



## ENTRADAS

### SMOKED BEEF COINS R\$ 26

croqueta com carne defumada, servida com molho espresso barbecue

### VEGAN CRUDITÉ R\$ 23

palitinhos de Vegetais, hommus e pão

### EMPANADAS PORTEÑAS (2 unidades) R\$ 26

empanadas argentinas de carne com tempero porteño

### CHORIZO TRADICIONAL R\$ 23

linguiça de lombo tradicional

### TEX.MEX CHORIZO R\$ 23

linguiça de lombo defumada com lenha de Pecan

## SANDWICHES

### SLIM BURGUER R\$ 38

pão, carne, queijo, tomate e bacon da casa

### PULLED PORK R\$ 36

copa lombo defumado à baixa temperatura com molho barbecue caseiro e coleslaw salad

### CHORIPAN R\$ 28

pão fresco recheado com linguiça, chimichurri fresco e maionese temperada

**TODOS ACOMPANHAM NOSSAS DELICIOSAS  
PJ POTATOS FRIES COM SAL DE ESPECIARIAS**

## DA PARRILLA

### FRALDINHA 250g R\$ 72

corte magro e saboroso, também conhecido como *vacío*

### BIFE DE CHORIZO 250g R\$ 76

corte transversal do lombo com leve capa de gordura

### FLAT IRON 250g R\$ 72

corte bovino do dianteiro, retirado da paleta

### BIFE ANCHO 250g R\$ 76

corte alto da parte mais nobre do lombo bovino clássico da parrilla argentina

## DO PIT SMOKER

### PORK RIBS 350g R\$ 64

costelinhas de porco defumada por 6 horas servidas com molho barbecue da casa

### BRISKET 250g R\$ 67

peito bovino defumado por longas horas, corte tradicional do churrasco americano

## UNIVERSE OF BAR.B.CUE

### R\$ 176

degustação de cortes preparados na parrilla e pit smoker

### CHORIZO TEXMEX & TRADICIONAL

chorizos mistos

### BIFE DO PARRILLERO

grelhado ao seu ponto

### SMOKED PORK

carne suína defumada com molho barbecue

### BRISKET

peito bovino defumado por longas horas, corte tradicional do churrasco americano

### ACOMPANHAMENTOS

- Coleslaw (salada de repolhos, típica norte americana com molho de iogurte)
- Farofa
- PJ Potatos Fries

VÁLIDO SOMENTE AOS FINAIS DE SEMANA



## COCINA & SALADAS

**GALETO** R\$ 59  
galeto marinado e assado com ervas frescas acompanhado de salada morna de batata

**SALADA DRACENA** R\$ 34  
folhas de alface, tomates selecionados, cenoura ralada, rodela de palmito, batata palha e queijo parmesão

**SALADA VERDE** R\$ 30  
mix de folhas verdes (alfaces, rúcula e agrião)

## ACOMPANHAMENTOS

**ARROZ BIRO-BIRO** R\$ 26  
tradicional arroz branco com linguiça, cebola, salsinha, ovos picados e batata palha

**FAROFA CROCANTE** R\$ 26  
farofa de panko tostada na manteiga

**VEGETAIS NA BRASA** R\$ 30  
seleção de vegetais e legumes da estação grelhados na brasa

**PJ POTATOS FRIES** R\$ 24  
batata frita crocante com sal de especiarias

**COLESLAW** R\$ 24  
tradicional salada Americana de repolho roxo e verde com molho de iogurte

## SOBREMESAS

**CHURROS** R\$ 22  
polvilhados de açúcar e canela com doce de leite argentino

**DEEP COOKIE** R\$ 27  
cookie de brigadeiro assado na hora servido com sorvete

**ABACAXI GRELHADO** R\$ 21  
abacaxi na brasa com syrup aromatizado com zester de laranja e especiarias servido com sorvete de vanilla

## BEBIDAS

**REFRIGERANTE** R\$ 7

**ÁGUA COM | SEM GÁS** R\$ 7

**SUCO INTEGRAL MITO®** R\$ 12

**STELLA ARTOIS** R\$ 13  
longneck

## CAIPIRINHAS

**CACHAÇA** R\$ 24

**VODKA NACIONAL** R\$ 24

**VODKA IMPORTADA** R\$ 28

## DRINKS R\$ 28

**JIM BEAM HIGHBALL**  
Jim Beam, tônica e limão siciliano

**JIM BEAM BLACK GINGER HIGHBALL**  
Jim Beam Black, ginger ale e laranja

**LARIOS TONIC**  
Larios Gin e tônica

**DRY MARTINI**  
gin, noilly prat e azeitona

**OLD FASHIONED**  
bourbon, angostura, açúcar, zest de laranja e cereja

**BOULEVARDIER**  
bourbon, vermouth tinto e bitter

**NEGRONI**  
gin, vermouth tinto e bitter

**APEROL SPRITZ**  
aperol, espumante brut e água com gás

**BLOODY MARY**  
vodka, suco de tomate temperado e suco de limão