

PARA AS CRIANÇAS

ENVIADO O MAIS RÁPIDO POSSÍVEL

MACARRÃO KIDS R\$25

POMO D'ORO COM ALMONDEGA CASEIRA

BURGUER KIDS R\$20

PÃO, BURGUER, QUEIJO

PRATO KIDS R\$37

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

ENTRADINHAS

BATATA FRITA R\$18

MANDIOCA FRITA R\$19

POLENTA FRITA CASEIRA R\$19

DADINHO DE TAPIOCA R\$22

COM GELEIA DE PIMENTA

QUEIJO QUALHO 2 UNIDADES R\$14

GELEIA DE MARACUJA COM MEL ORGÂNICO

PÃO DE ALHO R\$14

TÁBUA DE LEGUMES DA HORTA R\$29

ACOMPANHA 2 OVOS FRITOS

LINGUIÇAS DA FAZENDA

LINGUIÇA FRANGO COM QUEIJO QUALHO R\$34

LINGUIÇA DA MAMA R\$34

PERNIL + QUEIJO QUALHO + RÚCULA + TOMATE SECO

LINGUIÇA TORRESMO R\$34

LINGUIÇA TOSCANA R\$34

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

SUCO 500ML R\$12

LARANJA | ABACAXI | MELANCIA | MARACUJÁ | LIMÃO

SUCO REFRESCANTE 500ML R\$14

MELANCIA + LIMÃO + GENGIBRE

BAER - MATE R\$12

MATE + MAÇA + CAFÉINA | GASEIFICADA

CERVEJAS

GARRAFA

IMIGRAÇÃO PILSEN [ARTESANAL] R\$25

MARTINA LAGER BLONDINE [ARTESANAL] R\$23

HEINEKEN R\$18

SERRAMALTE R\$17

ORIGINAL R\$16

LONGNECK

ROLETA RUSSA IPA R\$15

ROLETA RUSSA EASY IPA R\$14

BARBARELLA FRAMBOESA R\$16

BARBARELLA MORANGO R\$16

HEINEKEN R\$13

STELLA R\$10

MALZBIER R\$10

HEINEKEN SEM ÁLCOOL R\$14

VINHO DON GUERINO - SERRA GAÚCHA - BRASIL TAÇA

TINTO SECO - UVAS: CABERNET SAUVIGNON, MERLOT E TANNAT R\$19

BRANCO SECO - UVAS: CHARDONNAY E RIESLING R\$19

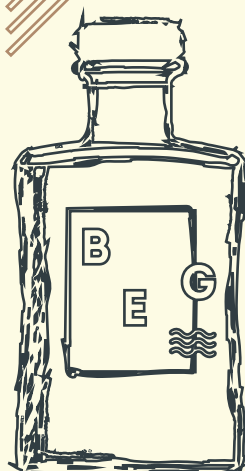
CAIPIRINHA R\$ 22

PINGA | VODKA | SAQUÊ

LIMÃO | ABACAXI | TANGERINA

MARACUJÁ | MORANGO

MIX DE FRUTAS DA FAZENDA



BEBIDAS
TÔNICA

TÔNICA R\$ 27

TANGERINA COM CALDA DE LARANJA

LIMÃO SICILIANO COM CALDA E ALECRIM

FRUTAS VERMELHAS

CALDA DE MAÇA

CALDA DE ABACAXI

CALDAS PREPARADAS NO FOGÃO À LENHA

COSTELA NO BAFO 1 PESSOA **R\$82** 2 PESSOAS **R\$134**

TEMPO DE PREPARO 12 HORAS | RAÇA BRITÂNICA

■ 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 MÉDIA 800GR **R\$229**

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 MÉDIA 600GR **R\$169**

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 FINALIZADA 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 DA TERRA POMO D'ORO

BATATA FRITA

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

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

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.**

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.**