



Momentos TBA

Happy Hour

Vinho branco e rosé em taça

Sexy Fish Rosé R\$ 25,00

Blend

Norton, Mendoza, Argentina

Bodega Vieja R\$ 20,00

Sauvignon Blanc

Bodega Vieja, Vale Central, Chile

Vinho tinto em taça

Alambrado Etiqueta Negra R\$ 25,00

Cabernet Sauvignon

Alambrado, Mendoza, Argentina

Visionário R\$ 20,00

Cabernet Sauvignon

Morandé, Vale Central, Chile

Vinho branco

Sexy Fish Blanc de Blancs - Chardonnay e Torrontés De R\$ 88,90 por R\$ 85,90

Bodegas Norton, Mendoza, Argentina

Aromas cítricos com notas de frutas como peras e pêsegos. Suculento com grande frescor.

Morandé Terroir Wines Semillon

De R\$ 99,90 por R\$ 89,90

Morandé, Vale do Itata, Chile

Branco chileno de grande personalidade, elaborado a partir de vinhas centenárias. Apresenta aromas vibrantes de frutas cítricas, pêra e mel, com um paladar fresco e suculento

Vinho tinto

Sexy Fish - Malbec

De R\$ 88,90 por R\$ 85,90

Bodegas Norton, Mendoza, Argentina

Aromas de cerejas e figos, com notas de especiarias. Em boca, é equilibrado, com ótima acidez e sedoso. Elegante e saboroso.

Etiqueta Negra - Cabernet Sauvignon

De R\$ 129,90 por R\$ 99,90

Alambrado, Mendoza, Argentina

O Alambrado Etiqueta Negra é um vinho tinto argentino intenso e frutado, com taninos macios e notas de cereja, especiarias e leve toque de baunilha.

Morandé Terroir Wines Cinsaut

De R\$ 99,90 por R\$ 89,90

Morandé, Vale do Itata, Chile

Vibrante e suculento, com aromas de frutas vermelhas e notas terrosas. Paladar fresco e equilibrado.

Bebidas

Chopp (300ml) R\$ 6,90

Caipifruta Smirnoff R\$ 18,90

Limão, abacaxi, cajú, morango, maracujá, kiwi

Eisenbahn 600ml R\$ 13,90

Caipirinha / Caipiroska R\$ 7,90

De limão, de abacaxi

Sangria R\$ 20,90

Sangria clássica feito com vinho tinto e frutas



Momentos TBA

*Happy
Hour*

Bife de Chorizo Angus - Completo

aprox 400gr R\$ 119,90

Corte argentino do miolo do contra-filé, possui gordura lateral - com duas guarnições

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\$ 55,90

aprox 400gr R\$ 99,90

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\$ 99,90

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

Combo Petiscos do TBA

R\$ 69,90

Dois mini hambúrgueres, fritas com costela desfiada, pão de alho e espeto de carne de sol

Mix de Bolinhos

R\$ 23,90

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

Carpaccio Sr. Pedro

R\$ 19,90

Mini Carpaccio com molho especial de mostarda, rúcula, queijo parmesão, alcaparras e champignons

Empanada Argentina

R\$ 13,90

De carne ou de queijo

Tiras de Angus com fritas

R\$ 65,90

e sauce à la moutarde

Tiras de carne angus puxados no fogão, servidas com fritas e molho de mostarda

Varal de Camarão

R\$ 39,90

6 camarões empanados, com molho do chef

Fritas com Costela desfiada

R\$ 35,90

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

Combo Mini Cheese Burger

R\$ 36,90

3 mini cheeseburger, pão brioche, maionese da casa

Espetinho de Coração de Galinha

R\$ 19,90

feito na churrasqueira

Espetinhos de Carne de Sol e

R\$ 31,90

Queijo Coalho

feito na brasa

Caldinho da casa

R\$ 16,50

De feijão, o clássico