana e feriados.

SAN TELMO
GASTROBAR

CAIPIRINHAS ESPECIAIS

Todas contêm xarope de açúcar.

UVA COM HORTELÃ · 39
Saquê, uva e hortelã.

TARDEZINHA · 39
Lichia, morango e uva verde. Vodca Absolut ou saquê.

FRUTAS AMARELAS · 39
Abacaxi, limão-siciliano e maracujá. Vodca Absolut ou cachaça Sagatiba.

TRÊS LIMÕES · 39
Limões lima-da-pérsia, taiti e siciliano, com mel.

TAÇAS

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.

SPRITZ

APEROL SPRITZ · 40
Aperol, espumante, spritz de água com gás e laranja.

RAMAZZOTTI ROSATO SPRITZ · 40
Leve, floral e refrescante. Aperitivo italiano com notas de hibisco e flor de laranjeira, espumante Brut e água com gás.
O novo queridinho dos Spritz!

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
Skyy / Smirnoff · 35
Absolut · 45

Caipiríssima - Rum
Bacardi Carta Blanca · 27
*Versão sem álcool com água de coco.

DOSES

Amarula · 35
Licor 43 · 35
Balena · 35
Frangelico Licor · 35
Jägermeister · 35
Campari · 36
Maker's Mark Bourbon · 45
Macallan Sherry Oak 12 Anos · 129
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 Skyy · 25
Vodca Absolut · 33
Espírito de Minas · 31
Sagatiba · 20
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, hortelã e espuma de morango.
Gordon's · 37 | Tanqueray · 42

GIN MANGO LOCO
Gin, energético Monster Mango Loco, espuma de gengibre e hortelã.
Gordon's · 37 | Tanqueray · 42

DRINKS 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.

BATIDAS

PIÑA COLADA · 35
Rum, Malibu, abacaxi, leite condensado e leite de coco.

BATIDA DE MORANGO · 30
Vodca, morango, leite condensado e creme de leite.

NEGRONI

NEGRONI · 43
Gin, vermute rosso e Campari.

NEGRONI SBAGLIATO · 43
Espumante, vermute rosso e Campari.

NEGRONI ENVELHECIDO · 43
Gin, vermute rosso e Campari envelhecidos em barril de carvalho, com toque de solução de sal.

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, vodca, 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.

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
Vodca, suco de laranja, Cointreau e grenadine.

SAN TELMO
GASTROBAR

GARRAFAS

DESTILADOS, LICORES & APERITIVOS

VODKA ABSOLUT · 300

GIN TANQUERAY LONDON DRY · 400

CACHAÇA ESPÍRITO DE MINAS TRADICIONAL · 300

LICOR 43 ORIGINAL · 450

TEQUILA DON JULIO BLANCO · 600

TEQUILA JOSÉ CUERVO SILVER · 400

TEQUILA JOSÉ CUERVO OURO · 400

CAMPARI · 320

BALLENA · 270

WHISKIES

MAKER'S MARK BOURBON · 400

JOHNNIE WALKER RED LABEL · 320

JOHNNIE WALKER BLACK LABEL · 600

JOHNNIE WALKER GOLD LABEL RESERVE · 800

JOHNNIE WALKER BLUE LABEL · 2.000

CHIVAS REGAL 12 ANOS · 400

MACALLAN SHERRY OAK 12 ANOS · 1.500

Garrafas sujeitas à disponibilidade de unidades fechadas na casa.

SAN TELMO
GASTROBAR