



ENTRADAS

SMOKED BEEF COINS R\$ 26

croqueta com carne defumada, servida com molho espresso barbecue

VEGAN CRUDITÈ 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, rodelas 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 HIGHLBALL

Jim Beam, tônica e limão siciliano

JIM BEAM BLACK GINGER HIGHLBALL

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, vermouht tinto e bitter

NEGRONI

gin, vermouht tinto e bitter

APEROL SPRITZ

aperol, espumante brut e água com gás

BLOODY MARY

vodka, suco de tomate temperado e suco de limão

DOSES (50ml)

JIM BEAM ORIGINAL | HONEY | FIRE R\$ 25

JIM BEAM BLACK R\$ 28