



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, palmito, pepino, manga, amêndoas tostadas, e nosso exclusivo molho Divino Pepe®.

Prato Principal

Cubos de Filet Mignon

85,00

Cubos de filet mignon, champignon, gnocchi de mandioquinha e fonduta de Grana Padano®, finalizados com um delicado molho de mostarda e demi-glace.

Bife de Chorizo na brasa

79,00

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

Entrecot Angus

93,00

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

Camarão Gratinado

85,00

Camarões envolvidos em molho cremoso, gratinado com queijo e servidos com arroz branco e batata palha.

Filé na Brasa com fonduta e Gnocchi

95,00

Gnocchi de mandioquinha, fonduta de Grana Padano®, e molho roti

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.



Lançamentos Entre Cortes

Filé mignon na brasa com Risoto de Queijo Colonial	117,00
Filé mignon grelhado na brasa, servido com risoto cremoso de queijo colonial da Serra Gaúcha, finalizado com crocante de linguiça artesanal, rúcula baby e molho roti.	
Paleta de Ovelha assada na brasa (serve de 2 a 3 pessoas)	365,00
Paleta de ovelha lentamente assada na brasa, até atingir extrema maciez e suculência, servida com arroz branco aromatizado com cebola roxa, hortelã fresca e salsinha.	
<i>Disponível mediante reserva antecipada.</i>	

Menu Equilíbrio

Porções equilibradas

Filé na brasa com fonduta e Gnnochi	85,00
Gnocchi de mandioquinha feito na casa, fonduta de parmesão Grana Padano® e finalizado com molho roti.	
Risoto al Mare	79,00
Risoto de arroz arbóreo com camarões salteados na manteiga de crustáceos, e finalizado com parmesão Grana Padano®.	

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®.	
Salada Divino Pepe®	35,00
Seleção de folhas verdes, manga fresca, tomate, palmito, pepino, cenoura e cebola roxa, finalizada com amêndoas tostadas, gergelim preto e molho Divino Pepe®.	
Salada Tropical	93,00
Camarões rosa, seleção de folhas verdes, manga fresca, tomate, palmito, pepino, cenoura e cebola roxa, finalizada com gergelim preto.	
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 manjerição, tomates cereja e crostinis de queijo parmesão.	

Crostinis

(Servidos somente no jantar)

Crostinis 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 brasa.

	1P	2P
Entrecot - Angus	115,00	225,00
Bife de Chorizo - Angus	97,00	190,00
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)		

Cortes por Peso

Cortes selecionados individualmente. O peso e o valor final variam conforme cada peça.

Consulte nosso garçom para conhecer os cortes disponíveis.

T-Bone Steak – Angus	35,00 – 100g
Prime Rib Steak – Angus	39,00 – 100g

Dry Aged

Carne maturada em ambiente controlado por várias semanas, resultando em sabor intenso, textura macia e notas amanteigadas.

T-Bone Steak – Angus	42,00 – 100g
Prime Rib Steak – Angus	49,00 – 100g

Wagyu

Experiência Premium

Originário da genética japonesa, o Wagyu é reconhecido pelo elevado marmoreio, responsável por sua maciez, suculência e um sabor único. Recomendamos o ponto mal passado ou ao ponto menos para apreciar todas as suas características.

Short Rib de Wagyu Cruzado	50,00 – 100g
Corte untoso, com marmoreio intenso e notas profundas de sabor.	
Chuck Steak de Wagyu Puro	75,00 – 100g
Corte robusto, de sabor intenso e textura marcante.	

Acompanhamento das carnes

Prato uma pessoa: farofa + 1uma guarnição à sua escolha.

Pratos duas pessoas: farofa, alho assado, cebola assada na brasa +2 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	
Risoto de Queijo Colonial Risoto cremoso de queijo colonial da Serra Gaúcha, finalizado com crocante de linguiça artesanal e rúcula baby.	65,00	
Filé na brasa com Risoto de Queijo Colonial Filé mignon grelhado na brasa, com toque de molho roti, servido com risoto cremoso de queijo colonial, finalizado com crocante de linguiça artesanal e rúcula baby.	117,00	
Filé na brasa com fonduta e Gnocchi Filé mignon grelhado na brasa com gnocchi de mandioquinha, fonduta de Grana Padano® e finalizado com molho roti	127,00	
Gnocchi Dona Antônia Gnocchi de mandioquinha feito na casa, com tiras de filet mignon flambados no conhaque, envolto em um cremoso molho funghi.	127,00	
Risoto al Mare Risoto de arroz arbóreo com camarões salteados na manteiga de crustáceos, e finalizado com parmesão Grana Padano®.	115,00	
Camarões Rosa Camarões salteados, lulas calamares flambadas no conhaque, legumes assados na brasa, farofa e raspas 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)

	P	G
Linguiça Duroc Molho de tomate pelati, linguiça de porco Duroc, muçarela, cebola roxa e salsinha.	99,00	139,00
Panchetta Molho de tomate pelati, pancheta curada, queijo mascarpone e pinole.	95,00	139,00
Tomazza Molho de tomate pelati, mussarela, parmesão, tomate-cereja, folhas de manjerição e mussarela de búfala.	89,00	129,00
Bella Napoli Molho de tomate pelati, mussarela, rúcula, presunto cru, mussarela de búfala bola e tapenade de azeitona.	97,00	149,00
Blumenau Molho de tomate pelati, mussarela, linguiça Blumenau e cebola roxa.	89,00	119,00
Matriarca Molho de tomate pelati, calabresa artesanal, bacon, ovo, mussarela e cebola.	97,00	149,00
À moda da casa Molho de tomate pelati, presunto, palmito, bacon, cobertura de mussarela e requeijão.	87,00	137,00
Calabresa Molho de tomate pelati, calabresa, mussarela e cebola.	87,00	137,00
Caprese Molho de tomate pelati, tomate-caqui, mussarela de búfala e molho pesto.	87,00	137,00
Frango Molho de tomate pelati, frango desfiado, mussarela e requeijão.	77,00	107,00
Margherita Molho de tomate pelati, mussarela, manjerição, tomate e parmesão.	75,00	107,00
Portuguesa Molho de tomate pelati, presunto, mussarela, ovo e cebola.	75,00	107,00
Quatro queijos Molho de tomate pelati, mussarela, parmesão, gorgonzola e requeijão.	75,00	107,00

Não Alcoólicos

Água sem gás	8,70
Água com gás	8,70
Água com gás São Lourenço	11,00
Refrigerantes: Coca Cola, Guaraná, Fanta Laranja, Sprite, Schweppes Citrus e H2oH.	9,50
Água de coco	12,00
Sucos Naturais: Abacaxi, acerola, limão, limonada suíça, maracujá, caju e morango.	15,00
Sucos Naturais Mistos	18,00
Suco de uva integral	20,00
Soda italiana: Maçã verde, limão siciliano, blueberry e cranberry.	18,00
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	27,00
Rum, hortelã, simple syrup, suco de limão e água com gás.	
Margarita	29,00
Tequila, limão, licor Cointreau, servido em taça com borda com sal.	
Sex On The Beach	29,00
Vodka, suco de laranja, licor de pêssego e Grenadine.	
Piña Colada	29,00
Rum, abacaxi, leite de coco, leite condensado e calda de chocolate.	
Cosmopolitan	32,00
Vodka, limão, suco de cranberry, Cointreau e raspa de limão.	
Moscow Mule	32,00
Vodka, xarope de gengibre, simple syrup.	
Aperol Spritz	37,00
Espumante brut, aperol, água com gás e laranja.	
Negroni	39,00
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
Erdinger Weiss	35,00
Lief Mans Goudenbang 330ml	49,00
Blumenau 500ml	29,00
(Pilsen, Hop Larger, Catarina Sour, Weiss, IPA, Blond Ale)	
Blumenau long neck	14,00
(Sem álcool, Pilsen)	

Caipirinhas

Sabores: Banana com maracujá, Limão, Morango, Abacaxi, ou Frutas Vermelhas	
Cachaça	28,00
Smirnoff	28,00
Rum Bacardi	28,00
Saquê	28,00
Steinhaeger	28,00
Absolut	37,00
Smirnoff & Licor 43	37,00

Sobremesas

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

Pizzas Doces

(Servidas somente no jantar)

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