



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	
EMPAÑADAS 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 vacio	
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
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 (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 longneck	R\$ 13

CHOPP

TAÇA 300ml	R\$ 14
CANECA 450ml	R\$ 19

CAIPIRINHAS

CACHAÇA	R\$ 24
VODKA NACIONAL	R\$ 24
VODKA IMPORTADA	R\$ 28

DRINKS

JIM BEAM HIGHBALL	R\$ 28
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

DOSES (50ml)

JIM BEAM ORIGINAL HONEY FIRE	R\$ 25
JIM BEAM BLACK	R\$ 28