

Entradas & Petiscos

Caldinho da Casa	R\$ 16,90
<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\$ 16,90
<i>Servido com ovo de codorna e azeitona</i>	
Linguiça Fininha	R\$ 33,50
<i>Grelhada na churrasqueira, com mini pão brioche, cebola chapeada e mostarda de Dijon</i>	
Mini Tábua de Frios	R\$ 41,90
<i>Queijo brie, jamon serrano, carpaccio e torrada</i>	
Mini Tábua de Queijos	R\$ 43,90
<i>Queijo do reino, parmesão, provolone e brie, servidos com torrada</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\$ 43,90
<i>Com molho especial de mostarda, rúcula, queijo parmesão, alcaparras e champignons</i>	
Empanada Argentina	R\$ 14,90
<i>De carne ou de queijo</i>	
Pão de Alho	R\$ 14,90
<i>Pão de alho bem fofinho recheado com creme aioli</i>	
Mix de Bolinhos	R\$ 26,90
<i>Bolinbos de charque, bolinhos de queijo e mini coxinbas de frango servidos com molho do chef</i>	
Mix de Entradas TBA	R\$ 73,90
<i>O melhor das nossas Entradas. Dois mini hambúrgueres, fritas com costela desfiada, pão de alho e espeto de carne de sol</i>	
Arrumadinho de Sol	R\$ 59,90
<i>Carne de sol, feijão verde, farofa e vinagrete, servido com chips de batata</i>	
Combo Mini Cheese Burger	R\$ 38,90
<i>3 mini cheeseburger no pão brioche com maionese da casa</i>	
Varal de Camarão	R\$ 41,90
<i>6 camarões empanados e servidos com molho do chef</i>	
Fritas com Costela desfiada	R\$ 36,90
<i>Nossa famosa costela bovina desfiada montado em cima de batata frita com maionese e cebolinha</i>	

Gran The Black

- Black Prime** (4 até 5 pessoas) **R\$ 409,90**
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\$ 223,90**
T-Bone Angus de 600gr feito na brasa com duas guarnições na escolha
- Grande Short Rib Angus** (2 pessoas) **R\$ 184,90**
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. Será feito na churrasqueira e acompanha duas guarnições na sua escolha
- Picanha do Churrasqueiro** (3 até 4 pessoas) **R\$ 339,90**
Picanha inteira de 700g fatiada. Quatro guarnições na sua escolha
- Churrascada TBA** (4 até 5 pessoas) **R\$ 236,90**
2 Bife Angus, 1 Carré suíno, 1 franguinbo, 2 linguiça suína, arroz maluco, farofa de ovos, batata frita esalada caesar
- Mix TBA** (2 até 3 pessoas) **R\$ 146,90**
Bife Angus, 5 Linguiça de Costela Angus e Franguinbo da churrasqueira, servido com arroz maluco, farofa de ovos e batata frita

Da Churrasqueira

- Franguinho da Fazenda** aprox 200 gr **R\$ 37,90**
Coxa e Sobrecoxa desossadas e temperadas. O corte mais suculento e saboroso do franguinho
- Chorizo de Cordeiro** aprox 200 gr **R\$ 62,90**
Tem um sabor bem acentuado e suave. Um corte num padrão especial feito na churrasqueira
- Filet Mignon** aprox 180gr **R\$ 69,90** | aprox 360 gr **R\$ 136,90**
O corte mais macio e quase não contém gordura.
- Bife de Chorizo** aprox 200gr **R\$ 69,90** | aprox 400gr **R\$ 135,90**
Corte argentino do miolo do contra-filé, possui gordura lateral
- Bife de Tira Argentina** aprox 200gr **R\$ 79,90** | aprox 400gr **R\$ 157,90**
O corte mais concorrido da picanha, a parte mais saborosa e suculenta
- Picanha Fatiada** aprox 200gr **R\$ 79,90** | aprox 400 gr **R\$ 157,90**
Corte nobre, mais marmorizado e saboroso
- American Rib Eye Angus** aprox 200gr **R\$ 83,90** | aprox 400gr **R\$ 169,90**
Corte retirado da menor e mais macia parte da costela. O Rib Eye é o corte mais famoso nas churrasqueiras dos EUA
- Filé de Salmão** aprox 180gr **R\$ 74,90**

Short Rib Angus aprox 500g **R\$ 157,90**

T – Bone Angus aprox 600g **R\$ 195,90**

Para acompanhar

Arrozes <i>Temos arroz branco, de brócolis, com arroz integral e arroz maluco (arroz, ovo, bacon, cebolinha e batata palha)</i>	R\$ 19,90
Batata Frita <i>Batata ondulada, seca e crocante</i>	R\$ 26,90
Batata Rústica <i>Feita na hora para ficar bem saborosa</i>	R\$ 19,90
Macaxeira Frita <i>De macaxeira selecionada, fora crocante e dentro macia</i>	R\$ 19,90
Chips Caseiros <i>Receita da casa – os favoritos dos clientes</i>	R\$ 19,90
Farofa de Ovos <i>Feito na hora com manteiga de garrafa e cebolinha, fica bem fofinha</i>	R\$ 19,90
Legumes salteados <i>Abobrinha, cenoura, cebola roxa e brócolis puxado com alho e azeite</i>	R\$ 19,90
Legumes grelhados <i>Tomate, cebola, abobrinha e cenoura das grelhas</i>	R\$ 19,90
Purês <i>De batata inglesa ou de batata doce – feito todos os dias fresco</i>	R\$ 19,90
Feijão Verde <i>Nosso feijão verde é feijão verde mesmo!</i>	R\$ 24,90
Salada Caesar <i>Alface americana, molho caesar, queijo parmesão ralado, croûtons</i>	R\$ 27,90
Salada do Chef <i>Mix de folhas, tomate cereja, pepino, queijo parmesão ralado, praliné</i>	R\$ 27,90
Gnocchi caseiros <i>Temos com nosso famoso sugo de tomate ou com molho de queijo</i>	R\$ 27,90
Linguines salteados <i>Fazemos na manteiga ou com alho e óleo</i>	R\$ 19,90
Linguines com molho caseiro <i>Temos com nosso famoso sugo de tomate ou com molho de queijo</i>	R\$ 27,90
Risotos <i>Risoto clássico de parmesão</i>	R\$ 37,90
<i>Risoto com shiitake fresco e molho demi-glace</i>	R\$ 37,90
<i>Risoto trufado</i>	R\$ 37,90
<i>Risoto de limão siciliano</i>	R\$ 37,90

Nossa Cozinha

Caesars Salad com Frango R\$ 33,90 com Camarão R\$ 61,90

Alface americana, queijo parmesão, molho caesar e croutons

Risoto a Espanhola (2 pessoas) R\$ 104,90

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

Risoto de Camarão R\$ 78,90

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

Camarão em Crosta R\$ 78,90

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

Salmão ao molho de Maracujá R\$ 94,90

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

Cordeiro Arretado R\$ 78,90

Chorizo de Cordeiro grelhado na churrasqueira, servido com baião de dois

Filet Trufado R\$ 89,90

Filet alto na parrilha, risoto trufado e lascas de parmesão

Arroz de Costela R\$ 46,90

Arroz refogado com costela desfiada, cebolinha e molho demi glace

Experiência TBA

Experimente nossos melhores cortes

**com uma guarnição a sua escolha*

***Bife de Chorizo* R\$ 94,90**

***Filé Mignon* R\$ 94,90**

***Salmão Premium* R\$ 94,90**

Monte seu corte favorito com duas guarnições* a sua escolha

***Franguinho Coxa e Sobrecoxa desossadas da churrasqueira* R\$ 41,90**

***Peito de frango grelhado* R\$ 41,90**

***Carré Suíno* R\$ 41,90**

***Carne de Sol com uma fatia de queijo coalho grelhado* R\$ 56,90**

***Parmegiana à TBA Corte especial feito à parmegiana* R\$ 60,90**

***Frango à Parmegiana* R\$ 55,90**

****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\$ 31,90

Peito de frango grelhado na churrasqueira, servido com duas guarnições

Parmegiana Kids R\$ 34,90

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

Peixe empanado Kids R\$ 36,90

Tiras de surubim empanado, servido com duas guarnições

Picanha Kids R\$ 44,90

Picanha grelhada na churrasqueira, servido com duas guarnições

Filet Mignon Kids R\$ 44,90

Filet mignon grelhado na churrasqueira, servido com duas guarnições

Dom Black Kids R\$ 33,90

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

(Pão, hambúrguer, queijo, cebola caramelizada, alface, tomate e maionese DB)*

Dom Black Premium 200g R\$ 39,90

Dom Black 140g R\$ 33,90

Dom Black Royals 140g (Queijo do reino) R\$ 35,90

Dom Black Smashed R\$ 33,90

Dois discos de carne prensados com queijo intercalado

Dom Black Friends

Dom Peixoto R\$ 29,90

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

Dom Coirolo Bacon R\$ 35,90

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

Dom Colina R\$ 30,90

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

Dom Zé Davi R\$ 49,90

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

Dom Alejandro R\$ 35,90

Pão, hambúrguer de 140g, queijo cheddar, bacon, mix de folhas, chilli sauce e maionese DB.*

Dom del Basto R\$ 38,90

Pão, hambúrguer de 140g, queijo cheddar, cebola crispy, mix de folhas e maionese DB*

Dom Eugenio R\$ 36,90

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

Para se deliciar

Petit Gateau de chocolate	R\$ 33,90
<i>Bolo quente de chocolate servido no ramekin, acompanhado de sorvete de creme e calda de chocolate</i>	
Cheesecake de doce de leite	R\$ 26,90
<i>O cheesecake mais famoso</i>	
Brownie TBA	R\$ 20,90
<i>Brownie caseiro e calda de chocolate, servido com sorvete de creme</i>	
O famosos Pudim	R\$ 12,90
<i>Pudim caseiro de doce de leite</i>	
Panqueca de doce de leite	R\$ 20,90
<i>Panqueca de massa fina, recheada com doce de leite argentino, servido com sorvete de creme</i>	

Café

Café espresso	R\$ 8,90
Café carioca	R\$ 8,90
Espumone	R\$ 8,90
Capuccino	R\$ 10,90
Descafeinado	R\$ 9,90

Água

Água (350ml)		R\$ 8,29
<i>Com ou sem gás</i>		
Aquárius Fresh (510ml)		R\$ 12,90
Água de Coco	Copo (300ml) R\$ 8,50 / Jarra (700ml)	R\$ 16,90

Refrigerante

Garrafinha (290ml) <i>Coca Cola</i>	R\$ 10,50
Lata (350ml) <i>Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta Laranja, Sprite, Água Tônica, Schweppes Citrus, Guaraná Antarctica, Guaraná Antarctica Zero</i>	R\$ 10,50
Red Bull (250ml)	R\$ 16,90

Sucos

Sucos <i>Abacaxi, Limão, Melancia, Acerola, Cajá, Graviola</i>	Copo (300ml) R\$ 9,20 / Jarra (700ml)	R\$ 16,90
Suco de Laranja feito em casa	garrafinha (500ml)	R\$ 17,90
Suco de Morango	Copo (300ml) R\$ 13,90 / Jarra (700ml)	R\$ 24,90
Suco de Uva integral (295ml)		R\$ 14,90

Cervejas

Chopp (300ml)	R\$ 11,90
Spaten Longneck (330ml)	R\$ 13,00
Spaten (600ml)	R\$ 19,90
Heineken Longneck (330ml)	R\$ 16,90
Heineken (600ml)	R\$ 25,90
Heineken Zero (330ml)	R\$ 17,90
Corona Zero (330ml)	R\$ 17,90

Whisky

	50ml	Garrafa
Black & White	R\$ 9,50	147,90
White Horse 8 anos	R\$ 14,50	
Johnnie Walker Red	R\$ 17,00	R\$ 240,00
Old Parr	R\$ 27,00	R\$ 315,00
Logan	R\$ 27,00	
Chivas Regal 12 anos	R\$ 21,00	
Jack Daniels	R\$ 19,00	
Buchanans 12 anos	R\$ 26,00	
Johnnie Walker Black Label	R\$ 26,90	R\$ 305,00

Cachaça

	50ml
Pitu	R\$ 8,00
Pitu Gold	R\$ 10,50
Seleta	R\$ 12,00
Germana 2 anos	R\$ 16,00

Vodka

	50ml
Smirnoff Red	R\$ 10,00
Absolut	R\$ 19,00

Demais Destilados

	50ml		50ml
Gordon's Gin	R\$ 19,00	Cointreau	R\$ 27,00
Gin Tanqueray	R\$ 27,00	Licor 43	R\$ 27,00
Bacardi Carta Branca	R\$ 12,00	Amarula	R\$ 27,00
Campari	R\$ 12,00	Frangelico	R\$ 27,00
Baileys	R\$ 27,00		

Drinks

Soda Italiana	R\$ 16,90
<i>Sabores: Frutas vermelhas, maçã verde ou morango</i>	
Aperol Spritz	R\$ 31,90
<i>Espumante, aperol, gelo e laranja</i>	
Gin Tonic	R\$ 30,90
<i>Gordon's gin, água tônica</i>	
Caipirinha clássica	R\$ 16,90
<i>Pitú, limão, açúcar</i>	
Caipirinha com Seleta	R\$ 18,00
Caipirinha com Germana	R\$ 24,00
Caipifruta	R\$ 20,90
<i>Fazemos com Smirnoff - Abacaxi, cajú, morango, kiwi, maracujá</i>	
Caipifruta com Vodka Absolut	R\$ 27,90
<i>Sim, com Absolut! Abacaxi, cajú, morango, kiwi, maracujá</i>	
Mojito TBA	R\$ 27,00
<i>Rum, limão, hortelã, açúcar</i>	