

ONDE HÁ FOGO
HÁ SABOR



Entradas & Petiscos

Caldinho da Casa	R\$ 17,50
<i>Caldinho clássico de feijão preto, bem temperado, servido com farofa de alho com bacon, ovo de codorna e azeitona.</i>	
Caldinho de Camarão	R\$ 17,50
<i>Creoso e aromático, servido com ovo de codorna e azeitona</i>	
Linguiça Fininha	R\$ 35,50
<i>Grelhada na brasa, acompanhada de mini pão brioche, cebola chapeada, molho barbecue e mostarda de Dijon. Crocante por fora, suculenta por dentro</i>	
Mini Tábua de Frios	R\$ 43,90
<i>Seleção com queijo do reino, salame italiano, carpaccio e torradas. Perfeita para compartilhar</i>	
Mini Tábua de Queijos	R\$ 45,90
<i>Queijo do reino, parmesão e provolone, servidos com torradas crocantes</i>	
Pão de Alho	R\$ 15,90
<i>Pão fofo recheado com creme aioli. Um clássico irresistível</i>	
Linguiça de Costela Angus	R\$ 44,90
<i>5 unidades - Saborosíssima, a linguiça de costela é ideal para ser preparada na brasa. A maciez e a suculência são garantidas</i>	
Carpaccio Clássico	R\$ 46,90
<i>Com molho especial de mostarda, rúcula, queijo parmesão, alcaparras e champignons</i>	
Empanada Argentina	R\$ 15,90
<i>Tradicional empanada recheada com carne ou queijo. Crocante por fora, cremosa por dentro</i>	
Mix de Bolinhos	R\$ 27,90
<i>Bolinhos de bolinhos de queijo e mini coxinhas de frango servidos com molho do chef</i>	
Arrumadinho de Sol	R\$ 61,90
<i>Carne de sol, feijão verde, farofa e vinagrete, servido com chips de batata</i>	
Varal de Camarão	R\$ 43,90
<i>6 camarões empanados e servidos com molho do chef</i>	
Fritas com Costela desfiada	R\$ 38,90
<i>Nossa famosa costela bovina desfiada montado em cima de batata frita com maionese e cebolinha</i>	

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
<i>Bife de tira (400g), Bife de chorizo (400g), T-Bone (acima de 600g). Quatro guarnições na sua escolha</i>	
Grande T-Bone Angus (2 pessoas)	R\$ 235,90
<i>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.</i>	
Grande Short Rib Angus (2 pessoas)	R\$ 194,90
<i>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</i>	
Grande Baby Beef (2 pessoas)	R\$ 159,90
<i>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</i>	
Família TBA (4 até 5 pessoas)	R\$ 295,90
<i>Um short rib (aprox.. 500g), um Baby Beef (aprox.. 400g) e três linguiça toscana da churrasqueira. Servido com quatro guarnições na sua escolha</i>	
Picanha do Churrasqueiro (até 3 pessoas)	R\$ 375,90
<i>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</i>	
Churrascada TBA (4 até 5 pessoas)	R\$ 248,90
<i>2 Bife Angus, 1 Carré suíno, 1 franguinho, 2 linguiça suína, arroz maluco, farofa de ovos, batata frita e salada caesar</i>	
Mix TBA (2 até 3 pessoas)	R\$ 154,90
<i>Bife Angus, 5 Linguiça de Costela Angus e Franguinho da churrasqueira, servido com arroz maluco, farofa de ovos e batata frita</i>	

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
<i>Temos arroz branco, de brócolis e arroz maluco (arroz, ovo, bacon, cebolinha e batata palha)</i>	
Feijão caseiro	R\$ 24,90
<i>Feito com muito amor todos os dias</i>	
Feijão Verde	R\$ 26,90
<i>Nossa feijão verde é feijão verde mesmo!</i>	
Batata Frita	R\$ 28,90
<i>Batata ondulada, seca e crocante</i>	
Batata Rústica	R\$ 22,90
<i>Feita na hora para fica bem saborosa</i>	
Macaxeira Frita	R\$ 22,90
<i>De macaxeira selecionada, fora crocante e dentro macia</i>	
Chips Caseiros	R\$ 22,90
<i>Receita da casa – os favoritos dos clientes</i>	
Farofa de Ovos	R\$ 22,90
<i>Feito na hora com manteiga de garrafa e cebolinha, fica bem foofinha</i>	
Legumes grelhados	R\$ 22,90
<i>Cebola roxa, abobrinha, beterraba e brócolis das grelhas</i>	
Purê	R\$ 22,90
<i>De batata inglesa – feito todos os dias fresco</i>	
Maionese de batata	R\$ 22,90
<i>Receita caseira – cremoso e sabroso</i>	
Salada Caesar	R\$ 29,90
<i>Alface americana, molho caesar, queijo parmesão ralado, croutons</i>	
Salada do Chef	R\$ 29,90
<i>Mix de folhas, tomate cereja, pepino, queijo parmesão ralado, praliné</i>	
Linguines salteados	R\$ 22,90
<i>Fazemos na manteiga ou com alho e óleo</i>	
Gnocchi ou Linguine com molho caseiro	R\$ 29,90
<i>Gnocchi caseiro ou linguine com nosso famoso sugo de tomate ou com molho de queijo</i>	

Risotos

Risoto clássico de parmesão	R\$ 42,90
<i>Arroz arbório cremoso com lascas generosas de parmesão curado. Finalizado com manteiga</i>	
Risoto com shiitake fresco e molho demi-glace	R\$ 42,90
<i>Shiitake fresco salteado e incorporado ao arroz arbório, com fundo de molho demi-glace. Sabor profundo e terroso.</i>	
Risoto trufado	R\$ 42,90
<i>Base cremosa de parmesão com leve toque de azeite trufado.</i>	
Risoto de limão siciliano	R\$ 42,90
<i>Arroz arbório com raspas e suco de limão siciliano, leve e refrescante.</i>	

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

Filete 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 Coxa e Sobrecoxa desossadas da churrasqueira R\$ 43,90

Peito de frango grelhado R\$ 43,90

Carré Suíno R\$ 43,90

Bife Ancho Suíno R\$ 48,90

Carne de Sol com uma fatia de queijo coalho grelhado **R\$ 59,90**

Bife Angus R\$ 63,90

Parmegiana à TBA *Corte especial feito à parmegiana* **R\$ 63,90**

Frango à Parmegiana R\$ 58,90

**Guarnições a sua escolha:*

***Guarnições a sua escolha:**

arrozes / 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

Filé mignon grelhado na churrasqueira, servido com duas guarnições

Dom Black Kids R\$ 35,90

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

Sanduiches

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
<i>Bolo quente de chocolate servido no ramekin, acompanhado de sorvete de creme e calda de chocolate</i>	
Cheesecake de doce de leite	R\$ 28,90
<i>O cheesecake mais famoso</i>	
Banana assada	R\$ 21,90
<i>Banana grelhada na brasa, servida com doce de leite argentino e sorvete de creme</i>	
O famosos Pudim	R\$ 14,90
<i>Pudim caseiro de doce de leite</i>	

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	
<i>Com ou sem gás</i>		
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>Fazemos 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>	