

Aperitivos

COQUETEL DE CAMARÃO

6 unidades de camarões jumbo. Acompanha molho malagueta e limão

230 cal

96

TUTANO GAÚCHO

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

210 cal

41

Churrasco
a Experiência
Máxima

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

EXPERIÊNCIA COMPLETA

219 /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

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

950 cal

276

WAGYU NY STRIP

350g*

1345 cal

370

DRY-AGED TOMAHAWK

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

1620 cal

339

WAGYU FRALDINHA

400g. 1872 cal

354

* PESO DO CORTE IN NATURA.

Pratos
Principais

MESA DE SALADAS

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.

94

SALMÃO 220g*

Posta de aprox. 220g de salmão.

123

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

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

112

FRALDINHA

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

136

COSTELA PREMIUM

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

136

ALCATRA

Com fibras macias que a deixa extremamente suculenta.

136

FILÉ MIGNON

Nossos chefs gaúchos grelham habilmente o lombo em espetos e sempre esculpem com habilidade a mordida perfeita.

151

PERGUNTE AO GARÇOM SOBRE OPÇÕES SEM GLÚTEM OU VEGETARIANA.
Rodízio, mesa de saladas e acompanhamentos para crianças de até 6 anos é cortesia,
Crianças de 7 a 12 anos R\$ 120,00 | Sexta e sábados grátis mediante a pelo menos um consumo de experiência completa*.

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	49
MOSCOW MULE	40
MANHATTAN	40
MOJITO	47
OLD FASHIONED	43
NEGRONI	44
DRY MARTINI	40

CAIPIRINHAS E CAIPIROSCAS

CACHAÇA FOGO DE CHÃO <i>Envelhecida 2 anos</i>	48
CACHAÇA FOGO DE CHÃO <i>Premium 6 anos</i>	72
ABSOLUT	48
BELVEDERE	64
SAKERINHA	46
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	30
ACQUA PANNA	30
SUCO NATURAL	23
SUCO DE UVA	23

ÁGUA DE COCO	20
PINEAPPLE MINT LEMONADE	27
REFRIGERANTE	18
SCHWEPPES CITRUS	18
TÔNICA	19
TÔNICA DIET	19
CHÁ	18
CAFÉ	15
CAPPUCCINO	19

CERVEJAS

				(Estilo / Alc. % / País)	
AMSTEL ULTRA LAGER	Ultra / 4% / Brasil / 275 ml	22	BADEN BADEN WITBIER	Witbier / 4,9% / Brasil / 600 ml	38
HEINEKEN LONG NECK	Lager / 5% / Brasil / 330 ml	26	BADEN BADEN GOLDEN	Ale / 4,5% / Brasil / 600 ml	39
HEINEKEN SEM ÁLCOOL	Lager / 0% / Brasil / 330 ml	25	BLUE MOON	Witbier / 5,4% / Brasil / 355 ml	42
LAGUNITAS IPA	India Pale Ale / 6,2% / Brasil / 355 ml	34			

