

Sugestões

- Petiscos -

Linguíça Fininha **R\$ 31,90**

Grelhada na churrasqueira, com mini pão brioche, cebola chapeada e mostarda de Dijon

Caldinho de camarão **R\$ 15,90**

Servido com ovo de codorna e azeitona

- Pratos -

Carpaccio Salad **R\$ 49,90**

Carpaccio clássico com mix de folhas, tomate cereja, pepino japonês, champignons, parmesão e molho especial de mostarda. Servido com torradas

O famoso Chambaril (nas quartas no almoço) **R\$ 49,90**

Tradicional chambaril servido com legumes, pirão e arroz

Risoto a Espanhola (2 pessoas) **R\$ 99,90**

Risoto com calabresa e camarão com molho tomate e lascas de parmesão

- Sobremesa -

Brownie TBA **R\$ 19,90**

Brownie caseiro e calda de chocolate, servido com sorvete de creme

- Vinhos para acompanhar -

Vinho branco

Pardalito | Vinho Verde | Portugal – Loureiro, Arinto, Trajadura **R\$ 69,90**

Frutas cítricas com notas florais. Em boca uma ligeira efervescência, um vinho jovem e fresco.

Pouca Roupa | Alentejo | Portugal – Verdelho, Sauvignon blanc, Viosinho **R\$ 79,90**

Aromas de frutas brancas frescas, Em boca, destaca-se a acidez bem integrada com a fruta

Vinho tinto

Castillo San Simon | Jumila | Espanha – Monastrell **R\$ 59,90**

Apresente aroma de frutas frescas. Em boca é seco e frutado, taninos muito equilibrados

Pouca Roupa | Alentejo | Portugal – Alicante Bouschet, Touriga Nacional **R\$ 79,90**

Frutas vermelhas com cereja, amora e cassis. Notas balsâmicas e taninos sedosos

Diaz Bayo 4U | Ribera del duero | Espanha – Tempranillo **R\$ 105,90**

Possui aromas de frutas frescas, toques florais e lácteos. No paladar, é fresco, frutado e muito agradável

Entradas & Petiscos

Caldinho da Casa	R\$ 15,90
<i>Caldinho clássico de feijão preto, bem temperado, servido com farofa de alho com bacon, ovo de codorna e azeitona.</i>	
Mini Tábua de Frios	R\$ 37,90
<i>Queijo brie, jamon serrano, carpaccio e torrada</i>	
Mini Tábua de Queijos	R\$ 41,90
<i>Queijo do reino, parmesão, provolone e brie, servidos com torrada</i>	
Queijo coalho grelhado	R\$ 35,90
<i>Dois fatias grossas de queijo coalho grelhadas e servidas com orégano e mel de engenbo</i>	
Linguiça de Costela Angus	R\$ 42,90
<i>5 unidades - Saborosíssima, a linguiça de costela é ideal para ser preparada na brasa. A maciez e a succulência são garantidas</i>	
Carpaccio Clássico	R\$ 41,90
<i>Com molho especial de mostarda, rúcula, queijo parmesão, alcaparras e champignons</i>	
Empanada Argentina	R\$ 13,90
<i>De carne ou de queijo</i>	
Pão de Alho	R\$ 13,90
<i>Pão de alho bem fofo recheado com creme aioli</i>	
Mix de Bolinhos	R\$ 25,90
<i>Bolinhos de charque, bolinhos de queijo e mini coxinhas de frango servidos com molho do chef</i>	
Mix de Entradas TBA	R\$ 69,90
<i>O melhor das nossas Entradas. Dois mini hambúrgueres, fritas com costela desfiada, pão de alho e espeto de carne de sol</i>	
Fish'n Chips	R\$ 37,90
<i>Uma Delícia! Tiras de surubim empanadas com fritas e molho caesar</i>	
Combo Mini Cheese Burger	R\$ 36,90
<i>3 mini cheeseburger no pão brioche com maionese da casa</i>	
Varal de Camarão	R\$ 39,90
<i>6 camarões empanados e servidos com molho do chef</i>	
Fritas com Costela desfiada	R\$ 34,90
<i>Nossa famosa costela bovina desfiada montado em cima de batata frita com maionese e cebolinha</i>	

Gran The Black

- Black Prime** (4 até 5 pessoas) **R\$ 389,90**
Bife de tira (400g), Bife de chorizo (400g), T-Bone (acima de 600g). Quatro guarnições na sua escolha
- Prime Rib Angus** (2 pessoas) **R\$ 229,90**
Corte extraído das primeiras 5 vertebrae com excelente marmorização e maciez. Cortes com osso garante uma carne bem suculenta. Servido com três guarnições na sua escolha
- Grande T-Bone Angus** (2 pessoas) **R\$ 212,90**
T-Bone Angus de 600gr feito na brasa com duas guarnições na escolha
- Grande Short Rib Angus** (2 pessoas) **R\$ 169,90**
O short rib é um corte muito saboroso e macio retirado da parte dianteira do miolo do acém. Um corte com sabor intenso, suculento e marmorizado. Será feito na churrasqueira e acompanha duas guarnições na sua escolha
- Picanha do Churrasqueiro** (3 até 4 pessoas) **R\$ 295,90**
Picanha inteira de 700g fatiada. Quatro guarnições na sua escolha
- Churrascada TBA** (4 até 5 pessoas) **R\$ 224,90**
2 Bife Angus, 1 Carré suíno, 1 franguinho, 2 linguiça suína, arroz maluco, farofa de ovos, batata frita esalada caesar
- Mix TBA** (2 até 3 pessoas) **R\$ 139,90**
Bife Angus, 5 Linguiça de Costela Angus e Franguinho da churrasqueira, servido com arroz maluco, farofa de ovos e batata frita

Da Churrasqueira

- Franguinho da Fazenda** aprox 200 gr **R\$ 35,90**
Coxa e Sobrecoxa desossadas e temperadas. O corte mais suculento e saboroso do franguinho
- Chorizo de Cordeiro** aprox 200 gr **R\$ 59,90**
Tem um sabor bem acentuado e suave. Um corte num padrão especial feito na churrasqueira
- Filet Mignon** aprox 180gr **R\$ 65,90** | aprox 360 gr **R\$ 129,90**
O corte mais macio e quase não contém gordura.
- Bife de Chorizo** aprox 200gr **R\$ 65,90** | aprox 400gr **R\$ 128,90**
Corte argentino do miolo do contra-filé, possui gordura lateral
- Bife de Tira Argentina** aprox 200gr **R\$ 69,90** | aprox 400gr **R\$ 138,90**
O corte mais concorrido da picanha, a parte mais saborosa e suculenta
- Picanha Fatiada** aprox 200gr **R\$ 69,90** | aprox 400 gr **R\$ 138,90**
Corte nobre, mais marmorizado e saboroso
- American Rib Eye Angus** aprox 200gr **R\$ 79,90** | aprox 400gr **R\$ 163,90**
Corte retirado da menor e mais macia parte da costela. O Rib Eye é o corte mais famoso nas churrasqueiras dos EUA
- Filé de Salmão** aprox 200gr **R\$ 74,90**

Short Rib Angus aprox 500g **R\$ 118,90**

T – Bone Angus aprox 600g **R\$ 185,90**

Para acompanhar

Arrozes <i>Temos arroz branco, de brócolis, com arroz integral e arroz maluco (arroz, ovo, bacon, cebolinha e batata palha)</i>	R\$ 18,90
Batata Frita <i>Batata ondulada, seca e crocante</i>	R\$ 24,90
Batata Rústica <i>Feita na hora para ficar bem saborosa</i>	R\$ 18,90
Macaxeira Frita <i>De macaxeira selecionada, fora crocante e dentro macia</i>	R\$ 18,90
Chips Caseiros <i>Receita da casa – os favoritos dos clientes</i>	R\$ 18,90
Farofa de Ovos <i>Feito na hora com manteiga de garrafa e cebolinha, fica bem fofinha</i>	R\$ 18,90
Legumes salteados <i>Abobrinha, cenoura, cebola roxa e brócolis puxado com alho e azeite</i>	R\$ 18,90
Legumes grelhados <i>Tomate, cebola, abobrinha e cenoura das grelhas</i>	R\$ 18,90
Purês <i>De batata inglesa ou de batata doce – feito todos os dias fresco</i>	R\$ 18,90
Feijão Verde <i>Nosso feijão verde é feijão verde mesmo!</i>	R\$ 22,90
Salada Caesar <i>Alface americana, molho caesar, queijo parmesão ralado, croûtons</i>	R\$ 25,90
Salada do Chef <i>Mix de folhas, tomate cereja, pepino, queijo parmesão ralado, praliné</i>	R\$ 25,90
Gnocchi caseiros <i>Temos com nosso famoso sugo de tomate ou com molho de queijo</i>	R\$ 25,90
Linguines salteados <i>Fazemos na manteiga ou com alho e óleo</i>	R\$ 18,90
Linguines com molho caseiro <i>Temos com nosso famoso sugo de tomate ou com molho de queijo</i>	R\$ 25,90
Risotos <i>Risoto clássico de parmesão</i>	R\$ 35,90
<i>Risoto com shiitake fresco e molho demi-glace</i>	R\$ 35,90
<i>Risoto trufado</i>	R\$ 35,90
<i>Risoto de limão siciliano</i>	R\$ 35,90

Nossa Cozinha

Caesars Salad com Frango	R\$ 31,90
<i>Alface americana, queijo parmesão, molho caesar, peito de frango grelhado e desfiado e croutons</i>	
Caesars Salad com Camarão	R\$ 58,90
<i>Alface americana, queijo parmesão, molho caesar, camarão salteado com azeite e croutons</i>	
Risoto de Camarão	R\$ 69,90
<i>Risoto de parmesão com 6 camarões grandes, brócolis picado, amêndoas laminadas e finalizado com um toque de molho teriyaki caseiro</i>	
Camarão em Crosta	R\$ 74,90
<i>6 camarões grandes puxado no azeite, risoto de parmesão, crosta de farofa de alho e tomate confit</i>	
Salmão com Risoto	R\$ 89,90
<i>Filet de salmão grelhado na churrasqueira, acompanhado com risoto de parmesão e tomate confit</i>	
Cordeiro Arretado	R\$ 74,90
<i>Chorizo de Cordeiro grelhado na churrasqueira, servido com baião de dois</i>	
Filet Trufado	R\$ 85,90
<i>Filet alto na parrilha, risoto trufado e lascas de parmesão</i>	
Arroz de Costela	R\$ 43,90
<i>Arroz refogado com costela desfiada, cebolinha e molho demi glace</i>	
Bife de Chorizo Premium	R\$ 83,50
<i>Com uma guarnição* a sua escolha</i>	
Bife de Tira Argentina Premium	R\$ 85,50
<i>Com uma guarnição* a sua escolha</i>	
Picanha Fatiada Premium	R\$ 85,50
<i>Com uma guarnição* a sua escolha</i>	
Salmão Premium	R\$ 84,50
<i>Com uma guarnição* a sua escolha</i>	

Monte seu corte favorito com duas guarnições* a sua escolha

Franguinho <i>Coxa e Sobrecoxa desossadas da churrasqueira</i>	R\$ 39,90
Peito de frango grelhado	R\$ 39,90
Carré Suíno	R\$ 39,90
Carne de Sol <i>com uma fatia de queijo coalho grelhado</i>	R\$ 52,90
Parmegiana à TBA <i>Corte especial feito à parmegiana</i>	R\$ 57,90

****Duas Guarnições a sua escolha:***

arroz / farofas / legumes / purês / saladas / batatas / feijão verde / linguine na manteiga, alho e óleo ou ao sugo / gnocchi ao sugo

Menu Kids

Peito de Frango Kids	R\$ 29,90
<i>Peito de frango grelhado na churrasqueira, servido com duas guarnições</i>	
Parmegiana Kids	R\$ 32,90
<i>Parmegiana bem crocante feito de peito de frango, servido com duas guarnições</i>	
Peixe empanado Kids	R\$ 34,90
<i>Tiras de surubim empanado, servido com duas guarnições</i>	
Picanha Kids	R\$ 45,90
<i>Picanha grelhada na churrasqueira, servido com duas guarnições</i>	
Filet Mignon Kids	R\$ 42,90
<i>Filet mignon grelhado na churrasqueira, servido com duas guarnições</i>	
Dom Black Kids	R\$ 31,90
<i>Hambúrguer de 100g com pão brioche. E para acompanhar: Fritas.</i>	

Sanduiches

*Escolha seu pão:
Francês, Australiano ou Brioche
Você pode trocar seu pão por alface americana*

Dom Blacks

(Pão, hambúrguer, queijo, cebola caramelizada, alface, tomate e maionese DB)*

Dom Black Premium 200g **R\$ 37,90**

Dom Black 140g **R\$ 31,90**

Dom Black Royals 140g (Queijo do reino) **R\$ 33,90**

Dom Black Smashed **R\$ 31,00**

Dois discos de carne prensados com queijo intercalado

Dom Black Friends

Dom Peixoto **R\$ 27,90**

Pão, hambúrguer de 140g, queijo e creme de maionese*

Dom Coiroló Bacon **R\$ 35,90**

Pão, hambúrguer 140g, queijo, tiras de bacon, ovo, alface e maionese DB*

Dom Colina **R\$ 28,90**

Pão, 140g de peito de frango, queijo coalho, cebola chapeada, maionese DB, pickles, tomate e alface*

Dom Zé Davi **R\$ 46,90**

Pão, 2 hambúrgueres de 140g, queijo, ovo, bacon, onion ring, alface, tomate e maionese DB*

Dom Alejandro **R\$ 33,90**

Pão, hambúrguer de 140g, queijo cheddar, bacon, mix de folhas, chilli sauce e maionese DB.*

Dom del Basto **R\$ 36,90**

Pão, hambúrguer de 140g, queijo cheddar, cebola crispy, mix de folhas e maionese DB*

Dom Eugenio **R\$ 34,90**

Pão, hambúrguer de 140g, queijo cheddar e bacon*

Para se deliciar

Petit Gateau de chocolate **R\$ 31,90**

Bolo quente de chocolate servido no ramekin, acompanhado de sorvete de creme e calda de chocolate

Cheesecake de doce de leite **R\$ 24,90**

O cheesecake mais famoso

Brownie TBA **R\$ 19,90**

Brownie caseiro e calda de chocolate, servido com sorvete de creme

O famosos Pudim **R\$ 10,90**

Pudim caseiro de doce de leite

Panqueca de doce de leite **R\$ 19,00**

Panqueca de massa fina, recheada com doce de leite argentino, servido com sorvete de creme

Água

Água (350ml) **R\$ 7,19**

Com ou sem gás

Aquárius Fresh (510ml) **R\$ 11,90**

Água de Coco Copo (300ml) **R\$ 7,90** / Jarra (700ml) **R\$ 15,90**

Refrigerante

Coca Cola Lata (350ml) / Garrafinha (290ml) **R\$ 9,90**

Coca Cola Zero (350ml) **R\$ 9,90**

Fanta Laranja (350ml) **R\$ 9,90**

Sprite (350ml) **R\$ 9,90**

Água Tônica (350ml) **R\$ 11,90**

Schweppes Citrus (350ml) **R\$ 11,90**

Guaraná Antarctica (350ml) **R\$ 9,90**

Guaraná Antarctica Zero (350ml) **R\$ 9,90**

Red Bull (250ml) **R\$ 15,90**

Sucos

Sucos	Copo (300ml) R\$ 9,20 / Jarra (700ml)	R\$ 15,90
<i>Abacaxi, Limão, Acerola, Cajá, Graviola</i>		
Suco de Laranja	Copo (300ml) R\$ 10,90 / Jarra (700ml)	R\$ 17,90
Suco de Morango	Copo (300ml) R\$ 12,90 / Jarra (700ml)	R\$ 22,90
Suco de Uva integral (295ml)		R\$ 13,90

Cervejas

Chopp (300ml)	R\$ 10,90
Spaten Longneck (330ml)	R\$ 12,00
Spaten (600ml)	R\$ 18,90
Heineken Longneck (330ml)	R\$ 15,90
Heineken (600ml)	R\$ 23,90
Heineken Zero (330ml)	R\$ 16,90

Cachaça

Pitu	50ml R\$ 7,00
Pitu Gold	R\$ 10,00
Seleta	R\$ 11,00
Germana 2 anos	R\$ 15,00

Whisky

Black & White	50ml R\$ 8,00	Garrafa 140,00
White Horse 8 anos	R\$ 13,00	
Johnnie Walker Red	R\$ 16,00	R\$ 220,00
Old Parr	R\$ 25,00	R\$ 300,00
Logan	R\$ 25,00	
Chivas Regal 12 anos	R\$ 20,00	
Jack Daniels	R\$ 18,00	
Buchanans 12 anos	R\$ 25,00	
Johnnie Walker Black Label	R\$ 25,90	R\$ 290,00

Vodka

	50ml
Smirnoff Red	R\$ 9,00
Absolut	R\$ 18,00

Demais Destilados

	50ml
Gordon's Gin	R\$ 18,00
Gin Tanqueray	R\$ 25,00
Bacardi Carta Branca	R\$ 11,00
Campari	R\$ 11,00
Cointreau	R\$ 25,00
Licor 43	R\$ 25,00
Amarula	R\$ 25,00
Frangelico	R\$ 25,00
Baileys	R\$ 25,00

Drinks

Soda Italiana	R\$ 15,90
<i>Sabores: Frutas vermelhas, maça verde ou morango</i>	
Aperol Spritz	R\$ 27,90
<i>Espumante, aperol, gelo e laranja</i>	
Gin Tonic	R\$ 28,90
<i>Gordon's gin, água tônica</i>	
Caipirinha clássica	R\$ 15,90
<i>Pitú, limão, açúcar</i>	
Caipirinha com Seleta	R\$ 17,00
Caipirinha com Germana	R\$ 22,00
Caipifruta	R\$ 19,90
<i>Façemos com Smirnoff - Abacaxi, cajú, morango, kiwi, maracujá</i>	
Caipifruta com Vodka Absolut	R\$ 25,90
<i>Sim, com Absolut! Abacaxi, cajú, morango, kiwi, maracujá</i>	
Mojito TBA	R\$ 25,00
<i>Rum, limão, hortelã, açúcar</i>	