

Aperitivos

COQUETEL DE CAMARÃO 99

6 unidades de camarões jumbo. Acompanha molho malagueta e limão
230 cal

TUTANO GAÚCHO 41

Tutano assado no próprio osso bovino, servido com molho chimichurri e crostinis
210 cal

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

750g*. Maturado por, no mínimo, 35 dias para um sabor único e sofisticado.
950 cal

WAGYU NY STRIP 370

350g*
1345 cal

DRY-AGED TOMAHAWK 339

1000g*. Maturado por, no mínimo, 35 dias para um sabor único e sofisticado. *1620 cal*

WAGYU FRALDINHA 354

400g. *1872 cal*

* PESO DO CORTE IN NATURA.

Pratos
Principais

MESA DE SALADAS 94

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.

SALMÃO 220g* 123

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

Opção leve e saborosa. Frango finamente temperado e assado cuidadosamente para preservação do sabor e da suculência deste delicioso corte.

FRALDINHA 136

Corte com paladar diferenciado, macio e muito apreciado por nossos clientes.

COSTELA PREMIUM 136

Este corte clássico é preparado de forma tradicional, proporcionando um sabor autêntico.

ALCATRA 136

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	42
HUNT BOX	41
GOLD RUSH	42
OUR NEGRONI	47
CHOCOLATE TINI	41
APEROL SPRITZ	53
MOSCOW MULE	42
MANHATTAN	40
MOJITO	52
OLD FASHIONED	44
NEGRONI	49
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	32
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	19	BADEN BADEN WITBIER	Witbier / 4,9% / Brasil / 600 ml	39
HEINEKEN LONG NECK	Lager / 5% / Brasil / 330 ml	30	BADEN BADEN GOLDEN	Ale / 4,5% / Brasil / 600 ml	40
HEINEKEN SEM ÁLCOOL	Lager / 0% / Brasil / 330 ml	30	BLUE MOON	Witbier / 5,4% / Brasil / 355 ml	44
LAGUNITAS IPA	India Pale Ale / 6,2% / Brasil / 355 ml	33			



acesse e confira todos os cardápios

FOGODECHAO.COM.BR

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