

- Para começar -

Caldinho de feijão/macaxeira <i>Cremoso e bem temperado</i>		R\$ 11,50
Empanada Argentina <i>Uma delícia, de carne</i>		R\$ 11,50
Linguiça Toscana <i>Clássica, feita na churrasqueira à lenha</i>		R\$ 11,50
Linguiça de Costela Angus <i>Saborosíssima, a linguiça de costela é ideal para ser preparada na brasa. Maciez e suculência garantidas</i>		R\$ 11,50
Espetinho de Coração de galinha <i>Temperado com as ervas da nossa Fazenda</i>		R\$ 17,50
Espetinho de Carne de Sol com Queijo Coalho <i>Carne de sol caseira com queijo coalho grelhado</i>		R\$ 36,50
Espetinho de Camarões <i>6 Camarões temperados com alho e ervas, assados na churrasqueira e untados com manteiga de garrafa</i>		R\$ 63,00
Bolinhos de Cupim, Costela bovina ou Queijo <i>Três unidades servidas com nosso molho BBQ caseiro</i>		R\$ 17,50
Combo de Bolinhos <i>2 bolinhos de cupim, 2 bolinhos de costela, 2 bolinhos de queijo com molho BBQ</i>		R\$ 34,50
Fritas com Costela Desfiada <i>Batata frita com nossa famosa costela bovina desfiada, maionese e cebolinha</i>		R\$ 40,50
Queijo de Coalho Grelhado <i>O clássico - servido com orégano</i>		R\$ 43,00
Porqueta <i>Panceta defumada no Pit Smoker por 4 horas, frita no momento de servir</i>		R\$ 50,50
Filé com fritas <i>Tiras de Filé mignon puxado no molho madeira e servidas com fritas</i>		R\$ 77,50
Hamburguer Defumado com batata frita <i>Hambúrguer defumado com queijo coalho, maionese da casa e mini fritas</i>		R\$ 45,50
Sanduíche de Pulled Pork <i>Corte suíno cozido lentamente no PitSmoker desfiado, picles de maxixe e cebola roxa, no pão brioche com mini fritas</i>		R\$ 35,00
Mix de petiscos (Empanada, bolinho, toscana e coração) <i>Nossa sugestão – Os melhores petiscos juntos numa tábua</i>		R\$ 46,50

~ Festa na Fazenda TBA ~

Realize sua festa, seu evento ou sua ocasião especial na Fazenda TBA.

Convide a sua melhor companhia, reúna a família, amigos, colegas para apreciar momentos especiais. Impressiona seus convidados em um ambiente charmoso e único.

Com nosso conceito gastronômico, a Fazenda TBA é o local ideal para seu evento.

Couvert artístico R\$ 10,00

- Para se deliciar -



Mousse de chocolate	R\$ 15,90
Panqueca de doce de leite <i>Panqueca de massa fina feita na hora e doce de leite argentino</i>	R\$ 17,50
Brownie da Fazenda <i>Brownie caseiro e calda de chocolate, servido com sorvete de creme</i>	R\$ 22,00
Doce caseiro – a sobremesa mais tradicional <i>Consultar sabores</i>	R\$ 22,00
Queijo de coalho grelhado <i>Servido com mel de engenho</i>	R\$ 44,10

- Natural -

Coco verde	R\$ 10,50	
	<i>Copo 300ml</i>	<i>Jarra 700 ml</i>
Suco de frutas da estação <i>É da fruta mesmo – a variedade depende da temporada</i>	R\$ 12,50	R\$ 23,00
Suco de laranja 500ml	R\$ 21,00	
Suco de maracujá 500ml	R\$ 17,90	
Suco de Uva Integral 295ml	R\$ 15,90	

- Sem Álcool -

Água com ou sem gás 330 ml	R\$ 8,50	Drink sem álcool	R\$ 18,90
Refrigerante	R\$ 10,50	Dose de Monin	R\$ 9,50
H2O	R\$ 12,50	Red Bull 250 ml	R\$ 27,00
Soda Italiana	R\$ 16,90	Suco del Valle	R\$ 12,50
Ice Tea	R\$ 12,50		

- Cerveja -

Spaten long neck 355 ml	R\$ 10,00	Spaten 600 ml	R\$ 17,00
Heineken long neck 330ml	R\$ 15,00	Heineken 600 ml	R\$ 22,00
Stella Artois long neck 330 ml	R\$ 15,00	Patagonia Long Neck	R\$ 18,00
Stella Artois Pure Gold (s/glúten)	R\$ 16,00	Corona long neck 330 ml	R\$ 16,00
Corona zero	R\$ 16,00		



- *Cachaça* -

	50ml		
Seleta	R\$ 10,50	Pitú	R\$ 5,50
Seleta Carvalho	R\$ 14,50	Pitú Gold	R\$ 10,50
Germana 2 anos	R\$ 21,00		

- *Vodka* -

	50ml
Smirnoff Red	R\$ 10,50
Absolut	R\$ 26,50



- *Whisky* -

	50ml	Garrafa
Johnnie Walker Red	R\$ 18,90	R\$ 231,00
Old Parr	R\$ 30,50	R\$ 367,50
Jack Daniels	R\$ 23,00	R\$ 304,50
Johnnie Walker Black Label	R\$ 30,50	R\$ 367,50

- *Destilados & Licores* -

	50ml
Gordon's Gin	R\$ 23,00
Gin Tanqueray	R\$ 30,50
Bacardi Carta Branca	R\$ 15,50
Aperol	R\$ 11,50
Cointreau	R\$ 27,00
Licor 43	R\$ 27,00



- *Drinks* -

Caipirinha Pitú	R\$ 15,90
Caipirinha Seleta	R\$ 21,00
Caipirinha Germana	R\$ 29,50
Caipirosca Smirnoff	R\$ 20,00
Caipirosca Absolut	R\$ 31,50
Gin Tonic clássico	R\$ 31,50
Tanqueray Gin Tonic	R\$ 41,00
Gin Tropical	R\$ 51,00



Gin Tanqueray, Red Bull, suco de laranja

Aperol Spritz	R\$ 35,00
---------------	-----------

Aperol, espumante e água com gás

Mojito Cubano	R\$ 31,50
---------------	-----------

Rum, limão, hortelã, açúcar

MaracuJack	R\$ 36,90
------------	-----------

Jack Daniel's, maracujá, xarope de açúcar, angostura, água com gás

Blue Hawaii	R\$ 36,90
-------------	-----------

Vodka Smirnoff, Bacardi Carta Branca, Blue Curaçao, abacaxi, xarope de açúcar, suco de limão

- Churrasco no Fogo de Chão e Pit Smoker -

O churrasco no fogo de chão é o mais antigo e original. Já a cocção lenta no pit smoker deixa a carne macia, suculenta e com um sabor único. Nos dois métodos a carne é assada por até 12 horas, dependendo do corte. Depois envolvida em papel celofane para manter a suculência e maciez. Os cortes são pesados crus, portanto, perdem peso durante o processo.

Individual - 2 guarnições		até 3 pessoas - 3 guarnições	
Costela Bovina	(1 osso) R\$ 69,90	Costela Bovina	aprox. 700 gr. R\$ 183,90
Cupim	aprox. 200 gr. R\$ 68,50	Cupim	aprox. 500 gr. R\$ 163,00
Brisket	aprox. 200 gr. R\$ 73,50	Brisket	aprox. 500 gr. R\$ 173,50
Fraldinha Defumada	aprox. 200 gr. R\$ 78,50	Fraldinha Defumada	aprox. 500 gr. R\$ 183,90
Frango no Varal	aprox. 600 gr. R\$ 57,90	Frango no Varal	aprox. 1,2 kg. R\$ 110,00
Pulled Pork	aprox. 200 gr. R\$ 39,90	Pulled Pork	aprox. 500 gr. R\$ 99,90
Salmão defumado	R\$ 94,50		

Grande Fazenda TBA

Experimente a variedade das especialidades

Até 2 pessoas (aprox. 200gr. de cada) R\$ 126,00

Fraldinha, pulled pork e 3 guarnições a escolha

Até 3 pessoas R\$ 183,90

Meio frango no varal, 1 osso de costela bovina, 2 fatias de cupim e três guarnições a sua escolha

Até 3 pessoas R\$ 199,90

1 osso de costela bovina, 2 fatias de brisket, 2 fatias de cupim e três guarnições a sua escolha

Até 5 pessoas R\$ 315,00

Meio frango no varal, 1 osso de costela bovina, 2 fatias de cupim, 2 fatias de brisket, 2 toscanas e cinco guarnições a sua escolha

Até 5 pessoas R\$ 325,00

1 osso de costela bovina, 2 fatias de cupim, 2 fatias de brisket, 2 fatias de fraldinha, 2 linguiças de costela angus e cinco guarnições a sua escolha



- Da Parrilha e Cozinha -

Bife de Tira	aprox. 400 gr.	R\$158,90
Prime Rib	aprox. 800 gr.	R\$177,50
Short Rib	aprox. 500 gr.	R\$142,00
Picanha Fatiada	aprox. 200 gr.	R\$ 79,90
Carne de Sol c/ queijo coalho	aprox. 200 gr.	R\$ 41,00
Risoto de parmesão		R\$ 42,00
Risoto de camarão		R\$ 78,90
Arroz de Costela		R\$ 50,00



- Para Acompanhar -

Arroz	R\$ 8,50	Legumes da Brasa	R\$ 10,50
Arroz Maluco	R\$ 15,75	Salada Caesar	R\$ 17,50
Macaxeira cozida	R\$ 15,75	Macaxeira frita	R\$ 17,90
Maionese de Batata	R\$ 15,75	Batata Frita	R\$ 26,50
Farofa de Ovos	R\$ 17,50	Farofa especial	R\$ 9,50
Feijão Verde	R\$ 17,50	Vinagrete	R\$ 9,50
Feijão Preto	R\$ 17,50	Risoto de Parmesão	R\$ 31,50*

**Guarnição não incluída nas fazendas e cortes.*