

Aperitivos

COQUETEL DE CAMARÃO	96	TUTANO GAÚCHO	41
6 unidades de camarões jumbo. Acompanha molho malagueta e limão <i>230 cal</i>		Tutano assado no próprio osso bovino, servido com molho chimichurri e crostinis <i>210 cal</i>	

Churrasco
a Experiência
Máxima

Serviço contínuo de rodízio com cortes selecionados ao ponto de sua preferência.

EXPERIÊNCIA COMPLETA	229 /PESSOA
Mesa de saladas & Feijoada Picanha, Filé Mignon, Fraldinha, Costelão, Alcatra, Cupim, Costela Premium, Assado de tira, Bife de Chorizo, Bife Ancho, Costeleta de Cordeiro, Paleta de Cordeiro, Costela suína, Tábua de Linguiças (apimentada, normal e morcilla), Galeto, Coração de Frango	

CORTES ESPECIAIS

Opções para compartilhar. Aprimore sua experiência gastronômica adicionando nossos cortes premium à sua refeição.

DRY AGED T-BONE	276	WAGYU NY STRIP	370
750g*. Maturado por, no mínimo, 35 dias para um sabor único e sofisticado. <i>950 cal</i>		350g* <i>1345 cal</i>	
DRY-AGED TOMAHAWK	339	WAGYU FRALDINHA	354
1000g*. Maturado por, no mínimo, 35 dias para um sabor único e sofisticado. <i>1620 cal</i>		400g. <i>1872 cal</i>	
* PESO DO CORTE IN NATURA.			

Pratos
Principais

MESA DE SALADAS	94	SALMÃO 220g*	123
FEIJOADA LIGHT ÀS QUARTAS E SÁBADOS. Saladas frescas da estação em degustação livre com vegetais selecionados, queijos importados, salmão e surubim defumados, palmito grelhado, presunto de Parma, pães, molhos e pratos típicos gaúchos com arroz carreteiro e feijão mexido.		Posta de aprox. 220g de salmão.	

FOGO GOURMET

Escolha um corte assado na brasa, servido continuamente e cortado à mesa pelos nossos Chefs Gauchos. Inclui Mesa de Saladas e acompanhamentos.

FRANGO	112	FRALDINHA	136
Opção leve e saborosa. Frango finamente temperado e assado cuidadosamente para preservação do sabor e da suculência deste delicioso corte.		Corte com paladar diferenciado, macio e muito apreciado por nossos clientes.	
COSTELA PREMIUM	136	ALCATRA	136
Este corte clássico é preparado de forma tradicional, proporcionando um sabor autêntico.		Com fibras macias que a deixa extremamente suculenta.	
		FILÉ MIGNON	151
		Nossos chefs gaúchos grelham habilmente o lombo em espetos e sempre esculpem com habilidade a mordida perfeita.	

All Day Happy Hour			
R\$30 DRINKS		CHOPP	
CAIPIROSKA COM SMIRNOFF	30	HEINEKEN (250 ml)	16
CAIPIROSKA COM CACHAÇA FOGO DE CHÃO PRATA	30	BADEN WITBIER (300 ml)	19

COQUETEIS ARTESANAIS

TEQUILA THYME	41
HUNT BOX	41
GOLD RUSH	41
OUR NEGRONI	46
CHOCOLATE TINI	41
APEROL SPRITZ	52
MOSCOW MULE	43
MANHATTAN	40
MOJITO	51
OLD FASHIONED	46
NEGRONI	51
DRY MARTINI	40

CAIPIRINHAS E CAIPIROSCAS

CACHAÇA FOGO DE CHÃO <i>Envelhecida 2 anos</i>	49
CACHAÇA FOGO DE CHÃO <i>Premium 6 anos</i>	71
ABSOLUT	43
BELVEDERE	61
SAKERINHA	45
BECOSA	38
SCHLICHTE	48

COQUETEL NÃO ALCOÓLICO

VIRGIN COQUETEL	30
Drink não alcoólico com suco de melancia, limão, água com gás, hortelã e grenadine.	

PARA BEBER

Não alcoólico

ÁGUA MINERAL	16
ÁGUA SAN PELLEGRINO	33
ACQUA PANNA	33
SUCO NATURAL	23
SUCO DE UVA	23

ÁGUA DE COCO	21
PINEAPPLE MINT LEMONADE	27
REFRIGERANTE	18
SCHWEPPES CITRUS	18
ENERGÉTICO RED BULL	28
TÔNICA	20
TÔNICA DIET	20
CHÁ	17
CAFÉ	17
CAPPUCCINO	15

CERVEJAS

(Estilo / Alc. % / País)

AMSTEL ULTRA LAGER	Ultra / 4% / Brasil / 275 ml	22	BADEN BADEN WITBIER	Witbier / 4,9% / Brasil / 600 ml	39
HEINEKEN LONG NECK	Lager / 5% / Brasil / 330 ml	29	BADEN BADEN GOLDEN	Ale / 4,5% / Brasil / 600 ml	40
HEINEKEN SEM ÁLCOOL	Lager / 0% / Brasil / 330 ml	28	BLUE MOON	Witbier / 5,4% / Brasil / 355 ml	43
LAGUNITAS IPA	India Pale Ale / 6,2% / Brasil / 355 ml	31			



acesse e confira todos os cardápios

FOGODECHAO.COM.BR

©2022 Fogo de Chão, Inc. All rights reserved.