

- Para começar -

Caldinho de feijão/macaxeira <i>Cremoso e bem temperado</i>	R\$ 11,00
Empanada Argentina <i>Uma delícia, de carne</i>	R\$ 11,00
Linguiça Toscana <i>Clássica, feita na churrasqueira à lenha</i>	R\$ 11,00
Espetinho de Coração de galinha <i>Temperado com as ervas da nossa Fazenda</i>	R\$ 16,50
Espetinho de Carne de Sol com Queijo Coalho <i>Carne de sol caseira com queijo coalho grelhado</i>	R\$ 35,00
Espetinho de Camarões <i>6 Camarões temperados com alho e ervas, assados na churrasqueira e untados com manteiga de garrafa</i>	R\$ 60,00
Bolinhos de Cupim, Costela bovina ou Queijo <i>Três unidades servidas com nosso molho BBQ caseiro</i>	R\$ 16,50
Combo de Bolinhos <i>2 bolinhos de cupim, 2 bolinhos de costela, 2 bolinhos de queijo com molho BBQ</i>	R\$ 33,00
Fritas com Costela Desfiada <i>Batata frita com nossa famosa costela bovina desfiada, maionese e cebolinha</i>	R\$ 38,50
Queijo de Coalho Grelhado <i>O clássico - servido com orégano</i>	R\$ 41,00
Porqueta <i>Panceta defumada no Pit Smoker por 4 horas, frita no momento de servir</i>	R\$ 48,00
Linguiça de Costela Angus <i>5 unidades - Saborosíssima, a linguiça de costela é ideal para ser preparada na brasa. Maciez e suculência garantidas</i>	R\$ 48,00
Filé com fritas <i>Tiras de Filé mignon puxado no molho madeira e servidas com fritas</i>	R\$ 74,00
Hamburguer Defumado com batata frita <i>Hambúrguer defumado com queijo coalho, maionese da casa e mini fritas</i>	R\$ 48,00
Sanduíche de Pulled Pork <i>Corte suíno cozido lentamente no PitSmoker desfiado, pickles de maxixe e cebola roxa, no pão brioche com mini fritas</i>	R\$ 38,00
Mix de petiscos (Empanada, bolinho, toscana e coração) <i>Nossa sugestão – Os melhores petiscos juntos numa tábua</i>	R\$ 44,00

~ Festa na Fazenda TBA ~

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

*Estamos disponíveis para qualquer tipo de evento, qualquer dia e horário da semana.
Com nosso conceito gastronômico, a Fazenda TBA é o local ideal para seu evento.*

Entre em contato em nosso número 81 992080431.

Couvert artístico R\$ 10,00

- 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	---	aprox. 700 gr. R\$ 175,00
Cupim	aprox. 200 gr. R\$ 65,00	aprox. 500 gr. R\$ 155,00
Brisket	aprox. 200 gr. R\$ 70,00	aprox. 500 gr. R\$ 165,00
Fraldinha defumada	aprox. 200 gr. R\$ 75,00	aprox. 500 gr. R\$ 175,00
Frango no Varal	aprox. 600 gr. R\$ 55,00	aprox. 1,2 kg. R\$ 105,00
Pulled Pork	aprox. 200 gr. R\$ 38,00	aprox. 500 gr. R\$ 95,00
Salmão defumado	R\$ 90,00	



Grande Fazenda TBA

Experimente a variedade das especialidades

Até 2 pessoas **R\$ 120,00**
Fraldinha, pulled pork e 3 guarnições a escolha

Até 3 pessoas **R\$ 175,00**
Meio frango no varal, costela bovina, cupim e três guarnições a sua escolha

Até 5 pessoas **R\$ 300,00**
Meio frango no varal, costela bovina, cupim, brisket, duas toscanas e cinco guarnições a sua escolha

- Da Parrilha e Cozinha -

Bife de Tira	aprox. 400 gr.	R\$139,00
Prime Rib	aprox. 800 gr.	R\$169,00
Short Rib	aprox. 500 gr.	R\$135,00
Picanha Fatiada	aprox. 200 gr.	R\$ 69,00
Carne de Sol c/ queijo coalho	aprox. 200 gr.	R\$ 39,00
Risoto de parmesão		R\$ 40,00
Risoto de camarão		R\$ 75,00
Arroz de Costela		R\$ 48,00

- Para Acompanhar -

Arroz	R\$ 8,00	Legumes da Brasa	R\$ 10,00
Arroz Maluco	R\$ 15,00	Salada Caesar	R\$ 16,50
Macaxeira cozida	R\$ 15,00	Macaxeira frita	R\$ 17,00
Maionese de Batata	R\$ 13,50	Batata Frita	R\$ 25,00
Farofa de Ovos	R\$ 16,50	Farofa especial	R\$ 9,00
Feijão Verde	R\$ 16,50	Vinagrete	R\$ 9,00
Feijão Preto	R\$ 16,50	Risoto de Parmesão	R\$ 30,00

- *Para se deliciar* -

Mousse de chocolate	R\$ 15,00
Panqueca de doce de leite	R\$ 16,50
<i>Panqueca de massa fina feita na hora e doce de leite argentino</i>	
Brownie da Fazenda	R\$ 21,00
<i>Brownie caseiro e calda de chocolate, servido com sorvete de creme</i>	
Doce caseiro – a sobremesa mais tradicional	R\$ 21,00
<i>Consultar sabores</i>	
Queijo de coalho grelhado	R\$ 42,00
<i>Servido com mel de engenho</i>	

- *Natural* -

Coco verde		R\$ 10,00	
		<i>Copo 300ml</i>	<i>Jarra 700 ml</i>
Suco de frutas da estação		R\$ 12,00	R\$ 22,00
<i>É da fruta mesmo – a variedade depende da temporada</i>			
Suco de laranja 500ml		R\$ 20,00	
Suco de maracujá 500ml		R\$ 17,00	
Suco de Uva Integral 295ml		R\$ 15,00	

- *Sem Álcool* -

Água com ou sem gás 330 ml	R\$ 8,00	Drink sem álcool	R\$ 18,00
Refrigerante	R\$ 10,00	Dose de Monin	R\$ 9,00
H2O	R\$ 12,00	Red Bull 250 ml	R\$ 25,00
Soda Italiana	R\$ 16,00		

- *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\$ 10,00
Seleta Carvalho	R\$ 14,00
Germana 2 anos	R\$ 20,00

Pitú	R\$ 5,00
Pitú Gold	R\$ 10,00



- *Vodka* -

	50ml
Smirnoff Red	R\$ 10,00
Absolut	R\$ 25,00

- *Whisky* -

	50ml	Garrafa
Johnnie Walker Red	R\$ 18,00	R\$ 220,00
Old Parr	R\$ 29,00	R\$ 350,00
Jack Daniels	R\$ 22,00	R\$ 290,00
Johnnie Walker Black Label	R\$ 29,00	R\$ 350,00

- *Destilados & Licores* -

	50ml
Gordon's Gin	R\$ 20,00
Gin Tanqueray	R\$ 29,00
Bacardi Carta Branca	R\$ 15,00
Aperol	R\$ 11,00
Cointreau	R\$ 25,00
Licor 43	R\$ 25,00



- *Drinks* -



Caipirinha Pitú	R\$ 15,00
Caipirinha Seleta	R\$ 20,00
Caipirinha Germana	R\$ 28,00
Caipirosca Smirnoff	R\$ 19,00
Caipirosca Absolut	R\$ 30,00
Gin Tonic clássico	R\$ 30,00
Tanqueray Gin Tonic	R\$ 39,00
Gin Tropical	R\$ 49,00
<i>Gin Tanqueray, Red Bull, suco de laranja</i>	
Aperol Spritz	R\$ 28,00
<i>Aperol, espumante e água com gás</i>	
Mojito Cubano	R\$ 30,00
<i>Rum, limão, hortelã, açúcar</i>	
MaracuJack	R\$ 35,00
<i>Jack Daniel's, maracujá, xarope de açúcar, angostura, água com gás</i>	
Blue Hawaii	R\$ 35,00
<i>Vodka Smirnoff, Bacardi Carta Branca, Blue Curaçao, abacaxi, xarope de açúcar, suco de limão</i>	