

CHOPP

EM DOBRO

na caneca

de 500 ml

DAS

17H

ÀS 23H

de terça à quinta

(EXCETO FERIADOS
E VÉSPERAS)



PROMOÇÃO POR
TEMPO LIMITADO

PROMOÇÃO DISPONÍVEL
PARA CHOPP
HEINEKEN E AMSTEL

PRIME RIB

PRIME RIB \$134

(sugestão de ponto - MAL PASSADO),
é a parte mais nobre da costela bovina!
Acompanha milho e legumes na brasa,
vinagrete, chimichurri e farofa.
(aproximadamente 750g)

Se preferir, peça com arroz de brócolis, biro biro
ou branco \$ 148



RIBS STONES

As ribs stones ficam derretendo na brasa por algumas horas!

COSTELA CASQUEIRADA NA BRASA \$ 123

Costela bovina feita na brasa. Acompanha mandioca cozida, vinagrete, chimichurri e farofa.

Se preferir, peça com arroz de brócolis, biro biro ou branco \$ 138



COSTELINHA BARBECUE \$ 91

Costelinha suína, feita na brasa e coberta por molho barbecue.

Acompanha batata fritas.

Se preferir, peça com arroz de brócolis, biro biro ou branco \$ 106

LINGUIÇA DUROC

LINGUIÇA DUROC \$ 84

Linguiça de pernil de porco da raça Duroc. O processo é artesanal e os condimentos naturais. Produto feito 100% de carne suína. Acompanha, fritas, farofa e vinagrete.

(1/2 porção 66% do valor - 2 gomos)

Se preferir, peça com arroz de brócolis, biro biro ou branco \$ 99

APERITIVOS NA BRASA

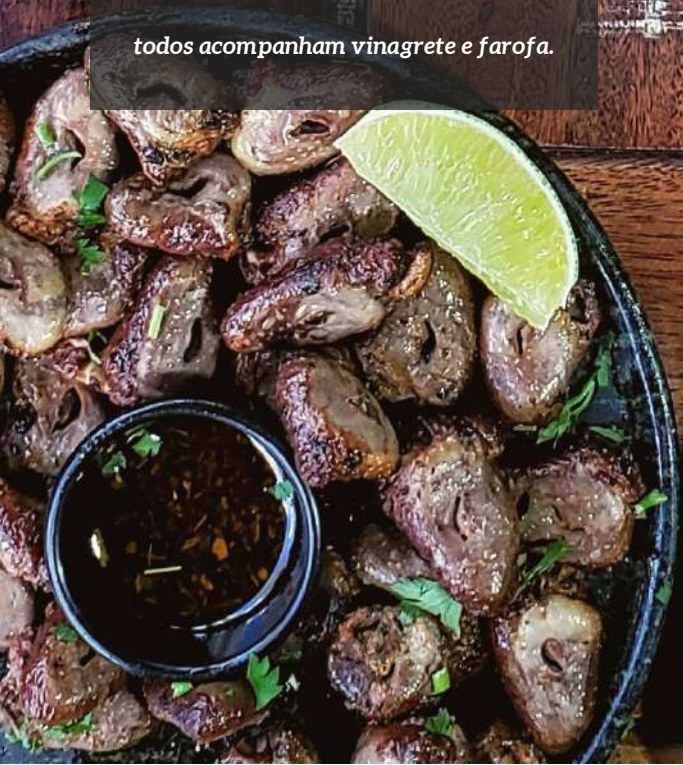
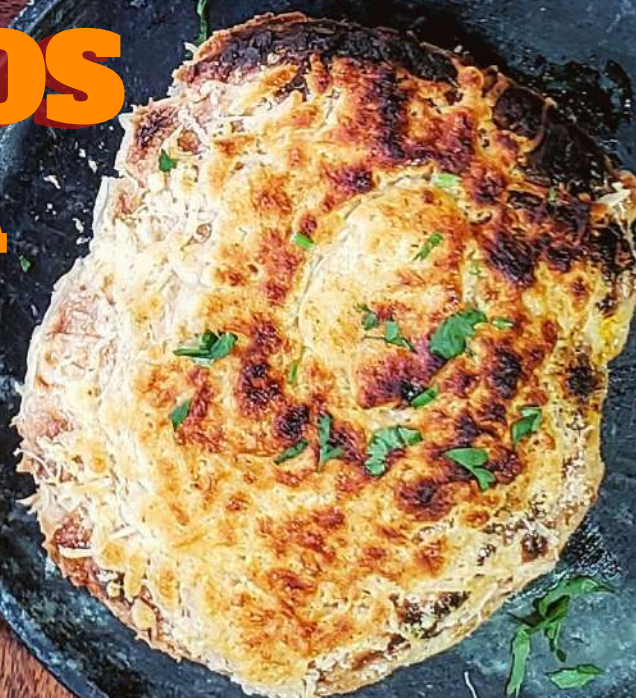
"Entradinhas para começar a conversa"

PANCETINHA APERITIVO \$46

CORAÇÃOZINHO \$ 41

PÃO DE ALHO DA CASA \$ 23

todos acompanham vinagrete e farofa.



Se preferir, adicione arroz de brócolis, biro biro ou branco \$ 148

STONES

Todas acompanham milho e legumes na brasa, vinagrete, chimichurri e farofa.

GRILL HOUSE STONE \$ 173

1 Bife chorizo, 1 baby beef, 1 galeto e 2 linguças duroc
Se preferir peça com arroz de brócolis, biro biro ou branco \$189

PICANHA GRILL STONE \$ 147

2 nacos de picanha (aproximadamente 420 g)
Se preferir peça com arroz de brócolis, biro biro ou branco \$162



GALETO STONE \$ 81

2 galeto (filé de coxa e sobre coxa desossado). Acompanha polenta frita, vinagrete e farofa.

Se preferir peça com arroz de brócolis, biro biro ou branco \$96

VEGGIE STONE 69

Pão de alho, abobrinha, tomate, brócolis e cenoura

Se preferir peça com arroz de brócolis, biro biro ou branco \$84

BIFE CHORIZO STONE \$ 117

2 nacos Bife chorizo (aproximadamente 420g)

Se preferir peça com arroz de brócolis, biro biro ou branco \$132

BABY BEEF GRILL STONE \$ 116

2 nacos de Baby beef (miolo do alcatra aproximadamente 420g)

Se preferir peça com arroz de brócolis, biro biro ou branco \$131

PETISCOS & PORÇÕES

BOLINHOS GRILL HOUSE \$45

2 bolinhos de carne, 2 dona redonda, 2 bolinhos de costela

DONA REDONDA \$ 32

6 bolinhos de massa de abóbora, recheados com costelinha suína, empanados com cabelinho de anjo.

COXINHAS \$ 32

massa leve e recheio cremoso de frango e catupiry.
(6 unidades)

BOLINHO DE COSTELA \$32

(6 unidades) Feito da nossa costela na brasa

BOLINHO DE CARNE \$32

6 bolinhos de carne do Botequim, mais de 20 anos de tradição com tempero do chefe.

BOLINHO DE ARROZ DA VOVÓ \$29

6 bolinhos de arroz, com espinafre... receita da vovô.

A PASSARINHO \$64

Filet de coxa e sobrecoxa, cortado a moda passarinho, sem osso.
Acompanha polenta frita.

BABY BEEF APERITIVO AO CATUPIRY \$98

se preferir peça na versão acebolado

CHICKEN CRISPY \$58

Frango à milanesa, acompanha cheddar cream para mergulhar.

PASTEZINHOS \$39

8 unidades de pastéis (queijo e carne).

TORRESMINHO DO BOTEQUIM \$37

Sem falsa modéstia... O melhor de São Paulo.

PROVOLONE DE BOTEQUIM \$39

À milanesa.

BATATA GRILL HOUSE STONE \$49

Exclusiva Batata Grill House, coberta por cream cheese, e costela na brasa desfiada.

CALDINHO DE FEIJÃO CARIOCA \$21

Acompanha bacon e uma cachacinha.

FRITAS, MANDIOCA OU POLENTA \$30

(mandioca frita ou cozida)

BRUSCHETTA POMODORO \$37

Quatro torradas de pão ciabatta, cobertas por tomate fresco e queijos.



JACARÉS BRASA

(faz 1/2 porção)

#Para compartilhar

JACARÈ RIBS \$ 58

Super sanduba de costela suína desfiada, leve toque de molho barbecue e queijo. Servido em 2 pães tipo francês, cortado aperitivo e tostado na churrasqueira.

JACARÈ COSTELINHO \$ 58

Super sanduba de costela bovina, casqueirada, desfiada, vinagrete, molho especial e queijo. Servido em 2 pães tipo francês, cortado aperitivo e tostado na churrasqueira.

JACARÉ CHURRASQUINHO \$59

super sanduba de baby beef, vinagrete, queijo e agrião, servido em 2 pães tipo francês, cortado aperitivo, tostado na churrasqueira.

JACARÉ TOSCANINHO \$ 58

Super sanduba de linguiça toscana moída, agrião e queijo. Servido em 2 pães tipo francês, cortado aperitivo e tostado na churrasqueira.

JACARÈ CARIOQUINHA \$ 58

Super sanduba de coração na brasa, vinagrete, molho especial e queijo. Servido em 2 pães tipo francês, cortado aperitivo e tostado na churrasqueira.



FEIJOADA NA CUMBUCA

.....

AOS SÁBADOS \$98

Acompanha linguiça toscana, torresmo, arroz, mandioca frita, couve e laranja.

GUARNIÇÕES

Arroz de brócolis \$26

Arroz, brócolis, azeitona chilena, batata palha e salsa.

Arroz Biro Biro \$26

Arroz, bacon, ovos, batata palha e salsa.

Mac N' Cheese \$25

Arroz Branco \$19

Feijão carioca \$19

Brócolis na brasa \$26

Milho na brasa \$16

Fritas \$30

ACOMPANHAMENTOS EXTRAS

Farofa crocante \$4

Vinagrete \$5

Cheddar cream \$11

Molho do Chefe \$3,5



SALADAS

Salada da Casa \$27

Alface americana, agrião, queijo parmesão, tomate, cenoura, beterraba molho do chefe e duas fatias de pão ciabatta torrados com alho.

Salada Tomate \$20

Salada de Palmito \$43



BURGUERS & SANDWICHES

FAKE SMASH BURGER \$36

Tradição e sabor original...
pão, carne e queijo, mais nada!!!!
2 hambúrgueres 100% Picanha de
70 g. cobertos por molho de
queijos, no pão de hambúguer
ciabatta.

SANDUBA DUROC R\$38

linguiça duroc, vinagrete
e mussarela no pão francês

VEGGIE BURGER \$35

Hambúrguer de lentilha, queijo,
tomate e alface, no pão ciabatta de
hambúrguer.

**Todos acompanham fritas.*



CARIOCA \$36

Sanduba de coração, queijo, com
leve toque de pasta de alho no
pão francês

CHOPP NA CANECA



CHOPP HEINEKEN 350ml \$15,9

CHOPP HEINEKEN 500ml \$19,9

CHOPP AMSTEL 350 ml \$14,9

CHOPP AMSTEL 500 ml \$18,9

CHOPP CONVIDADO

Consulte disponibilidade e
valor

CHOPP EM DOBRO 500ML

Consulte disponibilidade

CERVEJAS

HEINEKEN 330ml \$14,9

HEINEKEN ZERO 330 ml \$12,9

BEBIDAS

VINHOS & ESPUMANTE

SALTON INTENSO MERLOT TINTO \$25/75

180ml/750ml

SALTON INTENSO CHARDONNAY BRANCO \$25/75

180ml/750

SALTON BRUT ROSÉ \$77

750 ml

DOSES

CACHAÇA ESPECIAL I /GIN NACIONAL \$15

CACHAÇA ESPECIAL II \$19

VODKA SMIRNOFF/ CAMPARI \$13

VODKA PREMIUM /TEQUILA \$19

JAGERMEISTER / GIN IMPORTADO \$23

JACK DANIEL'S \$28

RED LABEL \$21

BLACK LABEL \$29

LICOR 43 \$27

CAIPIRAS

VODKA / SAQUE \$34

VODKA PREMIUM \$40

CACHAÇA ESPECIAL \$40

VELHO BARREIRO \$28

Opções:

*3 limões com rapadura * tangerina
com gengibre *maracujá * limão taiti*
frutas vermelhas * caju * frutas mistas
e lima da pérsia.

SANGRIAS

A glass of Sangria Vinho Branco and a pitcher of Sangria Vinho Tinto. The glass is filled with a light-colored wine, topped with a layer of fresh fruit including strawberries, apples, and oranges. The pitcher is filled with a dark red wine, also topped with fruit. A white straw is visible in the pitcher. The background is dark, and the items are placed on a wooden surface with a green patterned placemat.

SANGRIA VINHO BRANCO \$25/\$63
vinho branco suave, espumante, morango,
maçã, abacaxi, laranja e refrigerante
de limão (taça ou jarra)

SANGRIA VINHO TINTO \$25 /\$63
vinho tinto suave, espumante, maçã,
abacaxi, laranja e refrigerante
de limão (taça ou jarra)

DRINQUES

GIN LIMA LIMÃO \$33

Gin, água tônica, lima da pérsia, limão taiti e ginger.

(Gin importado +\$9)

GIN TANGERINA E RAPADURA \$33

Gin, água tônica, tangerina e rapadura.

(Gin importado +\$9)

MOSCOW GIN \$35

Gin, água tônica, alecrim, limão siciliano e espuma de gengibre.

(Gin importado +\$9)

GIN JAGER \$38

Gin, água tônica, lima da pérsia, limão siciliano e jagermeister.

(Gin importado +\$9)

GIN RED \$34

Gin, água tônica, morango, amora e raspberry.

(Gin importado +\$9)

MOSCOW MULE \$31

Vodka Smirnoff, chopp, ginger, limão espremido e espuma de gengibre.

BALON 43 \$ 35

licor 43, limão siciliano, laranja, água com gás e gelo

SOUR 43 \$ 35

licor 43, uísque, clara de ovo, suco de limão siciliano, suco de laranja,

CARAJILLO \$ 31

licor 43, café expresso e gelo

SPANISH BOMB \$ 32

licor 43, vodka, toque de leite condensado, suco de laranja e gelo.

APEROL \$32

Aperol, espumante e água com gás

NEGRONI \$34

Gin, Campari, vermute tinto e rodela de laranja.

(Gin importado \$9)

MOJITO \$29

Rum branco, limão, água com gás e hortelã.

JACK AND COKE \$36

Jack Daniel's, coca cola e gelo.

BLOODY MARY \$31

Vodka Smirnoff, limão, suco de tomate, sal, molho inglês e pimenta.

DRY MARTINI \$31

Vermute branco seco, gin, azeitona e casca de limão.

(Gin importado \$9)

GIN TROPICAL \$35

gin, energético, suco de limão, suco de maracujá e gelo.

SOBREMESAS

PETIT GATEAU \$23

TAÇA DE SORVETE \$19,9

2 bolas (consulte sabores)

CREME DE MARACUJÁ \$19

(com licor de cassis)

MARACANÃ \$43,9

MARACANÃZINHO \$23,9

CREME DE MORANGO \$ 21

(com licor de cassis)

NÃO ALCOÓLICOS E DIVERSOS

REFRIGERANTES \$7

SUCO COPO \$13 (440 ml)/JARRA \$23

ENERGÉTICO ou ICE \$13,9

ÁGUA /ÁGUA COM GÁS \$5,50

CAFÉ \$6