



Menu Executivo

Entrada, prato principal e sobremesa

Menu Executivo Entre Cortes – A experiência da brasa, em versão especial de almoço

Entradas

Carpaccio

Lâminas finas de carne Angus, finalizada com molho de mostarda Dijon e azeite extra virgem.

Salada de folhas frescas

Mix de folhas selecionadas, cenoura ralada, nozes tostadas, palmito e nosso exclusivo molho Divino Pepe®.

Prato Principal

Filet de Tilápia à Belle Meunière

75,00

Filet de tilápia grelhada, servida com batatas, camarões, champignon e alcaparras, finalizado na manteiga com leve toque de limão.

Bife de Chorizo na brasa

79,00

Bife de chorizo grelhado, servido com arroz branco, feijão e batata palito crocante.

Entrecot Angus

79,00

Carne Angus grelhada na brasa, servida com tagliatelle (massa fresca feita na casa), envolta na manteiga de ervas.

Parmegiana de Filet

79,00

Clássico filet à parmegiana empanado, servido com tagliatelle (massa fresca feita na casa),

Risoto de Camarão Rosa

92,00

Risoto de arroz arbório com camarões rosa salteados na manteiga de crustáceos, finalizado com parmesão Grana Padano®.

Sobremesas

Pudim de leite

Banana Caramelizada

Servida com gelato de baunilha.

Abacaxi

Rodela de abacaxi, finalizado com raspas de limão.

Café

Vinho em Taça

Tinto, Branco ou Rosé

18,00

*Cardápio exclusivo para almoço de segunda a sexta feiras, exceto feriados e datas comemorativas.

Entradas

Couvert (Servido apenas no almoço)	23,00
Cesta de mini pães assados, crostinis de parmesão, azeitonas Azapa, linguiça artesanal com toque cítrico, vinagrete de cebola roxa e salsinha, manteiga de ervas e molho Divino Pepe®.	por pessoa
Salada Divino Pepe®	35,00
Folhas frescas, cenoura, tomates cereja, nozes, palmito com molho Divino Pepe®.	
Caesar Salad	67,00
Alface americana crocante, lascas de parmesão, croutons e molho Caesar clássico, servida com peito de frango grelhado na brasa.	
Carpaccio Tradicional	48,00
Finas lâminas de carne bovina com molho à base de mostarda, mini alcaparras e lascas de parmesão Grana Padano® servidos com torradinhas de parmesão.	
Carpaccio Salad	57,00
Finas lâminas de carne bovina com molho à base de mostarda, combinadas com folhas verdes crocantes, tomates cereja, lascas de parmesão Grana Padano® e alcachofras grelhadas na brasa.	
Camarão na Panko (150g)	69,00
Camarões rosa médios crocantes, empanados na farinha Panko®.	
Linguiça Durok (100g)	18,00
Linguiça suína duroc recheada com queijo coalho e servida com chimichurri e farofa.	
Linguiça Catalana (300g)	59,00
Possui um sabor equilibrado em formato de caracol, servida com chimichurri e farofa.	
Tábua Toscana (300g)	87,00
Seleção de queijos parmesão Grana Padano®, brie com mel, esferas de mussarela de búfala com pesto, presunto cru, lâminas de linguiça artesanal, mix de castanhas e morangos frescos, servidos com crostinis de queijo parmesão.	
Burrata Italiana	67,00
Esfera de queijo italiano de casca delicada e interior cremoso, com, textura amanteigada. Servida sobre pesto de manjeriço, tomates cereja e crostinis de queijo parmesão.	

Crostinis

(Servidos somente no jantar)

Crostini Parmesão	25,00
Crocância perfeita da massa de longa fermentação crocante, com sabor intenso do parmesão, azeite premium e um toque de orégano.	
Crostinis Alecrim	25,00
Crocância perfeita da massa de longa fermentação crocante, parmesão, azeite premium, parmesão, e o aroma envolvente do alecrim, finalizado com um toque de flor de sal.	
Crostinis Brie	38,00
Brie derretido sobre crostinis dourado, finalizado com geléia de pimenta ou mel cremoso.	



Nossas Carnes

Cortes selecionados preparados na Parrilla
Pesos e preços aproximados conforme o corte

		1P	2P
Entrecot - Angus		115,00	a 225,00
Bife de Chorizo - Angus		97,00	a 190,00
		Valor por gramas	
Ancho Taurus Reserve – Raças Britânicas	400g a 500g	200,00	a 250,00
Bife de Chorizo Taurus Reserve – Raças Britânicas	350g a 450g	150,00	a 210,00
T-Bone Steak - Angus	400g a 900g	140,00	a 315,00
Prime Rib Steak - Angus	400g a 900g	156,00	a 351,00
Parrilla Entre Cortes – (serve 4 pessoas)			420,00
Picanha 300g, Bife de Chorizo 300g, Entrecot 300g, Frango Desossado 250g e 2 Linguiças Duroc (pesos aproximados)			

Wagyu

Carne de origem japonesa, conhecida mundialmente por seu marmoreio marcante, maciez e sabor incomparável. Indicamos o ponto mal passado para preservar toda a sua suculência.

Chorizo de Wagyu Cruzado	450g a 650g	270,00	a 390,00
Suculento e macio, com equilíbrio perfeito entre intensidade e suavidade.			
Short Rib de Wagyu Cruzado	500g a 800g	275,00	a 440,00
Corte untoso, com marmoreio intenso e notas profundas de sabor.			
Chuck Steak de Wagyu Puro	500g a 800g	375,00	a 600,00
Corte robusto, de sabor intenso e textura marcante.			

Dry Aged

Carne maturada em ambiente controlado de temperatura e umidade por várias semanas. O processo enzimático natural quebra as fibras musculares, resultando em uma carne extremamente macia, com notas amanteigadas e marcantes.

T-Bone Steak - Angus	400g a 800g	168,00	a 336,00
Prime Rib Steak - Angus	400g a 850g	196,00	a 416,00

Acompanhamento das carnes

Prato uma pessoa: farofa, mais uma guarnição à sua escolha.

Pratos duas pessoas: farofa, alho assado, cebola assada na brasa, mais duas guarnições à sua escolha.

Guarnições

Arroz Entre Cortes	22,00	Batata canoa	18,00
Arroz carreteiro	23,00	Batata palito	18,00
Arroz branco	12,00	Purê de batata	15,00
Feijão	12,00	Legumes na brasa	18,00
Farofa de ovo	22,00	Salada Divino Pepe®	29,00
Linguixa	16,00		

Além da Brasa

Cortes e preparos especiais que vão além da brasa, trazendo o frescor do mar, massas artesanais e pratos clássicos com um toque autoral.

	1P	2P
Frango Desossado Coxa e sobrecoxa desossada, suculentas e grelhadas na brasa. Servido com arroz branco e legumes grelhados.	58,00	
Salmão com legumes Filet de salmão grelhado com legumes na brasa.	87,00	
Filet mignon ao molho roti Filet mignon grelhado na brasa. Acompanhado de gnocchi de mandioquinha feito na casa. Envolto de fonduta de parmesão Grana Padano® e finalizado com molho roti	120,00	
Gnocchi Dona Antônia Gnocchi de mandioquinha feito na casa, com tiras de filet mignon flambados no conhaque, envolto em um cremoso molho funghi.	120,00	
Risoto de Lagosta Risoto de arroz arbóreo com lagosta salteada na manteiga de crustáceos, e finalizado com parmesão Grana Padano®.	115,00	
Risoto al Mare Risoto de arroz arbóreo com camarões salteados na manteiga de crustáceos, e finalizado com parmesão Grana Padano®.	105,00	
Camarões Rosa Camarões salteados, lulas calamares flambadas no conhaque, legumes assados na brasa, farofa e raspa de limão siciliano. Acompanha arroz com tomate seco, salsinha e castanha do Brasil.	147,00	277,00
Polvo braseado Polvo cozido em brodo aromático e finalizado na brasa. Servido com legumes braseados, e arroz de polvo.	137,00	267,00

Menu Kids

Kids Chicken & Pasta Peito de frango grelhado em tiras. Servido com tagliatelle artesanal e brócolis na manteiga.	55,00
Kids Filet Filet mignon em tiras, arroz branco, feijão e batata sorriso.	69,00

Pizzas

(Servidas somente no jantar)

	M	G	F
Calabresa tradicional Molho de tomate pelati, calabresa, mussarela e cebola.	95,00	105,00	137,00
Frango Molho de tomate pelati, frango desfiado, mussarela e requeijão.	95,00	105,00	137,00
Margherita Molho de tomate pelati, mussarela, manjericão, tomate e parmesão.	95,00	105,00	137,00
Portuguesa Molho de tomate pelati, presunto, mussarela, ovo e cebola.	95,00	105,00	137,00
Quatro queijos Molho de tomate pelati, ,mussarela, parmesão, gorgonzola e requeijão.	97,00	107,00	147,00
Calabresa da casa Molho de tomate pelati, calabresa artesanal levemente apimentada com erva-doce, mussarela e cebola.	97,00	117,00	157,00
À moda da casa Molho de tomate pelati, presunto, palmito, bacon, cobertura de mussarela e requeijão.	107,00	125,00	157,00
Matriarca Molho de tomate pelati, calabresa artesanal, bacon, ovo, mussarela e cebola.	97,00	117,00	167,00
Caprese Molho de tomate pelati, tomate-caqui, mussarela de búfala e molho pesto.	95,00	117,00	159,00
Tomazza Molho de tomate pelati, mussarela, parmesão, tomate-cereja, folhas de manjericão e mussarela de búfala.	107,00	119,00	169,00
Blumenau Molho de tomate pelati, mussarela, linguiça Blumenau e cebola roxa.	105,00	117,00	159,00
Panchetta Molho de tomate pelati, panchetta curada, queijo mascarpone e pinole.	105,00	129,00	179,00
Bella Napoli Molho de tomate pelati, mussarela, rúcula, presunto cru, mussarela de búfala bola e tapenade de azeitona.	127,00	149,00	199,00
Camarão Molho de tomate pelati, camarões rosa, alho e salsinha, montados sobre mussarela.	139,00	149,00	209,00
Filet com 4 queijos Filet mignon, molho de tomate pelati, mussarela, parmesão, gorgonzola e requeijão.	139,00	159,00	229,00

Bebidas

Não Alcoólicos

Água sem gás	7,70
Água com gás	7,70
Água com gás São Lourenço	10,00
Refrigerantes: Coca Cola, Guaraná, Fanta Laranja, Sprite, Schweppes Citrus e H2oH.	8,50
Água de coco	10,00
Sucos Naturais: Abacaxi, acerola, limão, limonada suíça, maracujá, caju e morango.	12,50
Sucos Naturais Mistos	18,00
Suco de uva integral	15,00
Soda italiana: Maçã verde, limão siciliano, blueberry e cranberry.	15,00
Café Expresso	8,00
Chá Twinings	8,00

Gin Tônica

	Ohana/Tanqueray	Beefeater
Clássico – Gin, água tônica, limão.	28,00	35,00
Serafim Tonic – Gin, água tônica zero, suco de maracujá e aperol.	45,00	50,00
Tropical – Gin, Red Bull Tropical e laranja.	48,00	55,00
Frutas Vermelhas – Gin, Red Bull de melancia, morangos e amoras.	55,00	62,00

Cocktails

Mojito Cubano	22,00
Rum, hortelã, simple syrup, suco de limão e água com gás.	
Margarita	26,00
Tequila, limão, licor Cointreau, servido em taça com borda com sal.	
Sex On The Beach	26,00
Vodka, suco de laranja, licor de pêssego e Grenadine.	
Piña Colada	27,00
Rum, abacaxi, leite de coco, leite condensado e calda de chocolate.	
Cosmopolitan	27,00
Vodka, limão, suco de cranberry, Cointreau e raspa de limão.	
Moscow Mule	28,00
Vodka, xarope de gengibre, simple syrup.	
Aperol Spritz	32,00
Espumante brut, aperol, água com gás e laranja.	
Negroni	35,00
Campari, gin e vermute.	

Cerveja

Chopp Pilsen caneca 350ml	18,00
Chopp Ipa caneca 350ml	20,00
Malzbier long neck	13,00
Heineken long neck	12,50
Heineken zero long neck	13,00
Corona long neck	12,50
Colorado Appia 600ml	26,00
Erdinger Weiss	35,00
Lief Mans Goudenbang 330ml	49,00
Patagonia Weiss 330ml	16,00
Patagonia Ipa 330ml	16,00

Caipirinhas

Sabores: Banana com maracujá, Limão, Morango, Abacaxi, ou Frutas Vermelhas	
Cachaça	25,00
Smirnoff	25,00
Rum Bacardi	29,00
Saquê	29,00
Steinhaeger	29,00
Absolut	30,00
Smirnoff & Licor 43	35,00

Sobremesas

Abacaxi Fatia da fruta finalizada com raspas de limão.	9,00
Brownie Bolinho de chocolate com castanha de caju, servida com gelato italiano de baunilha.	25,00
Gelato Italiano Baunilha, chocolate, morango, pistache ou manjeriçãõ.	18,00
Petit Gateau Pequeno bolo de chocolate com casca e recheio cremoso, servito com gelato italiano.	25,00
Creme Papaia Servido com licor de cassis.	25,00
Banana Grelhada Banana grelhada na brasa, servida com gelato italiano de baunilha, calda de laranja e amêndoas tostadas.	28,00
Crème Brûlée Deliciosa e leve receita francesa com toque de baunilha e coberta com tentadora casquinha.	33,00
Pudim de leite condensado	14,00

Pizzas Doces

(Servidas somente no jantar)

Banana (não contém lactose) Banana com açúcar e canela.	59,00	69,00	89,00
Chocolate Chocolate (preto ou branco) e creme de leite.	85,00	129,00	180,00
Sensação Morango, chocolate (preto ou branco) e creme de leite.	85,00	129,00	180,00