



couvert

Pães, chimichurri, berinjela, vinagrete e manteiga..... R\$ 18,00 (un.)
(bread, chimichurri, vinagrete, eggplant, butter)

empanadas

Carne *(meat)*..... R\$ 13,90
 Carne com passas *(meat and Raisins)*..... R\$ 13,90
 Pollo cremoso (frango cremoso) *(chicken)*..... R\$ 13,90
 Humita (creme de milho) *(corn Cream)*..... R\$ 13,90
 Jamón, queso y tomate *(ham, cheese and tomato)*..... R\$ 13,90
 Queso y cebolla *(cheese and onion)*..... R\$ 13,90
 Espinaca y queso blanco *(Spinach and white Cheese)*..... R\$ 13,90
 Mix de Mini Empanadas *(Mix little empanadas)*..... R\$ 40,00

Leve para casa Empanadas Congeladas

Bandeja com 4 unidades..... R\$ 50,00

aperitivos *(Appetizer)* *meia porção 60% do valor

Matambrito *(grilled thin flank)*..... R\$ 65,00
(capa de costela desfiada)
 Chorizo* *(barbecue pork sausage)*..... R\$ 49,00
(linguiça)
 Salsicha parrillera* *(barbecue pork spicy sausage)*..... R\$ 59,00
(linguiça com pimenta)
 Provoleta napolitana *(hot provolone cheese)*..... R\$ 48,00
 Chinchulin ou Molleja *(grilled guts or sweet breads)*..... R\$ 49,00
(tripa / glândula timo)
 Raviolos fritos* *(Fried buffalo mozzarella ravioli)*..... R\$ 48,00
(com geléia de tomate)
 Morcilla *(blood Sausage)*..... R\$ 28,00
(chouriço de sangue)
 Choripan *(bread, pork sausage and chimichurri)*..... R\$ 32,00
 Croquete de matambrito* *(Thin Flank Croquette)*..... R\$ 45,00



imagens ilustrativas

papa quimérica *(mash potato in the oven)*

Com requeijão <i>(with cream cheese)</i>	R\$ 38,00
Com requeijão e bacon <i>(with cream cheese and bacon)</i>	R\$ 38,00
Com requeijão e gorgonzola <i>(with cream cheese and roquefort)</i>	R\$ 38,00

acompanhamentos *meia porção 60% do valor

Farofa (ovo e linguiça)*	R\$ 30,00	Papa provençal*	R\$ 45,00
Arroz* <i>(rice)</i>	R\$ 18,00	(batata frita com alho e salsinha /	
Arroz bárbaro*	R\$ 35,00	<i>french fries with garlic and parsley)</i>	
(ovo mexido, bacon e cenoura / <i>rice, bacon, carrot, egg</i>)		Tortilla de papas	R\$ 48,00
Cebola assada <i>(grilled onion)</i>	R\$ 28,00	(fritada de batata e linguiça)	
Polenta frita* <i>(fried polenta)</i>	R\$ 40,00	Legumes a vapor* <i>(steamed vegetables)</i>	R\$ 40,00
Mandioca frita* <i>(fried manioc)</i>	R\$ 40,00	(brócolis, cenoura, vagem e couve-flor /	
Purê de mandioquinha* <i>(mash manioc)</i>	R\$ 35,00	<i>brocolis, carrot, pod, cauli flower)</i>	
Purê de papa* <i>(mash potato)</i>	R\$ 35,00	Legumes grelhados* <i>(Grilled vegetables)</i>	R\$ 40,00
Papa suflê <i>(stewed fried potato)</i>	R\$ 45,00	(abobrinha, berinjela, pimentão e cebola /	
Papa suflê à provençal <i>(stewed fried</i>		<i>zucchini, eggplant, onion, bell pepper)</i>	
<i>potato with garlic and parsley)</i>	R\$ 45,00	Creme de espinafre gratinado	
Papa frita (batata frita)* <i>(french fries)</i>	R\$ 40,00	<i>(gratinated spinach cream)</i>	R\$ 40,00
		Huevo frito <i>(fried egg)</i>	R\$ 6,00
		Banana frita <i>(fried potato)</i>	R\$ 9,00
		Palmito pupunha <i>(grilled palm heart)</i>	R\$ 45,00

ensaladas

	1-2 pessoas	3-4 pessoas
Mixta (alface americana, tomate e cebola)..... <i>(american lettuce, tomato and onions)</i>	R\$ 29,00	45,00
Corrientes (agrião, palmito e tomate)..... <i>(water-cress, palm heart and tomato)</i>	R\$ 45,00	65,00
Completa (alface, tomate e tomate seco, rúcula, agrião, palmito e cebola)..... <i>(lettuce, rocket, water-cress, tomato, palm heart and onions)</i>	R\$ 45,00	65,00
Recoleta (alface, rúcula, queijo roquefort e abacaxi)..... <i>(lettuce, rocket, roquefort cheese and pineapple)</i>	R\$ 45,00	65,00
Bárbaro (alface americana, rúcula, tomate cereja, mussarela de búfala, presunto cru e molho mostarda)..... <i>(lettuce, rocket, cherry tomato, buffalo mozzarella, parma ham and mustard sauce)</i>	R\$ 55,00	75,00
Juliana (alface americana, tomate, cenoura, palmito, batata palha, parmesão, cebola e molho mostarda) ... <i>(lettuce, tomato, carrot, palm heart, parmesan Cheese, onions and mustard sauce)</i>	R\$ 55,00	75,00



la parrilla

	360grs	500grs
Bife Ancho (<i>rib eye</i>).....	R\$ 120,00	R\$ 169,00
Biscuit (corte especial) (<i>special cut of tenderloin</i>).....	R\$ 115,00	R\$ 169,00
Vacio (fraldão) (<i>flank steak</i>).....	R\$ 115,00	R\$ 169,00
Bife Angosto (contra-filé) (<i>striploin</i>).....	R\$ 115,00	R\$ 169,00
Ojo del bife (miolo de contra-filé) (<i>rib eye</i>).....	R\$ 115,00	
Picanha de cordero (<i>lamb rump cap</i>)	R\$ 96,00	
Assado de tira (costela de boi) (680grs) (<i>rib strips</i>).....		R\$ 149,00
Carre de cordero (500grs) (<i>lamb chops</i>).....		R\$ 165,00
Prato infantil (<i>kids plate</i>)		R\$ 55,00
<small>(Biscuit com arroz, papa frita e huevo frito / <i>biscuit, rice, french fries, fried egg</i>)</small>		
Big hambúrguer (220grs)(<i>Big Hamburger without bread</i>).....		R\$ 65,00
<small>(Acompanha papas fritas e salada juliana / <i>with french fries and salad</i>)</small>		
Milanesa de lomo (200grs) (<i>tenderloin schnitzel</i>)		R\$ 68,00
Milanesa à parmegiana (<i>Tenderloin schnitzel with cheese and tomato sauce</i>).....		R\$ 89,00
Prime rib (550grs)		R\$ 155,00

1/2 Parrillada para 2/3 personas R\$ 325,00

Servido em duas partes - morcilla, chinchulin, molleja e linguiça seguido de assado de tira, picanha de cordeiro e biscuit. Acompanha fritas ou salada mista / *1 Step: Blood Sausage, Guts, Sweet Breads, Pork sausage, Spicy Sausage.*

2 Step: Ribs Strip, Lamb Rump cap, Tenderloin. Side Dish – Frech Fries or salad

aves (chickens)

Pechuga de pollo (filé de frango) (*Chicken Filet*)..... R\$ 55,00

Pollo desossado (frango desossado) (*Boneless Chicken*)..... R\$ 55,00

massas (pastas)

Ravioles de mussarela de búfala R\$ 58,00

(Buffalo Mozzarella Raviolis)

Talharines R\$ 48,00

acompanham molho de tomate, sugo, bolognesa, molho branco ou rosé

peixes (fish)

Salmon com legumes
no vapor(250grs) (*Salmon*)..... R\$ 68,00
(salmão ao molho de manteiga e alcaparra)

Trucha (*Trout Fish*)..... R\$ 62,00
(truta ao molho de manteiga e alcaparra)

bebidas não alcoólicas

Suco natural <i>(Natural Juice)</i>	R\$ 15,00
<small>(laranja, limão, abacaxi, maracujá, melancia / orange, lime, pineapple, watermelon, passion fruit)</small>	
Água mineral <i>(still water or sparkling water)</i>	R\$ 7,90
Refrigerante <i>(soft drink)</i>	R\$ 8,90
Água de coco <i>(coconut water)</i>	R\$ 10,50
Red Bull <i>(energy drink)</i>	R\$ 18,00
Chá gelado Yai: jabuticaba, frutas vermelhas e lichia.....	R\$ 9,50

Cafés TRES (Supremo / Descafeinado) <i>(Coffee)</i> tres.....	R\$ 6,90
Café Barbaro <i>(Coffee with milk caramel)</i>	R\$ 13,00
Café com Alfajor <i>(Coffee with alfajor)</i>	R\$ 14,00

clericot *(jar with wine and mixed seasonal fruit)*

Sangria com vinho tinto <i>(red wine)</i>	R\$ 85,00 • 145,00
Clericot com vinho branco <i>(white wine)</i>	R\$ 85,00 • 145,00
Clericot com vinho rosé <i>(rose wine)</i>	R\$ 85,00 • 145,00
Clericot com vinho espumante <i>(sparkling wine)</i>	R\$ 155,00
Clericot com vinho branco taça <i>(glass with white wine)</i>	R\$ 35,00
Sangria com vinho tinto taça <i>(glass with red wine)</i>	R\$ 35,00

cervejas

Stella Artois LN.....	R\$ 14,00
Brahma Zero LN.....	R\$ 14,50
Becks LN.....	R\$ 14,50
Stella s/ glúten.....	R\$ 15,50
Corona LN.....	R\$ 17,00
Patagonia LN (amber / weisse / pilsener).....	R\$ 17,00
Original 600ml.....	R\$ 21,00
Spaten 600ml.....	R\$ 22,00
Becks 600 ml.....	R\$ 23,00
Patagonia 740ml (amber / weisse / pilsener).....	R\$ 30,00

Chopp

Patagonia.....	R\$ 13,50
----------------	-----------

caipirinhas

Cachaça.....	R\$ 30,00
Cachaça especial.....	R\$ 35,00
Vodka nacional.....	R\$ 30,00
Vodka importada.....	R\$ 35,00
Saquê.....	R\$ 35,00

drinks

Gin tônica.....	R\$ 28,00 • R\$ 35,00
Gin Red Bull tropical.....	R\$ 38,00
Aperol Spritz.....	R\$ 35,00
Negroni.....	R\$ 35,00
Moscow Mule.....	R\$ 33,00
Carallijo 43.....	R\$ 36,00
Cuervo Margarita.....	R\$ 29,90





executivo

Assado de tira (costela de boi - 390grs) (Ribs strips)	R\$ 79,00
(acompanha papas fritas, arroz e salada mista / with french fries, rice and salad)	
Bife de Chorizo (contra-filé - 250grs) (Striploin)	R\$ 79,00
(acompanha papas fritas, arroz e salada mista / with french fries, rice and salad)	
Bife Ancho (250grs) (rib eye)	R\$ 88,00
(acompanha papas fritas, arroz e mini salada juliana / with french fries, rice and salad)	
Biscuit (corte especial - 250grs) (special cut of tenderloin)	R\$ 79,00
(acompanha papas fritas, arroz e salada mista / with french fries, rice and salad)	
Biscuit al Roquefort (250grs) (special cut of tenderloin with roquefort cheese)	R\$ 85,00
(acompanha papa frita / with french fries)	
Picanha de Cordeiro (lamb rump cap)	R\$ 81,00
(acompanha purê de mandioquinha / with mash manioc)	
Vacio (fraldão - 250grs) (flank steak)	R\$ 79,00
(acompanha legumes grelhados / with grilled vegetables - zucchini, eggplant, onion, bell pepper)	
Milanesa Parmegiana (schnitzel with cheese and tomato sauce)	R\$ 88,00
(acompanha papas fritas, arroz e salada mista / with french fries, rice and salad)	
Ravioles de Mussarela de Búfala (buffalo mozzarella raviolis)	R\$ 56,00
(molho de tomate, sugo, bolognesa, branco ou rosé / tomato sauce, white sauce, rosé sauce)	
Salmão ou Truta (salmon or trout)	R\$ 66,00
(acompanha papas fritas, arroz e salada mista / with french fries, rice and salad)	
Galeto Desossado (boneless chicken)	R\$ 61,00
(acompanha legumes ao vapor / with steamed vegetables - brocolis, carrot, pod, cauli flower)	
Filé de frango grelhado (Chicken fillet with salad)	R\$ 54,00
(salada de alface, abacaxi, morango, mussarela de búfala e mel)	
Big Hambúrguer (220grs) (without bread)	R\$ 59,00
(montado no prato com queijo, salada juliana e fritas / with french fries and salad)	
Milanesa de Filé-Mignon (tenderloin schnitzel)	R\$ 69,00
(acompanha risoto - funghi, brócolis ou espinafre / with risoto - funghi, broccoli or spinach)	
Biscuit Baby (120grs) (special cut of tenderloin)	R\$ 57,00
(acompanha arroz, papas fritas, huevo frito / with rice, french fries and fried egg)	

cardápio válido de
segunda à sexta das
12h às 16h,
exceto feriados.

Para troca de acompanhamentos será acrescentado o valor de R\$ 5,00 (por item)



CARTA DE VINHO

SI VINO AL MUNDO
Y NO BEBE VINO, ENTONCES...
PARA QUE VINO?



ADEGA DO GÊGÊ

MIGUEL MINNI ROSÉ PREMIUM 2021

150

Vinhas velhas de mais de 100 anos. Delicado, aromático e elegante.
Um Rosé argentino com identidade da Provence.

Malbec, Viognier & Pinot Noir | Lujan de Cuyo, Mendoza - Argentina



VINYES OCULTS COT 2020 | 93 PTS DESCORCHADOS 2021

180

Um Malbec revolucionário. Produzido pelo método de maceração carbônica.
Muita expressão de frutas frescas e refrescantes. **Dica do Gege, tome ele gelado.**

Malbec | Valle de Uco, Mendoza - Argentina



CALLE CONTASTINI BLANCO CANOSO 2020

255

Pé franco de mais de 60 anos. Nascido em um dos terroir mais nobres de Mendoza.
Mineral, elegante e complexo.

Chardonnay - Semillon | Valle de Uco, Mendoza - Argentina



DV CATENA

298

Frutas negras maduras como amora, notas de especiarias, nuances de tabaco
e toques de baunilha.

Cabernet Sauvignon & Malbec | Valle de Uco, Mendoza - Argentina



LUPA MALBEC 2017

498

20 meses em barricas de carvalho novas. Elegante e complexo.
A perfeita combinação da frescura da fruta com a madeira.

Paraje Altamira, Valle de Uco, Mendoza - Argentina



VINHOS EM TAÇA

TAÇA DA CASA BRANCO | ROSÉ | TINTO (CONSULTAR) **28**

½ DECANTER **55**

GRAHAM'S FINE TAWNY PORTO **40**

Blend | Douro-Portugal

GRAHAM'S TAWNY PORTO 10 ANOS **65**

Blend | Douro-Portugal

ESPUMANTES

CHANDON RÉSERVE BRUT **170**

Riesling Itálico, Chardonnay & Pinot Noir | Rio Grande do Sul - Brasil

VINYES OCULTS NAT CHARMAT **195**

Pinot Noir | Valle de Uco, Mendoza - Argentina

VEUVE CLICQUOT BRUT **750**

Noir, Pinot Meunier & Chardonnay | Champagne - França

DON PERIGNON **2500**

Chardonnay & Pinot Noir | França

VINHOS BRANCOS

HEMISFÉRIO **108**

Sauvignon Blanc | Chile

KAIKEN **145**

Chardonnay | Argentina

MIGUEL MINNI SAUVIGNON BLANC PREMIUM **150**

Sauvignon Blanc | Luján de Cuyo, Mendoza - Argentina

ÁLAMOS **175**

Chardonnay | Mendoza - Argentina

VINYES OCULTS VIOGNIER | 93PTS DESCORCHADOS E REVELACIÓN 2021 **180**

Viognier | Valle de Uco, Mendoza - Argentina

CATENA ZAPATA **270**

Chardonnay | Mendoza - Argentina

VINHOS ROSÉS

KAIKEN **145**

Rosé Malbec | Argentina

MIGUEL MINNI ROSÉ PREMIUM **150**

Malbec, Viognier, Pinot Noir | Luján de Cuyo, Mendoza - Argentina

CLAUDE VAL ROSÉ **150**

Rosé | Languedoc-Roussillon - França

ÁLAMOS **180**

Rosé Malbec | Mendoza - Argentina

VINHOS TINTOS

HEMISFÉRIO 108

Carménère | Chile



HEMISFÉRIO 108

Cabernet Sauvignon | Chile



KAIKEN 145

Malbec | Argentina



LAS MORAS BARREL SELECT 149

Tempranillo | San Juan - Argentina



MIGUEL MINNI MALBEC PREMIUM 150

Malbec | Luján de Cuyo, Mendoza - Argentina



ALTA YARI 159

Cabernet Franc | Gualtallary - Argentina



KAIKEN TERROIR SERIES 165

Cabernet & Malbec & Petit Verdot | Argentina



LAS MORAS BLACK LABEL 172

Cabernet & Malbec | San Juan - Argentina



ÁLAMOS **180**

Malbec | Mendoza - Argentina



PRIMAL **190**

Malbec | Maipu, Mendoza - Argentina



LOS INTOCABLES **195**

Malbec | San Juan - Argentina



ÁLAMOS **233**

Pinot Noir | Mendoza - Argentina



KAIKEN ULTRA **235**

Malbec | Argentina



VINYES OCULTS BLEND | 94PTS DESCORCHADOS E 93PTS TASTED 100% BLIND **265**

Malbec & Cabernet Sauvignon & Cabernet Franc | Valle de Uco, Mendoza - Argentina



CATENA ZAPATA **270**

Cabernet Sauvignon | Mendoza - Argentina



CALLE CONTASTINI MALBEC PETIT VERDOT 2020 **289**

Malbec & Petit Verdot | Valle de Uco, Mendoza - Argentina



VINYES OCULTS MALBEC | 94PTS DESCORCHADOS E 91PTS DECANTER **295**

Malbec | Valle de Uco, Mendoza - Argentina



D. V. CATENA **308**

Cabernet Sauvignon & Malbec | Mendoza - Argentina



AMANCAYA **318**

Cabernet Sauvignon & Malbec | Colchagua - Chile



ALMA NEGRA **335**

Mistério | Mendoza - Argentina



D. V. CATENA **335**

Malbec | Mendoza - Argentina



MONTES ALPHA **350**

Cabernet Sauvignon | Chile



VINYES OCULTS GRAN MALBEC | 95PTS DESCORCHADOS E 97PTS DECANTER **520**

Malbec | Valle de Uco, Mendoza - Argentina



ANGÉLICA ZAPATA **585**

Malbec | Mendoza - Argentina

