



ENTRADAS

SMOKED BEEF COINS R\$ 26

croqueta com carne defumada, servida com molho espresso barbecue

VEGAN CRUDITÉ R\$ 23

palitinhos de vegetais, pasta de berinjela defumada 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

PANCETA CROCANTE R\$ 32

barriga de porco curada e defumada, glaceada com syrup de cana-de-açúcar

SANDWICHES

SLIM BURGUER R\$ 38

pão, carne, queijo, tomate e bacon da casa

INSANE BURGUER R\$ 46

dois hambúrgueres, cheddar, pulled beef, tomate e molho especial

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 POTATO 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

costelinha de porco defumada por 6 horas servida 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\$ 196 (serve até 2 pessoas)

degustação de cortes preparados na parrilla e pit smoker

CHORIZO TEXMEX & TRADICIONAL

mix de linguiças

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 Potato Fries



COCINA & SALADAS

GALETO R\$ 59

galeta 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 (alface, rúcula e agrião)

SALMÃO MISSÔ R\$ 69

servido com vegetais na brasa e molho teriyaki

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 POTATO 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

CRAZY FRIES R\$ 32

batata frita com pulled beef e creme de queijo

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

SUNDAE CUP R\$ 24

sorvete de vanilla com paçoca de castanhas tostadas e calda de chocolate meio amargo

BEBIDAS

REFRIGERANTE R\$ 7

ÁGUA COM | SEM GÁS R\$ 7

SUCO INTEGRAL MITO® R\$ 12

STELLA ARTOIS R\$ 13

longneck

CHOPP

TAÇA 300ml R\$ 14

CANECA 450ml R\$ 19

CAIPIRINHAS

CACHAÇA R\$ 24

VODKA NACIONAL R\$ 24

VODKA IMPORTADA R\$ 28

DRINKS R\$ 28

JIM BEAM HIGBALL

Jim Beam, tônica e limão siciliano

JIM BEAM BLACK GINGER HIGBALL

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

DOSES (50ml)

JIM BEAM ORIGINAL | HONEY | FIRE R\$ 25

JIM BEAM BLACK R\$ 28