

ONDE HÁ FOGO
HÁ SABOR



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

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\$ 235,90

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.

Grande Short Rib Angus (2 pessoas)

R\$ 194,90

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

Grande Baby Beef (2 pessoas)

R\$ 159,90

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

Família TBA (4 até 5 pessoas)

R\$ 295,90

Um short rib (aprox.. 500g), um Baby Beef (aprox.. 400g) e três linguiça toscana da churrasqueira. Servido com quatro guarnições na sua escolha

Picanha do Churrasqueiro (atê 3 pessoas)

R\$ 375,90

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

Churrascada TBA (4 até 5 pessoas)

R\$ 248,90

2 Bife Angus, 1 Carré suíno, 1 franguinho, 2 linguiça suína, arroz maluco, farofa de ovos, batata frita e salada caesar

Mix TBA (2 até 3 pessoas)

R\$ 154,90

Bife Angus, 5 Linguiça de Costela Angus e Franguinho da churrasqueira, servido com arroz maluco, farofa de ovos e batata frita

Experiências individuais

Bife de Chorizo aprox. 200g com uma guarnição a sua escolha

R\$ 98,90

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

Filé Mignon aprox. 180g com uma guarnição a sua escolha

R\$ 85,90

O corte mais macio e quase não contém gordura.

Chorizo de Cordeiro aprox. 200g com uma guarnição a sua escolha

R\$ 82,90

Tem um sabor bem acentuado e suave. Um corte num padrão especial feito na churrasqueira

Salmão Premium com uma guarnição a sua escolha

R\$ 105,90

Filé de salmão, com textura delicada e sabor marcante.

Entradas & Petiscos

Caldinho da Casa

R\$ 17,50

Caldinho clássico de feijão preto, bem temperado, servido com farofa de alho com bacon, ovo de codorna e azeitona.

Caldinho de camarão

R\$ 17,50

Cremoso e aromático, servido com ovo de codorna e azeitona

Linguiça Fininha

R\$ 35,50

Grelhada na brasa, acompanhada de mini pão brioche, cebola chapeada e mostarda de Dijon. Crocante por fora, suculenta por dentro

Mini Tábua de Frios

R\$ 43,90

Seleção com queijo brie, jamón serrano, carpaccio e torradas. Perfeita para compartilhar

Mini Tábua de Queijos

R\$ 45,90

Queijo do reino, parmesão, provolone e brie, servidos com torradas crocantes

Linguiça de Costela Angus

R\$ 44,90

5 unidades - Saborosíssima, a linguiça de costela é ideal para ser preparada na brasa. A maciez e a suculência são garantidas

Carpaccio Clássico

R\$ 46,90

Com molho especial de mostarda, rúcula, queijo parmesão, alcaparras e champignons

Empanada Argentina

R\$ 15,90

Tradicional empanada recheada com carne ou queijo. Crocante por fora, cremosa por dentro

Pão de Alho

R\$ 15,90

Pão fofinho recheado com creme aioli. Um clássico irresistível

Mix de Bolinhos

R\$ 27,90

Bolinhos de charque, bolinhos de queijo e mini coxinhas de frango servidos com molho do chef

Mix de Entradas TBA

R\$ 73,90

O melhor das nossas Entradas. Dois mini hambúrgueres, fritas com costela desfiada, pão de alho e espeto de carne de sol

Arrumadinho de Sol

R\$ 61,90

Carne de sol, feijão verde, farofa e vinagrete, servido com chips de batata

Combo Mini Cheese Burger

R\$ 39,90

3 mini cheeseburger no pão brioche com maionese da casa

Varal de Camarão

R\$ 43,90

6 camarões empanados e servidos com molho do chef

Fritas com Costela desfiada

R\$ 38,90

Nossa famosa costela bovina desfiada montado em cima de batata frita com maionese e cebolinha

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\$ 65,90**

Tem um sabor bem acentuado e suave. Um corte num padrão especial feito na churrasqueira

Filet Mignon aprox 180gr **R\$ 72,90**

O corte mais macio e quase não contém gordura.

aprox 360 gr **R\$ 143,90**

Bife de Chorizo aprox 200gr **R\$ 73,90**

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

aprox 400gr **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 aprox 200gr **R\$ 89,90**

Corte nobre, mais marmorizado e saboroso

aprox 400 gr **R\$ 175,90**

American Rib Eye Angus aprox 200gr **R\$ 84,90**

Corte nobre com alta marmorização, extremamente suculento e macio. Um clássico das steakhouses americanas

aprox 400gr **R\$ 165,90**

Baby Beef Angus

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

aprox 400gr **R\$ 129,90**

Short Rib Angus

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

aprox 500gr **R\$ 165,90**

T-Bone Angus

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

aprox 600gr **R\$ 204,90**

Filé de Salmão aprox 180gr **R\$ 82,90**

Corte nobre de salmão, com textura delicada e sabor marcante. Grelhado na brasa, o salmão ganha uma camada crocante por fora e permanece suculento por dentro. Uma opção leve e saudável

Guarnições

Arrozes <i>Temos arroz branco, de brócolis, com arroz integral e arroz maluco (arroz, ovo, bacon, cebolinha e batata palha)</i>	R\$ 20,90
Batata Frita <i>Batata ondulada, seca e crocante</i>	R\$ 28,90
Batata Rústica <i>Feita na hora para ficar bem saborosa</i>	R\$ 20,90
Macaxeira Frita <i>De macaxeira selecionada, fora crocante e dentro macia</i>	R\$ 20,90
Chips Caseiros <i>Receita da casa – os favoritos dos clientes</i>	R\$ 20,90
Farofa de Ovos <i>Feito na hora com manteiga de garrafa e cebolinha, fica bem fofinha</i>	R\$ 20,90
Legumes salteados <i>Abobrinha, cenoura, cebola roxa e brócolis puxado com alho e azeite</i>	R\$ 20,90
Legumes grelhados <i>Tomate, cebola, abobrinha e cenoura das grelhas</i>	R\$ 20,90
Purês <i>De batata inglesa ou de batata doce – feito todos os dias fresco</i>	R\$ 20,90
Feijão Verde <i>Nosso feijão verde é feijão verde mesmo!</i>	R\$ 26,90
Salada Caesar <i>Alface americana, molho caesar, queijo parmesão ralado, croûtons</i>	R\$ 29,90
Salada do Chef <i>Mix de folhas, tomate cereja, pepino, queijo parmesão ralado, praliné</i>	R\$ 29,90
Gnocchi caseiros <i>Temos com nosso famoso sugo de tomate ou com molho de queijo</i>	R\$ 29,90
Linguines salteados <i>Fazemos na manteiga ou com alho e óleo</i>	R\$ 20,90
Linguines com molho caseiro <i>Temos com nosso famoso sugo de tomate ou com molho de queijo</i>	R\$ 29,90

Risotos *(servido no prato fundo)*

Risoto clássico de parmesão <i>Arroz arbório cremoso com lascas generosas de parmesão curado. Finalizado com manteiga</i>	R\$ 39,90
Risoto com shiitake fresco e molho demi-glace <i>Shiitake fresco salteado e incorporado ao arroz arbório, com fundo de molho demi-glace. Sabor profundo e terroso.</i>	R\$ 42,90
Risoto trufado <i>Base cremosa de parmesão com leve toque de azeite trufado.</i>	R\$ 42,90
Risoto de limão siciliano <i>Arroz arbório com raspas e suco de limão siciliano, leve e refrescante.</i>	R\$ 39,90

Nossa Cozinha

Caesars Salad com Frango R\$ 35,90 com Camarão R\$ 64,90

Alface americana, queijo parmesão, molho caesar e croutons

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

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

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

Cordeiro Arretado

R\$ 82,90

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

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:***

*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\$ 33,90**

Peito de frango grelhado na churrasqueira, servido com duas guarnições

Parmegiana Kids **R\$ 36,90**

Parmegiana bem crocante feita 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.

Sandwiches

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 Coirola 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, picles, 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 Alejandro **R\$ 37,90**

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

Dom del Basto **R\$ 40,90**

Pão, hambúrguer de 140g, queijo cheddar, cebola crispy, mix de folhas 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

Bolo quente de chocolate servido no ramekin, acompanhado de sorvete de creme e calda de chocolate

Cheesecake de doce de leite

R\$ 28,90

O cheesecake mais famoso

Brownie TBA

R\$ 21,90

Brownie caseiro e calda de chocolate, servido com sorvete de creme

O famosos Pudim

R\$ 14,90

Pudim caseiro de doce de leite

Panqueca de doce de leite

R\$ 21,90

Panqueca de massa fina, recheada com doce de leite argentino, servido com sorvete de creme

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

Com ou sem gás

Aquárius Fresh (510ml)

R\$ 13,90

Água de Coco

Copo (300ml) R\$ 9,50 / Jarra (700ml)

R\$ 17,90

Refrigerante

Garrafinha (290ml)	R\$ 11,50
<i>Coca Cola</i>	
Lata (350ml)	R\$ 11,50
<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
Spaten Longneck (330ml)	R\$ 13,90
Spaten (600ml)	R\$ 20,90
Heineken Longneck (330ml)	R\$ 17,50
Heineken (600ml)	R\$ 26,90
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>	
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>	