

ONDE HÁ FOGO
HÁ SABOR



Entradas & Petiscos

Caldinho da Casa

R\$ 17,50

Caldinho clássico de feijão preto, bem temperado, servido com farofa de alho com bacon, ovo de codorna e azeitona.

Caldinho de Camarão

R\$ 17,50

Cremoso e aromático, servido com ovo de codorna e azeitona

Linguiça Fininha

R\$ 35,50

Grelhada na brasa, acompanhada de mini pão brioche, cebola chapeada, molho barbecue e mostarda de Dijon. Crocante por fora, suculenta por dentro

Mini Tábua de Frios

R\$ 43,90

Seleção com queijo do reino, salame italiano, carpaccio e torradas. Perfeita para compartilhar

Mini Tábua de Queijos

R\$ 45,90

Queijo do reino, parmesão e provolone, servidos com torradas crocantes

Pão de Alho

R\$ 15,90

Pão fofinho recheado com creme aioli. Um clássico irresistível

Linguiça de Costela Angus

R\$ 44,90

5 unidades - Saborosíssima, a linguiça de costela é ideal para ser preparada na brasa. A maciez e a suculência são garantidas

Carpaccio Clássico

R\$ 46,90

Com molho especial de mostarda, rúcula, queijo parmesão, alcaparras e champignons

Empanada Argentina

R\$ 15,90

Tradicional empanada recheada com carne ou queijo. Crocante por fora, cremosa por dentro

Mix de Bolinhos

R\$ 27,90

Bolinhos de bolinhos de queijo e mini coxinhas de frango servidos com molho do chef

Arrumadinho de Sol

R\$ 61,90

Carne de sol, feijão verde, farofa e vinagrete, servido com chips de batata

Varal de Camarão

R\$ 43,90

6 camarões empanados e servidos com molho do chef

Fritas com Costela desfiada

R\$ 38,90

Nossa famosa costela bovina desfiada montado em cima de batata frita com maionese e cebolinha

Experiências da Parrilha

Aqui começa o verdadeiro ritual da carne. Cortes nobres preparados na parrilha, servidos com guarnições e pensados para compartilhar momentos. Escolha entre opções individuais ou pratos generosos para dividir. Todos com o sabor intenso do fogo e da tradição argentina.

Gran The Black

Black Prime (4 até 5 pessoas)

R\$ 469,90

Bife de tira (400g), Bife de chorizo (400g), T-Bone (acima de 600g). Quatro guarnições na sua escolha

Grande T-Bone Angus (2 pessoas)

R\$ 235,90

Corte (aprox.. 600g) que une dois clássicos: o contrafilé e o filé mignon, separados pelo osso em formato de "T". Grelhado na brasa, oferece suculência, textura e sabor marcante. Com duas guarnições na escolha.

Grande Short Rib Angus (2 pessoas)

R\$ 194,90

O short rib (aprox.. 500g) é um corte muito saboroso e macio retirado do miolo do acém. Um corte com sabor intenso, suculento e marmorizado. Será feito na churrasqueira e acompanha duas guarnições na sua escolha

Grande Baby Beef (2 pessoas)

R\$ 159,90

O Baby Beef (aprox. 400g) é um corte nobre e macio retirado da parte central da alcatra. Com sabor suave e textura suculenta. Feito na brasa e servido com duas guarnições a sua escolha

Família TBA (4 até 5 pessoas)

R\$ 295,90

Um short rib (aprox.. 500g), um Baby Beef (aprox.. 400g) e três linguiça toscana da churrasqueira. Servido com quatro guarnições na sua escolha

Picanha do Churrasqueiro (até 3 pessoas)

R\$ 375,90

Picanha inteira de 700g, fatiada e grelhada na brasa. Corte nobre, suculento e com sabor marcante, ideal para dividir. Acompanha quatro guarnições à sua escolha para completar a experiência da parrilha

Churrascada TBA (4 até 5 pessoas)

R\$ 248,90

2 Bife Angus, 1 Carré suíno, 1 franguinbo, 2 linguiça suína, arroz maluco, farofa de ovos, batata frita e salada caesar

Mix TBA (2 até 3 pessoas)

R\$ 154,90

Bife Angus, 5 Linguiça de Costela Angus e Franguinbo da churrasqueira, servido com arroz maluco, farofa de ovos e batata frita

Da Churrasqueira

Cortes nobres preparados na brasa. Aqui, a carne é a estrela. Grelhada na churrasqueira de carvão, sem guarnições inclusas. Monte sua experiência escolhendo os acompanhamentos à parte.

Franguinho da Fazenda aprox 200 gr **R\$ 39,90**

Coxa e Sobrecoxa desossadas e temperadas. O corte mais suculento e saboroso do franguinho

Chorizo de Cordeiro aprox 200 gr **R\$ 79,90**

Tem um sabor bem acentuado e suave. Um corte num padrão especial feito na churrasqueira

Bife de Chorizo Angus aprox 200gr **R\$ 62,90**

Corte argentino do miolo do contra-filé, possui gordura lateral

aprox 400gr **R\$ 119,90**

Filet Mignon

aprox 180gr **R\$ 72,90**

O corte mais macio e quase não contém gordura.

aprox 360 gr **R\$ 143,90**

Bife de Tira Argentina

aprox 200gr **R\$ 89,90**

O corte mais concorrido da picanha, a parte mais saborosa e suculenta

aprox 400gr **R\$ 175,90**

Picanha Fatiada Argentina aprox 200gr **R\$ 89,90**

Corte nobre, mais marmorizado e saboroso

aprox 400 gr **R\$ 175,90**

Rib Eye Angus

aprox 200gr **R\$ 72,90**

Corte nobre com alta marmorização, extremamente suculento e macio. Um clássico das steakhouses americanas

aprox 400gr **R\$ 143,90**

Baby Beef Angus

aprox 400gr **R\$ 129,90**

Corte nobre e macio retirado da parte central da alcatra. Com sabor suave e textura suculenta

Short Rib Angus

aprox 500gr **R\$ 165,90**

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

T-Bone Angus

aprox 600gr **R\$ 204,90**

Corte que une dois clássicos: o contrafilé e o filé mignon, separados pelo osso em formato de "T". Grelhado na brasa, oferece suculência, textura e sabor marcante em cada lado do corte

Filé de Salmão

R\$ 82,90

Corte nobre de salmão, com textura delicada e sabor marcante. Grelhado na brasa

Guarnições

Arrozes **R\$ 22,90**

Temos arroz branco, de brócolis e arroz maluco (arroz, ovo, bacon, cebolinha e batata palha)

Feijão caseiro **R\$ 24,90**

Feito com muito amor todos os dias

Feijão Verde **R\$ 26,90**

Nosso feijão verde é feijão verde mesmo!

Batata Frita **R\$ 28,90**

Batata ondulada, seca e crocante

Batata Rústica **R\$ 22,90**

Feita na hora para ficar bem saborosa

Macaxeira Frita **R\$ 22,90**

De macaxeira selecionada, fora crocante e dentro macia

Chips Caseiros **R\$ 22,90**

Receita da casa – os favoritos dos clientes

Farofa de Ovos **R\$ 22,90**

Feito na hora com manteiga de garrafa e cebolinha, fica bem fofinha

Legumes grelhados **R\$ 22,90**

Cebola roxa, abobrinha, beterraba e brócolis das grelhas

Purê **R\$ 22,90**

De batata inglesa – feito todos os dias fresco

Maionese de batata **R\$ 22,90**

Receita caseira – cremoso e sabroso

Salada Caesar **R\$ 29,90**

Alface americana, molho caesar, queijo parmesão ralado, croutons

Salada do Chef **R\$ 29,90**

Mix de folhas, tomate cereja, pepino, queijo parmesão ralado, praliné

Linguines salteados **R\$ 22,90**

Fazemos na manteiga ou com alho e óleo

Gnocchi ou Linguine com molho caseiro **R\$ 29,90**

Gnocchi caseiro ou linguine com nosso famoso sugo de tomate ou com molho de queijo

Risotos

Risoto clássico de parmesão **R\$ 42,90**

Arroz arbório cremoso com lascas generosas de parmesão curado. Finalizado com manteiga

Risoto com shiitake fresco e molho demi-glace **R\$ 42,90**

Shiitake fresco salteado e incorporado ao arroz arbório, com fundo de molho demi-glace. Sabor profundo e terroso.

Risoto trufado **R\$ 42,90**

Base cremosa de parmesão com leve toque de azeite trufado.

Risoto de limão siciliano **R\$ 42,90**

Arroz arbório com raspas e suco de limão siciliano, leve e refrescante.

Nossa Cozinha

Caesars Salad com Frango R\$ 35,90 com Camarão R\$ 64,90

Alface americana, queijo parmesão, molho caesar e croutons

Risoto de Camarão R\$ 82,90

Risoto de parmesão com 6 camarões grandes, brócolis picado, amêndoas laminadas e finalizado com um toque de molho teriyaki caseiro

Camarão em Crosta R\$ 82,90

6 camarões grandes puxado no azeite, risoto de parmesão, crosta de farofa de alho e tomate confit

Salmão ao molho de Maracujá R\$ 96,90

Filet de salmão grelhado na churrasqueira, acompanhado com risoto de parmesão e molho de maracujá

Risoto a Espanhola

Individual R\$ 74,90 Para 2 pessoas R\$ 119,90

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

Filet Trufado R\$ 94,90

Filet alto na parrilha, risoto trufado e lascas de parmesão

Arroz de Costela R\$ 49,90

Arroz refogado com costela desfiada, cebolinha e molho demi glace

Seus cortes favoritos

Monte seu corte favorito com duas guarnições a sua escolha*

Franguinho R\$ 43,90

Coxa e Sobrecoxa desossadas da churrasqueira

Peito de frango grelhado R\$ 43,90

Carré Suíno R\$ 43,90

Bife Ancho Suíno R\$ 48,90

Carne de Sol R\$ 59,90

com uma fatia de queijo coalho grelhado

Bife Angus R\$ 63,90

Parmegiana à TBA R\$ 63,90

Corte especial feito à parmegiana

Frango à Parmegiana R\$ 58,90

***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\$ 33,90**

Peito de frango grelhado na churrasqueira, servido com duas guarnições

Parmegiana Kids **R\$ 36,90**

Parmegiana bem crocante feito de peito de frango, servido com duas guarnições

Picanha Kids **R\$ 47,90**

Picanha grelhada na churrasqueira, servido com duas guarnições

Filet Mignon Kids **R\$ 47,90**

Filet mignon grelhado na churrasqueira, servido com duas guarnições

Dom Black Kids **R\$ 35,90**

Hambúrguer de 100g com pão brioche. E para acompanhar: Fritas.

Sandwiches

Escolha seu pão:

Francês, Australiano ou Brioche

Você pode trocar seu pão por alface americana

Dom Blacks

Dom Black Premium **R\$ 41,90**

Pão, hambúrguer de 200g, queijo, cebola caramelizada, alface, tomate e maionese DB*

Dom Black **R\$ 35,90**

Pão, hambúrguer de 140g, queijo, cebola caramelizada, alface, tomate e maionese DB*

Dom Black Royals **R\$ 37,90**

Pão, hambúrguer de 140g, queijo do reino, cebola caramelizada, alface, tomate e maionese DB*

Dom Black Smashed **R\$ 35,90**

Dois discos de carne prensados com queijo intercalado

Dom Black Friends

Dom Peixoto **R\$ 31,90**

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

Dom Coirolo Bacon **R\$ 37,90**

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

Dom Colina **R\$ 32,90**

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

Dom Zé Davi **R\$ 52,90**

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

Dom Eugenio **R\$ 38,90**

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

Para se deliciar

Petit Gateau de chocolate

R\$ 35,90

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

Cheesecake de doce de leite

R\$ 28,90

O cheesecake mais famoso

Banana assada

R\$ 21,90

Banana grelhada na brasa, servida com doce de leite argentino e sorvete de creme

O famosos Pudim

R\$ 14,90

Pudim caseiro de doce de leite

Café

Café espresso

R\$ 9,90

Café carioca

R\$ 9,90

Espumone

R\$ 9,90

Capuccino

R\$ 11,90

Descafeinado

R\$ 9,90

Água

Água (350ml)

R\$ 8,90

Com ou sem gás

Aquárius Fresh (510ml)

R\$ 13,90

Água de Coco

Copo (300ml) R\$ 9,50 / Jarra (700ml)

R\$ 17,90

Refrigerante

Garrafinha (290ml)	R\$ 10,50
<i>Coca Cola</i>	
Lata (350ml)	R\$ 10,50
<i>Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta Laranja, Sprite, Água Tônica, Schweppes Citrus, Guaraná Antarctica, Guaraná Antarctica Zero</i>	
Red Bull (250ml)	R\$ 18,90

Sucos

Sucos	Copo (300ml) R\$ 9,90 / Jarra (700ml)	R\$ 17,90
<i>Abacaxi, Limão, Melancia, Acerola, Cajá, Graviola</i>		
Suco de Laranja feito em casa	garrafinha (500ml)	R\$ 18,90
Suco de Morango	Copo (300ml) R\$ 14,90 / Jarra (700ml)	R\$ 25,90
Suco de Uva integral (295ml)		R\$ 15,90

Cervejas

Chopp (300ml)	R\$ 14,90
Eisenbahn Pilsen Longneck (330ml)	R\$ 13,90
Eisenbahn Pilsen (600ml)	R\$ 17,90
Heineken Longneck (330ml)	R\$ 15,50
Heineken (600ml)	R\$ 23,90
Heineken Zero (330ml)	R\$ 18,50
Corona Zero (330ml)	R\$ 18,50

Whisky

	50ml	Garrafa
Black & White	R\$ 10,50	155,90
White Horse 8 anos	R\$ 15,50	
Johnnie Walker Red	R\$ 18,00	R\$ 255,00
Old Parr	R\$ 28,00	R\$ 330,00
Logan	R\$ 28,00	
Chivas Regal 12 anos	R\$ 22,00	
Jack Daniels	R\$ 20,00	
Buchanans 12 anos	R\$ 27,00	
Johnnie Walker Black Label	R\$ 27,90	R\$ 320,00

Cachaça

	50ml
Pitu	R\$ 8,50
Pitu Gold	R\$ 11,50
Seleta	R\$ 13,00
Germana 2 anos	R\$ 17,00

Vodka

	50ml
Smirnoff Red	R\$ 10,90
Absolut	R\$ 20,00

Demais Destilados

	50ml		50ml
Gordon's Gin	R\$ 20,00	Cointreau	R\$ 29,00
Gin Tanqueray	R\$ 29,00	Licor 43	R\$ 29,00
Bacardi Carta Branca	R\$ 12,90	Amarula	R\$ 29,00
Campari	R\$ 12,90	Frangelico	R\$ 29,00
Baileys	R\$ 29,00		

Drinks

Soda Italiana	R\$ 17,90
<i>Sabores: Frutas vermelhas, maçã verde ou morango</i>	
Aperol Spritz	R\$ 32,90
<i>Espumante, aperol, gelo e laranja</i>	
Gin Tonic	R\$ 32,90
<i>Gordon's gin, água tônica</i>	
Gin Tonic Tanqueray	R\$ 39,90
<i>Tanqueray gin, água tônica</i>	
Caipirinha clássica	R\$ 17,90
<i>Pitú, limão, açúcar</i>	
Caipirinha com Seleta	R\$ 19,00
Caipirinha com Germana	R\$ 25,90
Caipifruta	R\$ 21,90
<i>Façemos com Smirnoff - Abacaxi, cajú, morango, kiwi, maracujá</i>	
Caipifruta com Vodka Absolut	R\$ 29,90
<i>Sim, com Absolut! Abacaxi, cajú, morango, kiwi, maracujá</i>	
Mojito TBA	R\$ 29,90
<i>Rum, limão, hortelã, açúcar</i>	