

Momentos TBA

Conversa Branco R\$ 25,00 Fanti – Sassomagno R\$ 25,00

Blend Sangiovese, Merlot, Cab. Sauv. Niepoort, Douro, Portugal Tenuta Fanti, Toscana, Itália

Poderi dal Nespoli R\$ 25,00 Bodega Vieja R\$ 20,00

Pinot Bianco Cabernet Sauvignon

Poderi dal Nespoli, Emilia Romagna, Itália Bodega Vieja, Vale Central, Chile

Vinho branco

Poderi dal Nespoli Pinot Bianco

De R\$ 125,90 por R\$ 97,90

Poderi Dal Nespoli, Emilia-Romagna, Itália

Apresenta aromas florais delicados e notas minerais, com um paladar fresco e elegante.

Conversa Branco - Blend

De R\$ 119,90 por R\$ 109,90

Niepoort, Douro, Portugal

Aromas expressivos de maçã verde, lima e flor de laranjeira, envolvidos por um toque mineral elegante. No paladar, revela perfil fresco, com acidez firme, corpo leve e final harmonioso

Vinho tinto

Fanti - Sassomagno

De R\$ 159,90 por **R\$ 144,90**

Tenuta Fanti, Toscana, Itália

Vinho tinto italiano elegante da Toscana, feito com Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon e Syrah. Apresenta aromas de frutas negras e especiarias, taninos macios e final persistente.

Fleurines - Syrah

De R\$ 75,90 por R\$ 69,90

Gros Paux-Rousset, Languedoc-Roussillon, França

Produzido no sul da França, ele entrega notas de ameixa madura, pimenta preta e um leve toque floral, envoltos em taninos macios. Jovem, direto e fácil de beber.

Marlborough Sun - Pinot Noir

De R\$ 259,90 por R\$ 229,90

Saint Clair Family Estate, Marlborough, Novo Zelândia

Cultivado sob o céu límpido de Marlborough, este tinto revela camadas de cereja preta, framboesa silvestre e um toque sutil de especiarias. No paladar, é elegante e envolvente, com taninos finos e acidez vibrante que sustentam um final longo e sedutor.

Bebidas

Chopp (300ml) R\$ 6,90 Caipirinha / Caipiroska R\$ 7,90

De limão, de abacaxi ou de melancia

Caipifruta Smirnoff R\$ 18,90 Sangria R\$ 20,90

Limão, abacaxi, cajú, morango, maracujá, Sangria clássica feito com vinho tinto e frutas

kiwi, melancia



Momentos TBA

Carnes & Pratos degustativos

Filet Mignon aprox 180gr R\$ 62,90 aprox 360gr R\$ 125,90

O corte mais macio que quase não contém gordura

Bife de Chorizo Angus aprox 200gr R\$ 65,90 aprox 400gr R\$ 129,90

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

Baby Beef aprox 400gr R\$ 109,90

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

Short Rib Angus aprox 500gr R\$ 109,90

Corte muito saboroso e macio retirado do miolo do acém. Com sabor intenso e suculento

Meio Risoto de Camarão R\$ 41,90

Risoto de parmesão delicadamente harmonizado com três camarões grandes, brócolis picado, amêndoas laminadas e um toque final de molho teriyaki caseiro

Meio Filé Trufado R\$ 52,90

Filé grelhado na parrilla, acompanhado de risoto trufado e lascas de parmesão.

Petiscos

Mini Tábua de Frios R\$ 43,90 Combo Petiscos do TBA R\$ 69,90

Uma seleção requintada com queijo brie Dois mini hambúrgueres, fritas com costela

Mini Tábua de Queijos R\$ 45,90

combinação especial com queijo do reino, parmesão,

Varal de Camarão R\$ 39,90

combinação especial com queijo do reino, parmesão, provolone e brie, acompanhados de torradas.

Varal de Camarão

6 camarões empanados, com molho do chef

Mix de Bolinhos R\$ 23,90
Bolinhos de charque, bolinhos de queijo e mini
corinhas de frança servidos com molho do chef

coxinhas de frango servidos com molho do chef

Carpaccio Sr. Pedro

Mini Carpaccio com molho especial de mostarda,

Combo Mini Cheese Burguer

R\$ 36,90

rúcula, queijo parmesão, alcaparras e champignons

3 mini cheeseburger, pão brioche, maionese da casa

Empanada Argentina

R\$ 13,90

De carne ou de queijo

Espetinho de Coração de Galinha R\$ 19,90
feito na churrasqueira

R\$ 65,90

e sauce à la moutarde Espetinhos de Carne de Sol e R\$ 31,90

Tiras de carne angus puxados no fogão, servidas Com fritas e molho de mostarda feito na brasa

Torresmo de Panceta R\$ 45,90 Caldinho da casa R\$ 16,50

Bem temperada, crocante e suculenta. Uma delícia, De feijão, o clássico principalmente com nosso chopp!