

MENU ESPECIAL

A FERRO E FOGO

“Curanto & Smoked & Tex Mex & Burguer”

CURANTO

Pimentões Coloridos (vermelho, verde, amarelo)
Couve Flor, Brócolis, Alho-porró, Salsão
Beterraba e Cenoura em Rama,
Berinjela, Abobrinha Italiana,
Batata Doce colorida com casca, Abóbora Cabótia,
Repolho roxo e branco, Cebola roxa
Espiga de Milho, Aipim e Batata rosa

Molhos:

Pesto, Mel e Mostarda, Azeite de Oliva,
Vinagre da Colônia e Crem.

SMOKED

Brisket:

Granito de peito bovino Hereford temperado
com Dry Rub defumado no arquivo,
acompanhado de repolho roxo, Picles de
Pepino, Hortaliças e Mostarda de Butiá.

Ribs com Molho Barbecue:

Costelinha suína levemente defumada,
desmanchando do osso, com batata assada.

CHORIPAN

Linguiça fresca Parrilleira servida com purê
de maçã verde e crispy de alho-poró.
Linguiça Fresca Chistorra com Batata
Doce e vinagrete mediterrâneo.
Morcilla com Brusqueta de Pão levain
de abóbora, chimichurri e laranja.

HAMBURGADA

Burger Hereford, Queijo Serrano,
Pão artesanal, Maionese C6, Bacon,
picles de pepino, cebola roxa,
alface e tomate chamuscado.

TEX & MEX

NACHOS:

Seleção de Nachos coloridos.

QUESADILHAS:

Tortilhas de Trigo recheadas com Filé Mignon
ou Filé de Frango, muçarela, bacon e salada.

TACOS:

Tortilhas de Milho recheadas com Filé Mignon
ou Filé de Frango, bacon e salada.

Molhos:

Guacamole, Sauer Cream
e Vinagrete.

“INFERNILHO”

Frutas assadas no sal Grosso:
Maçã, Pera, Pêssego e Abacaxi.

“PRA ADOÇAR”

Churros com doce de leite.
Brownie com calda de chocolate.
Abacaxi Assado.