Antepastos

PARA ABRIR O APETITE!

Couvert — R$ 30
Pão italiano, manteiga aromatizada, tomates desidratados, caponatta italiana e lascas de parmesão

Saladas

UMA OPÇÃO SAUDÁVEL

Linha Tapera — R$ 45
Mix de folhas verdes com presunto parma, tomatinho cereja e queijo parmesão em lâminas

Linha 28 — R$ 45
Mix de folhas, berinjelas tostadas na brasa, damascos, cogumelos paris, lascas de parmesão curado e tradicional molho de mostarda dijon e mel

Dos Ausentes — R$ 42
Mix de folhas verdes, lascas de truta defumada, castanha, queijo parmesão e redução de balsâmico com figo

Linha Campestre — R$ 42
Salada Caprese - Tomate, mussarela de búfala, manjericão, croutons e mix de folhas ao azeite extra virgem

Sopas & cremes

Alho poró — R$ 30
Capeletti — R$ 32
Canja — R$ 28

Acompanham pães, salsinha e queijo parmesão

CARDÁPIO INFANTIL

Espaguetinho na Manteiga ou ao Sugo — R$ 28

Espaguetinho na Manteiga ou ao Sugo com Filezinho ou Peitinho — R$ 32

Filezinho com Arroz — R$ 30
Escolha 1 acompanhamento:
batata rústica | batata sorriso | purê de batatas

Peitinho de Frango com Arroz — R$ 30
Escolha 1 acompanhamento:
batata rústica | batata sorriso | purê de batatas

Petiscos

Vai bem com um chopp!

Batatas Rústicas Fritas	R$ 26
Bolinho de Aipim Frito	R$ 26
Polenta Palito Crocante	R$ 26
Bolinhos de Bacalhau 12 unidades Acompanhados de molho aioli	R$ 48
Queijo Parrillero Queijo provolone grelhado com azeite de oliva e ervas frescas	R$ 42
Queijo com Linguiça Queijo provolone e linguiça mignon grelhados	R$ 46
Trilogia de Linguiças Artesanais 3 receitas artesanais da casa (Tipo Toscana, Tomate Seco e Cebola Caramelizada)	R$ 56
Tiras de Entrecot com pães tostados	R$ 48
Iscas de Filé Acebolado com pães tostados	R$ 56
Entranha Petisco Tradicional corte portenho, grelhado e coberto com queijo serrano e cebola refogada (Ideal ao ponto menos ou mal passada)	R$ 65

Pasta para Dos

(Servem 2 pessoas)

Qual o molho?

NOVIDADE!

Molho Rústico — R$ 128
Tomate concassé, cebola, alho, manjericão e azeite de oliva

Molho Quatro Queijos e Filé — R$ 178
Queijos parmesão, provolone, gorgonzola, requeijão
e creme de leite com escalopes de filé mignon

Molho Curry e Filé — R$ 188
Creme de leite, requeijão, bacon em cubos, iscas de filé mignon e curry

Molho Fungui e Filé — R$ 188
Creme de leite, requeijão, iscas de filé mignon e cogumelos fungui

Molho Provençal — R$ 192
Camarões salteados, tomate em cubos, alho, manjericão fresco e azeite de oliva

Qual a pasta?

Espaguete

Penne

Fetuccine de Espinafre

Nhoque Artesanal
de Batata Doce

SERVIDAS EM CAÇAROLAS DE FERRO!

Observação: Podem ser servidas empratadas para uma pessoa, valor de 60%.

Risottos

MANGIA CHE TE FA BENE!

(Prato Individual)

Risotto de Moranga e Charque — R$ 68
Arroz arbóreo, creme de moranga cabotiá e charque desfiado crocante

Risotto Mar e Montanha — R$ 74
Arroz arbóreo, camarões salteados, cogumelos frescos, açafrão e ciboulette

Risotto de Salmão e Aspargos Frescos — R$ 74
Arroz arbóreo, salmão e aspargos frescos

Risotto de Filé e Funghi — R$ 78
Arroz arbóreo, escalope de filé, funghi e vinho tinto

Risotto de Cordeiro — R$ 78
Arroz arbóreo, lascas de pernil de cordeiro, aspargos frescos e vinho tinto

Risotto Vegetariano — R$ 69
Arroz arbóreo, ervilha torta, aspargos, cogumelo paris e tomate cereja

PESCADOS

(Prato Individual)

Truta Siciliana — R$ 88
Filé de truta com manteiga de limão siciliano, tomates cereja e arroz com castanhas
(Este peixe pode conter espinhos)

Robalo La Plancha — R$ 96
Filé de robalo com risoto de limão siciliano ao molho de tomate cereja e alcaparrones

Salmão do Cheff — R$ 86
Filé de salmão grelhado com mini legumes e cogumelos salteados na manteiga

Salmão da Cordilheira — R$ 90
Posta de salmão grelhado com risoto de camarão e molho de maracujá

Bacalhau Braseado — R$ 118
Generosa posta de bacalhau (Gadus Morhua) ao azeite extra virgem, batatas jovens, ovos, cebola roxa, azeitonas pretas e arroz branco

CARNES

Molhos

acompanham todas as carnes

- Malbec
- Vinagrete
- Chimichurri
- Olivatta
- Geleia de Laranja com Pimenta
- Farofa

CORDEIROS

(Servem 2 pessoas)

Cordeiro Serrano — R$ 156
Lombo de cordeiro grelhado e coberto com queijo serrano gratinado, guarnecido com legumes na brasa, batatas assadas e arroz branco

Cordeiro Malbec — R$ 178
Carré de cordeiro grelhado, guarnecido com legumes na brasa, batatas assadas e arroz branco

Cordeiro dos Pampas — R$ 228
Paleta de cordeiro assada e grelhada, guarnecida com legumes na brasa, batatas assadas e arroz branco
(Sob disponibilidade)

AVES

(Servem 2 pessoas)

Frango la Parrilla — R$ 98
Filé de coxa e sobre coxa desossado e grelhado, acompanhado de legumes coloridos na parrilla e arroz branco

Frango à Parmegiana — R$ 98
Filé de frango grelhado coberto com presunto, queijo mussarela, molho sugo e orégano, guarnecido com fetuccine de espinafre

LA PARRILLA

Bovinos sem osso

(Servem 2 pessoas)

Entrecot Portenho — R$ 188
Carne muito suculenta, saborosa e macia. Coberto
com molho de cebolas, tomate e azeitonas.

Entrecot Parrillero — R$ 198
Também conhecido como filé de costela.
Coberto com queijo provolone, pimentão e cebola.

Filé Gorgonzola — R$ 182
Medalhões de filé mignon, corte com pouca gordura, macio e suculento.
Grelhados e cobertos com molho de queijo gorgonzola.

Filé ao Funghi — R$ 168
Medalhões de filé mignon, corte com pouca gordura, macio e suculento. Grelhados
e cobertos com molho de carne, creme de leite e cogumelos secos.

Filé a Parmegiana - Grelhado — R$ 188
Medalhões de filé mignon grelhados, cobertos com queijo, presunto e
muito molho sugo. Guarnecido com fetuccine de espinafre.

Picanha com Provolone — R$ 198
Corte macio, marmorizado e com capa de gordura, sabor acentuado.
Coberta com queijo provolone defumado.

Picanha ao Alho e Óleo — R$ 196
Corte macio, marmorizado e com capa de gordura, sabor acentuado.
Coberta com alho no óleo.

Parillada Del Sur — R$ 238
O encontro da exuberância dos pampas em um prato.
Entrecot, picanha, filé Mignon e linguiça mista.

Fraldinha — R$ 178
Conhecida no sul do Brasil, na Argentina e Uruguai como vazio,
é um corte muito saboroso.

Entranha - Skirt Steak — R$ 148
Um dos cortes mais apreciados pelos portenhos, com equilíbrio perfeito entre
gordura e carne. (ideal pedir ao ponto menos ou mal passado)

Observações: Pratos guarnecidos com legumes assados na grelha e arroz branco, exceto o Filé a Parmegiana - Grelhado.
Exceto a Parillada Del Sur e o Cordeiro dos Pampas, os demais pratos podem ser pedidos para uma pessoa, valor de 60%.

Bovinos com osso

(Servem 2 pessoas)

T-BONE — R$ 198
Dois sabores e texturas num único corte, a delicadeza do filé mignon e o sabor do contrafilé, unidos pelo osso em fomato de T que dá o nome ao corte.

Prime Rib — R$ 198
Corte que compreende o entrecot e o osso da costela. Muito marmoreio de gordura com o sabor do osso emprestado.

Assado de Tiras — R$ 178
Extraídos da costela dianteira, no sentido transversal ao dos ossos, com bom marmoreio e sabor bem particular.

Tomahawk (1 peça) — R$ 192
Tem a suculência, sabor e maciez do entrecot juntamente com o sabor que o osso da costela empresta à carne.

PARA ACOMPANHAR

COMPLEMENTE SEU PRATO!

Batata Suíça — R$ 25
Deliciosa batata suíça com bacon, queijo e cebolinha

Arroz de Gaudério — R$ 26
Arroz com charque desfiado, ovo cozido, batata palha e salsa

Purê de Batatas — R$ 16
Batatas cozidas, manteiga e leite

Arroz Branco — R$ 10
Porção de arroz branco cozido

Feijão Preto — R$ 10
Porção de feijão cozido sem carne

Observações: Pratos guarnecidos com legumes assados na grelha e arroz branco.
Exceto a Parillada Del Sur e o Cordeiro dos Pampas, os demais pratos podem ser pedidos para uma pessoa, valor de 60%.

Fondue

(Servem 2 pessoas)

Suíço — R$ 106
Fondue de queijo, guarnecido com porções de pães, batatas, brócolis, calabresa e goiabada

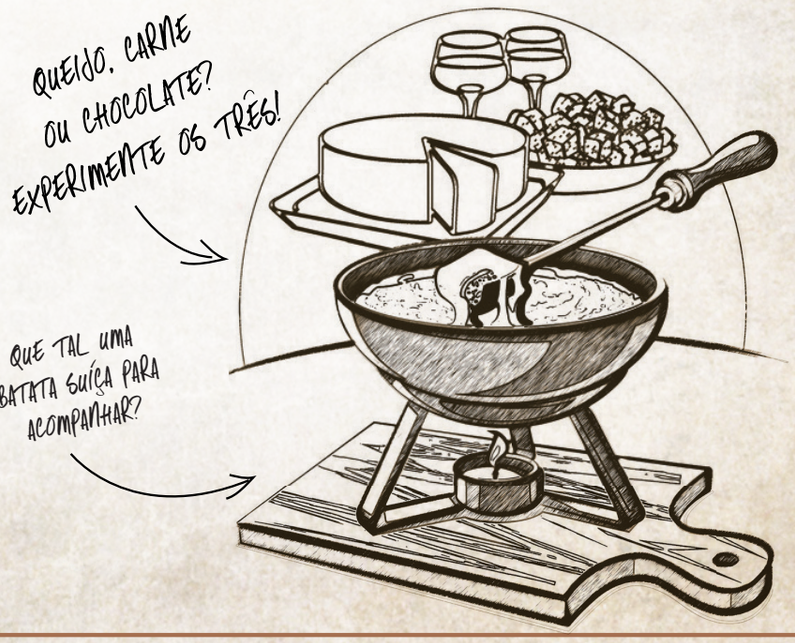
Marguerita — R$ 116
Fondue de queijo, com tomate concassé e manjericão, guarnecido com porções de pães, batatas, brócolis, calabresa e goiabada

La Pierrat — R$ 128
Fondue de carne na pedra. Filé mignon, picanha, filé suíno e filé de frango, guarnecido com molhos variados e farofa
Reposição de carnes – R$ 60,00

Chocolate — R$ 82
Fondue de chocolate ao leite, guarnecido com frutas da estação

Chocolate Branco Premium — R$ 98
Fondue de chocolate branco, contreau e nozes picadas, guarnecido com frutas da estação

Sequência de Fondue (por pessoa) — R$ 138
Fondue de queijo, carne e chocolate



Sobremesas

PARA ADOÇAR O SEU DIA!

(Prato Individual)

Semifreddo — R$ 28
Semifreddo de doce de leite com recheio de alfajor e amêndoas tostadas

Banoffe — R$ 26
Leite condensado, creme de leite fresco, bananas assadas, cream chesse e biscoito negresco

Brownie na Tigela — R$ 28
Brownie de chocolate meio amargo e sorvete de creme

Torta Crumble de Maçãs — R$ 32
Torta crumble de maçãs com sorvete de nata e calda caramelo

Taça de Sorvete de Creme — R$ 16

Fondue de Chocolate Branco ou ao Leite (serve 4 pessoas) — R$ 82
Fondue de chocolate branco ou ao leite, guarnecido com frutas da estação

PEÇA UM CAFÉ PARA ACOMPANHAR!

Taxa de serviço

Operamos com taxa de serviço regulamentada. A taxa de serviço 10% (opcional) será acrescida ao final de sua comanda, sendo paga a mesma será rateada por todos os colaboradores da empresa. A mesma é regulamentada pelo acordo coletivo da categoria. Agradecemos.