

## PARA AS CRIANÇAS

ENVIADO O MAIS RÁPIDO POSSÍVEL

**MACARRÃO KIDS** R\$25

POMO D'ORO COM ALMONDEGA CASEIRA

**BURGUER KIDS** R\$20

PÃO, BURGUER 120GR, QUEIJO

**PRATO KIDS** R\$37

ESCALOPE FILET MIGNON OU FILÉ DE FRANGO  
ARROZ, FEIJÃO, BATATA FRITA, SALADA

## ENTRADINHAS

**BATATA FRITA** R\$18

**BATATA FRITA PULLED PORK** R\$29

COM QUEIJO CHEDDAR

**MANDIOCA FRITA** R\$19

**POLENTA FRITA** R\$19

PREPARADA AQUI NA FAZENDA

**DADINHO DE TAPIOCA** R\$22

COM GELEIA DE PIMENTA

**QUEIJO QUALHO** R\$14

2 UNIDADES | GELEIA DE MARACUJA COM MEL ORGÂNICO

**PÃO DE ALHO** R\$14

2 UNIDADES

**LINGUIÇA FRANGO COM QUEIJO** R\$34

MELHOR DE CAMPINAS! EMPÓRIO NOVILHO

**LINGUIÇA TOSCANA** R\$34

**TORRESMO** R\$25

**TÁBUA DE LEGUMES DA HORTA** R\$29

ACOMPANHA 2 OVOS FRITOS

## SALADA ORGÂNICA NO BOWL

**SALADA DA CASA** R\$29

MIX DE VERDURAS DA NOSSA HORTA

TOMATE, OVO COZIDO, QUEIJO MINAS, CENOURA RALADA

ACOMPANHA MOLHO ITALIANO DA FAZENDA

**SALADA COM FRANGO** R\$39

MIX DE VERDURAS DA NOSSA HORTA

FRANGO EM TIRAS, NOZES, QUEIJO MINAS, FIGO

ACOMPANHA REDUÇÃO DE BALSÂMICO

## BEBIDAS

ÁGUA SEM GÁS | COM GÁS R\$ 4,50

H2OH R\$ 7,50

REFRIGERANTE R\$ 7

COCA | COCA ZERO | GUARANÁ

GUARANÁ ZERO | FANTA LARANJA

FANTA UVA | TONICA | TONICA ZERO

ITUBAINA | SCHWEPES

**SUCO 500ML** R\$ 12

LARANJA | ABACAXI | MELANCIA

MARACUJÁ | LIMÃO

**SUCO REFRESCANTE 500ML** R\$ 14

MELANCIA + LIMÃO + GENGIBRE

## CERVEJAS

600ML

HEINEKEN R\$18

EISENBAHN | ORIGINAL R\$16

IMPÉRIO R\$14

**CERVEJA LONGNECK**

HEINEKEN | IMPÉRIO R\$9

MALZBIER R\$9

HEINEKEN SEM ÁLCOOL R\$10

BRAHMA SEM ÁLCOOL R\$8

**CAIPIRINHA** R\$ 22

**PINGA | VODKA | SAQUÊ**

LIMÃO | ABACAXI | TANGERINA

MARACUJÁ | MORANGO

MIX DE FRUTAS DA FAZENDA



BEBIDA  
GIN  
TÔNICA

**TÔNICA** R\$ 27

TANGERINA COM CALDA DE LARANJA

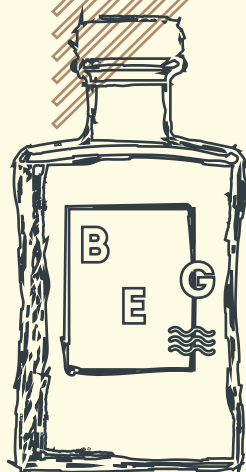
LIMÃO COM ALECRIM

FRUTAS VERMELHAS

CALDA DE MAÇA

CALDA DE ABACAXI

CALDAS PREPARADAS NO FOGÃO À LENHA



## COSTELA FOGO DE CHÃO

1 PESSOA  
R\$82

2 PESSOAS  
R\$134

TEMPO DE PREPARO 8 HORAS NA BRASA

## NA PARRILLA

### FLAT IRON

1 PESSOA  
R\$79

2 PESSOAS  
R\$129

RETIRADO DA PALETA, MAIS ESPECIFICAMENTE DA RAQUETE, É O SEGUNDO CORTE MAIS MACIO DO BOI - ATRÁS APENAS DO FILÉ MIGNON.

### DRY AGED T-BONE

CONSULTAR  
VALORES

MATURAÇÃO DURANTE 30 DIAS. ESSE PROCESSO ÚNICO É CAPAZ DE PRODUIR O UNAMI, OU 5º SABOR, RESPONSÁVEL PELA COMPLEXIDADE E PERMANÊNCIA DO SABOR EM BOCA.

### TOMAHAWK

1 PESSOA  
R\$114

2 PESSOAS  
R\$189

NA MESMA PEÇA, O ENTRECÔTE E COSTELA. EXTREMAMENTE SUCULENTO E MACIO, TEM UM OSSO DE ATÉ 30 CM.

### RIBEYE BIFE DE ANCHO

1 PESSOA  
R\$79

2 PESSOAS  
R\$129

O BIFE ANCHO É TIRADO DA PARTE TRASEIRA DO CONTRAFILÉ. POR ISSO, TEM COMO CARACTERÍSTICA ACENTUADA O MARMOREIO, QUE É A GORDURA ENTREMADA NA CARNE.

### FRALDINHA RED

1 PESSOA  
R\$84

2 PESSOAS  
R\$139

[SEM CAPA DE GORDURA] A FRALDINHA É UM CORTE DO "VAZIO" DO ANIMAL, FICA NA PARTE TRASEIRA DO ANIMAL E PRÓXIMO AO ALCATRA. UM CORTE INCRÍVEL, POUCA GORDURA E MUITO SABOROSO.

## DEFUMADOS NO PIT SMOKER

### BRISKET

1 PESSOA  
R\$75

2 PESSOAS  
R\$120

É UM CORTE CONHECIDO NO BRASIL COMO PEITO BOVINO. FAZ MUITO SUCESSO NO TEXAS. SEU PROCESSO DE COZIDA É LENTO E FEITO EM UM DEFUMADOR, DURANTE 12 HORAS. TEMPERO CONHECIDO COMO DRY RUB [ERVAS FINAS SECAS]

### COSTELINHA SUÍNA BARBECUE

1 PESSOA  
R\$75

2 PESSOAS  
R\$120

SEU PROCESSO DE COZIDA É LENTO E FEITO EM UM DEFUMADOR, DURANTE 6 HORAS. TEMPERO CONHECIDO COMO DRY RUB [ERVAS FINAS SECAS] E FINALIZADO COM MOLHO BARBECUE.

## PINTADO NA BRASA

1 PESSOA  
R\$79

2 PESSOAS  
R\$129

ACOMPANHA TAMBÉM MOLHO TÁRTARO E LEGUMES DA HORTA

## ACOMPANHAMENTOS

ESCOLHER 2 OPÇÕES POR PRATO | VÁLIDO PARA PRATOS INDIVIDUAIS OU PARA 2 PESSOAS

ARROZ BRANCO

ARROZ CARRETEIRO

FEIJÃO

TUTU DE FEIJÃO

RISOTO DE LIMÃO SICILIANO

OVO FRITO 1UNI | 2UNI. [2 PESSOAS]

NHOQUE BANANA POMO D'ORO

PURÊ DE BATATA

BANANA FRITA 2UNI | 4UNI. [2 PESSOAS]

COUVE

## MASSAS CASEIRAS

PARA 1 PESSOA

LASANHA DE BERINJELA  R\$39

NHOQUE BANANA DA TERRA  
C/ RAGU DE LINGUIÇA TOSCANA R\$44

# PRATO DA FAZENDA



# VIRADO À PAULISTA

2 PESSOAS  
R\$119

É UM PRATO TÍPICO DO ESTADO BRASILEIRO DE SÃO PAULO, FOI CRIADO NA ÉPOCA DO BRASIL COLÔNIA.

SURTIU ESPONTANEAMENTE PARA ALIMENTAR OS BANDEIRANTES EM SUAS EXPEDIÇÕES. NA PRÁTICA, O VIRADO É UMA REFEIÇÃO COMPLETA QUE JUNTA AS PRINCIPAIS COMIDAS BRASILEIRAS.

**BISTECA DE PORCO, LINGUIÇA TOSCANA, TUTU DE FEIJÃO, ARROZ, COUVE E OVE FRITO.**

A MAIS ANTIGA REFERÊNCIA DOCUMENTAL AO VIRADO DATA-SE 1602, QUANDO NICOLAU BARRETO REALIZOU A FAMOSA EXPEDIÇÃO AOS ATUAIS TERRITÓRIOS DO PARAGUAI, BOLÍVIA E PERU.

TAMBÉM CONTA-SE QUE D. PEDRO I, NA VIAGEM DO RIO DE JANEIRO A SÃO PAULO, NA QUAL DEU O GRITO DO IPIRANGA, COMEU VIRADO EM 17 DE AGOSTO DE 1822 NA FAZENDA PAU D'ALHO, DE SÃO JOSÉ DO BARREIRO, VALE DO PARAÍBA.

NO TRADICIONAL CARDÁPIO PAULISTANO É SERVIDO ÀS SEGUNDA-FEIRAS E CONFORME DADOS ESTATÍSTICOS SÃO PREPARADOS E SERVIDOS CERCA DE 500 MIL VIRADOS TODA SEMANA, SOMENTE NA CAPITAL DO ESTADO DE SÃO PAULO.