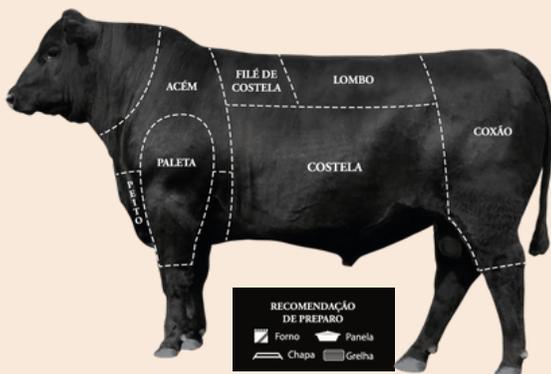
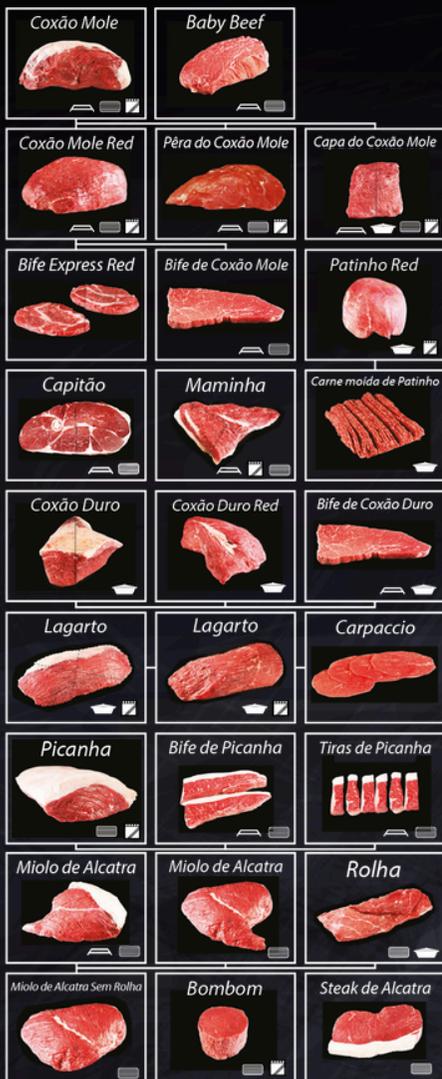


SERVIÇO DE GRELHA

257 - Escolha qualquer item da geladeira. Consulte com o garçon a taxa de serviço do dia.



COXÃO



PEITO



LOMBO



COSTELA



ACÉM



PALETA



FILE DE COSTELA



Mal passado, interior vermelho e bem úmido.



Ao ponto para mal, vermelho no centro, menos úmido.



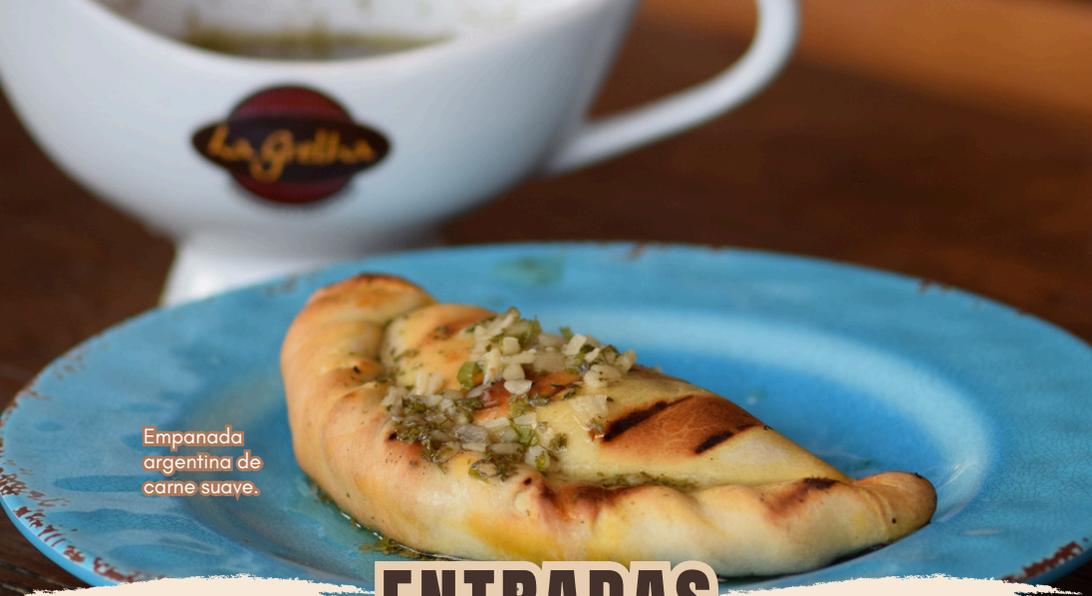
Centro rosado, suculento.



Ao ponto para bem, levemente rosado no centro.



Bem passado, sem vermelho.



Empanada argentina de carne suave.

ENTRADAS

- 1579 Empanada de carne suave:** Nossa deliciosa empanada artesanal de carne, pimentão e cebolinha.
- 1580 Empanada de carne picante:** Nossa deliciosa empanada artesanal de carne, pimentão, cebolinha e especiarias apimentadas.
- 1581 Empanada de cebola e queijo:** Nossa deliciosa empanada artesanal de queijo muçarela, queijo parmesão e cebola.
- 1582 Empanada de queijo e manjeriço:** Nossa deliciosa empanada artesanal de queijo muçarela, manjeriço e tomate.
- 1882 Empanada vegana:** Berinjela e queijo. **New!**
- 0905 Provoleta argentina:** Queijo provolone assado servido com cesta de pães e molho chimichurri.
- 0746 Choripan com chimichurri:** Pão grelhado na parrilla com linguíça e queijo. **New!**
- 0141 Linguíça de lombo com chimichurri.** **New!**
- 1503 Porchetta:** panceta em rolo assada e frita, servida com geleia de abacaxi. **New!**
- 1536 Casadinho:** Linguíça de lombo com pão de alho de queijo. **New!**
- 1970 Provolone na parrilla:** coberto com mel. **New!**
- 0123 Pão de alho na parrilla:** Delicioso pão de alho recheado com queijo.
- 1976 Palmito:** palmito em pedaços gratinado com catupiry e parmesão. **New!**





ESPETINHOS

- 0079 Espetinho de cordeiro:** espeto grelhado com 90g de carne de cordeiro com tempero especial da casa.
- 0641 Espetinho de queijo:** queijo coalho com melado de cana.
- 0957 Espetinho Angus:** Carne nobre do filé mignon Angus com nossa deliciosa farofa da casa.

PETISCOS

- 1296 Batata frita tradicional McCain®.**
- 0098 Mandioca cremosa:** massa de mandioca frita coberta com bacon
- 0103 Batata La Grelha:** batata, mussarela, bacon e cheddar.
- 0136 Berinjela frita com parmesão:** exclusividade La Grelha.
- 0497 Queijo gouda:** queijo empanado e frito, 10 unidades.
- 1015 Batata com costela:** batata frita com costela desfiada e catupiry.
- 0104 Coxinha:** frango com Catupiry®, 8 unidades.
- 0288 Polenta:** polenta frita



SALADAS

- 0080 Salada da casa:** alface, rúcula, cebola, palmito, cenoura, beterraba, batata palha, azeitona preta e parmesão com molho italiano.
- 0081 Salada mista:** alface, rúcula, tomate e cebola.
- 0747 Salada de rúcula:** rúcula, cebola e tempero especial.
- 1454 Salada de palmito:** Alface americana, palmito e tomate cereja.
- 0115 Salada La Grelha:** alface, rúcula, tomate cereja, pera, queijo gorgonzola, nozes e mel.



Legumes
grelhados.

PRATOS INDIVIDUAIS

VEGETARIANOS

- 1915 Legumes grelhados:** abobrinha, berinjela, tomate, batata doce, beterraba, cenoura e brócolis na grelha. Acompanha molho shoyo.
- 1916 Prato vegano/vegetariano:** empanada vegana recheada com berinjela, servida com salada de alface, tomate, beterraba e cenoura.
- 1710 Caesar salad:** mix de folhas, tomate cereja, croûton, farofa de bacon, parmesão e molho.
- 2003 Chicken caesar salad:** mix de folhas, tomate cereja, croûton, frango, farofa de bacon, parmesão e molho. New!

KIDS

Pratos exclusivos para crianças.

- 0094 Hamburguer angus:** 150g, com arroz, salada e fritas.
- 0095 Frango empanado:** 120g, com arroz, salada e fritas.
- 0096 Contrafilé:** 120g, com arroz, salada e fritas.
- 0131 Mac and cheese:** cheddar com nuggets.

*Também servimos sanduíches durante o jantar, experimente!





TÁBUAS

TÁBUAS TRADICIONAIS

Acompanham farofa e vinagrete.

-  **0627 Parrillada mista de angus:** 700g, com assado de tira, shoulder e american steak.
-  **1921 Parrillada angus prime:** 900g, com chorizo, ancho e fraldinha com farofa e vinagrete.
- 1451 Picanha argentina:** corte de 550g importado.
-  **1924 Ribey:** 600g, com gordura entre as fibras.
- 1929 Contra de novilho:** 600g, com gordura superior.
- 1930 Parrillada vegana mix de legumes grelhados:** abobrinha, berinjela, tomate, batata doce, cebola, brócolis, cenoura e beterraba.
-  **1948 Cowboy steak:** 600g, Miolo do acém, sem osso e sem gordura.
-  **1016 Assado de tiras:** 800g, com osso e com gordura.
- 0102 Contra de wagyu:** 400g, 100% kobe.
- 0142 Alcatra de wagyu:** 700g, sem osso e sem gordura.
- 0757 Top side steak de wagyu:** 500g. Retirado da ponta do cochão mole, macio e sem gordura.
- 1927 T-bone de cordeiro:** 600g de muito sabor.
- 1879 Short rib de cordeiro:** 600g, com osso.

TÁBUAS ESPECIAIS

- 1922 Carré:** 600g, com purê de mandioquinha.
- 5509 Steak de shoulder:** 600g, servida com batata frita e molho três queijos.
- 1925 Fraldinha:** 550g, servida com batata rústica frita e molho três queijos.
- 1299 Brazuca:** picanha, linguiça, queijo coalho, coxa e sobre coxa desossada, pão de alho, farofa e vinagrete - 1.2kg In Natura.
- 0135 Ancho de novilho:** 550g, acompanha molho gongonzola e batata frita.

ACOMPANHAMENTOS

ESPECIAIS

- 0265 Nhoque** recheado com queijo e molho ao sugo
- 1198 Batata doce** gratinada com queijo
- 0805 Mac cheese** com cheddar
- 0834 Purê de mandioquinha** com Catupiry®
- 1301 New York corn:** milho grelhado com parmesão, manteiga, maionese grill, raspas de limão e um toque de pimenta caiena.

FRITOS

- 0134** Batata palito **R\$25**
- 2013** Batata rustica **R\$25**
- 0296** Polenta **R\$25**
- 0287** Mandioca **R\$25**

COBERTURAS

- 1931** Molho 3 Queijos
- 379** Molho de Gorgonzola
- 1053** Molho Poavre
- 1052** Cebola e champignon

GRELHADOS

- 1051 Legumes grelhados:** abobrinha, berinjela, tomate, batata doce, beterraba, cenoura e brócolis na grelha.

Prime rib
black angus

GRELHADOS INDIVIDUAIS

Escolha a carne, o ponto, dois acompanhamentos e um molho. Preparados na parrilla.

BOVINOS BLACK ANGUS CERTIFICADO



0082 Steak de ribey: 300g, extremamente saboroso e macio, retirado da parte dianteira do contrafilé, sem osso e com gordura interna.



0084 Steak de chorizo: 300g, sabor e marmoreio, extremamente macio, sem osso e com gordura na parte de cima.



0091 Cowboy steak: 300g, miolo do acém, sem osso e sem gordura. É o corte dianteiro mais surpreendente devido à sua maciez e sabor intensos, resultantes da alta marmorização.



0092 Prime rib: aprox. 450g, corte com osso tirado do dianteiro do contrafilé.

0856 Steak de fraldinha: 300g, corte extremamente limpo da fraldinha, sem osso e sem gordura.



0132 Assado de tira: aprox. 350g, corte dianteiro da costela com osso e gordura.

0087 Tapa de cuadril: 300g, corte tradicional argentino e símbolo do nosso churrasco.



0088 Picanha angus: 300g, corte tradicional argentino e símbolo do nosso churrasco. Angus certificado.

OUTROS

0083 Prime rib suíno: lombo suíno durok com osso, temperado com sal grosso e alecrim.

0085 Frango cabron: 350g de peito de frango sem osso com molho barbecue de cabron levemente apimentado.

0822 Carré de cordeiro: 300g grelhado com osso.

1430 Short rib de cordeiro: 300g grelhado com osso.

0130 Salmão 300g: lombo de salmão com manteiga e ervas.

ACOMPANHAMENTOS

Escolha dois acompanhamentos e um molho.

GUARNIÇÕES:

- Arroz branco
- Arroz da casa (alho, bacon e salsinha)
- Arroz biro-biro
- Arroz com brócolis
- Vinagrete
- Farofa

GRELHADOS

- Abobrinha italiana grelhada
- Berinjela grelhada
- Cebola grelhada
- Batata doce grelhada
- Tomate com parmesão
- Batata ao murro
- Abacaxi

FRITOS

- Batata frita
- Batata doce
- Mandioca cremosa
- Polenta frita
- Onion rings
- Batata rústica frita
- Bacon fatiado

MOLHOS

- Chimichurri
- Hortelã
- Chipotle
- Molho grill
- Alho

*Acompanhamentos e molho extra serão cobrados a parte.





Bombom
de alcatra

GRELHADOS PARA 2 PESSOAS

Acompanham arroz, farofa e vinagrete + fritura descrita abaixo.

Peso da carne in natura.

BOVINOS

1423 Picanha argentina: 550g, sem osso e com gordura. Acompanha batata frita.



0093 T-bone steak angus: 600g, corte especial da área lombar, agregando em uma peça o filé mignon e o contrafilé. Acompanha batata frita.



0090 Short rib angus: 550g, corte da costela com osso e gordura, muito macio e marmorizado. Acompanha mandioca cremosa.

1321 Ancho de novilho jovem: 550g, sem osso e com gordura. Acompanha polenta frita.



1108 Shoulder steak angus: 550g, corte nobre do dianteiro, sem osso e com gordura. Acompanha batata rústica frita.



0906 Bombom de alcatra: 550g, sem osso e sem gordura. Acompanha batata rústica frita

1365 Costela assada angus: 750g, com osso e com gordura. Acompanha arroz branco, feijão, farofa, mandioca cremosa e torresmo. * sazonal.

1616 Fraldinha angus: 550g, acompanha batata rústica frita.

1322 Chorizo de novilho: 550g, sem osso e com gordura. Acompanha batata ao murro assada.



1233 American steak com bacon frito: 500g, corte da paleta sem osso e rico em gordura. Acompanha onion rings.

SUÍNO

0086 Grelhado de picanha suína: 550g de picanha durok - corte saboroso e marmorizado. Acompanha batata rústica.

AVE

0105 Coxa e sobrecoxa desossada: 600g, acompanhada de polenta frita.

OVINOS

1918 Capitão de cordeiro: 550g, corte artesanal do cordeiro, super macio, carne rosada, tenra e saborosa. Acompanha batata rústica frita.

1583 Picanha de cordeiro: 550g, corte de picanha de cordeiro, muito macio, rosado e saboroso. Acompanha batata frita.

*Frituras podem ser trocadas por abobrinha ou berinjela grelhada sem custo; Outras alterações de prato será cobrado R\$7,00 por alteração.

PRATOS EXECUTIVOS

Terça a sexta no almoço, exceto feriados (prato individual). Cada dia da semana um acompanhamento diferente. Consulte disponibilidade.

0259 Frango grelhado: 200g de peito de frango.

1910 Grelhado bovino: 150g do corte do dia.

1911 Hamburguer grelhado: 150g de hambúrguer de angus

terça

- Batata frita
- Arroz
- Feijão
- Salada
- Ovo

quarta

- Tutu de feijão
- Torresmo
- Couve
- Arroz
- Ovo
- Vinagrete

quinta

- Nhoque recheado
- Salada

sexta

- Arroz biro biro
- Polenta frita
- Feijão
- Salada

0258 Empanada argentina com salada completa: escolha duas empanadas - empanada de carne suave, empanada de carne picante, empanada de cebola e queijo ou empanada de queijo com manjeriço.

2003 Chicken caesar salad: mix de folhas, tomate cereja, croûton, frango, farofa de bacon, parmesão e molho.

EXECUTIVO PREMIUM

Servimos um prato típico de um país em cada dia da semana.

terça



Chorizo

Típico da argentina, extraído da parte dianteira do contrafilé, com camada de gordura concentrada. Acompanha batata ao murro, chimichurri, provolone grelhado e salada.

quarta



Bisteca

Bisteca bovina acompanhada de nhoque com molho ao sugo italiano e salada de entrada.

quinta



Uruguai

Nosso delicioso bife de ancho. Acompanhado de batata doce com gorgonzola e vinagrete.

sexta



Brazuca

Clássico do Rio Grande do Sul, o nosso típico churrasco brasileiro tem picanha, linguíça e coxa e sobrecoxa desossada, servidos com farofa, vinagrete, arroz, polenta frita e pão de alho.



Servimos sanduíches de quinta-feira à sábado, apenas durante o jantar, experimente!

X-La Grelha

1877



SANDUÍCHES

- 1873 X-Salada:** Hambúrguer de costela angus 200g, mussarela, alface americana e tomate.
- 1585 X-Hugo:** 2 hambúrgueres angus 150g, bacon, cheddar, alface americana e maionese de azeitona preta.
- 1877 X-La Grelha:** Hambúrguer de costela angus 200g, muçarela, onion rings, fatias de bacon, alface americana, pickles e molho BBO.
- 1878 X-Chicken burger:** Filé de frango empanado, muçarela, cebola crisp, alface americana, tomate e molho grill.

SANDUÍCHE KIDS

- 1914 X-Burger:** Hambúrguer, queijo, pão de hambúrguer e fritas.

Servimos sanduíches apenas durante o jantar, experimente!



Aperol
spritz

Gin
tônica

BEBIDAS

BEBIDAS SEM ÁLCOOL

- 0249 Água com gás
- 0248 Água mineral 350ml
- 0538 Água tônica schweppes
- 0539 Água tônica zero 350ml
- 0537 Schweppes citrus 350ml
- 0112 Coca-cola mini ks 250ml
- 0111 Coca-cola mini ks zero 250ml
- 0530 Chá de pêssego 400ml
- 0531 Chá de limão 400ml
- 0119 Suco de laranja natural
- 1569 Suco de abacaxi com hortelã natural
- 1572 Suco de uva SIM
- 1577 Suco de tangerina SIM
- 1579 Soda italiana de gengibre 400ml
- 1574 Soda italiana de maçã verde 400ml
- 1170 Soda italiana mix de frutas vermelhas 400ml

DRINKS

- 0120 **Caipiroska de vodka nacional:** limão, morango ou abacaxi.
- 0780 **Caipiroska de vodka importada:** limão, morango ou abacaxi.
- 0780 **Caipirinha de cachaça:** limão, morango ou abacaxi.
- 0122 **Cachaças especiais (dose).**
- 0756 **Whisky johnie walker red label (dose).**
- 1193 **Whisky johnie walker black label (dose).**
- 0778 **Aperol spritz.**
- 1106 **Campari (dose).**
- 1209 **Licor importado (dose).**
- 1303 **Absolut vodka (dose).**
- 1172 **Gin tônica - escolha o sabor:** mix de frutas vermelhas ou limão siciliano.
- 0569 **Gin tônica tropical:** gin com energético.

CERVEJAS



- 0107 Original 600ml
- 0918 Heineken 600ml
- 0369 Estrella galícia 600ml
- 0040 Heineken 330ml
- 1117 Heineken 330ml zero



CERVEJAS ESPECIAIS

	1147	Patagonia weiss 600ml
	1146	Patagonia pilsen 600ml
	1628	Patagonia lager 600ml
	0775	Baden baden red 600ml
	0876	Baden baden gold 600ml
	0922	Baden baden cristal 600ml
	1341	Baden baden IPA 600ml
	1013	Baden baden weiss 600ml
	1278	Therezópolis witbier
	0631	Therezópolis gold
	0109	Colorado appia - trigo e mel 600ml
	0127	Colorado indica - india pale ale 600ml
	1378	Colorado cauim - pilsen 600ml
	0898	Erdinger urweisse 500ml
	0311	Oaulaner hefe-weissbier 500ml
	1003	Paulaner original 500ml
	0035	Quilmes 330ml

HARMONIZAÇÃO DE CERVEJAS

TIPO:

Altamente gaseificada, suave e refrescante.

Leve sabor malte com baixo a médio amargor de lúpulo.

Aparência turva, com sabor da levedura.

Robusto aroma de lúpulo e média amargura.

Perfil de lúpulo amargo do início ao fim.

Malte com amargor de lúpulo equilibrado.

Malte acentuado com toques de caramelo.

Malte escuro com sabores de caramelo e toffee.

Notas de chocolate com leve torrado no final.

Sabor fortemente torrado com toques de café.

COMBINA:

Frango, frutos do mar, queijos e aromas de limão.

Doces quentes ou apimentados.

Sabores ácidos e picantes, como mostarda e pickles.

Picantes, defumados ou aromáticos.

Salgados, apimentados, frituras e hambúrguer.

Frituras, pizzas e filé de carne vermelha.

BBQ, frango e carne bovina: picantes e defumados.

Queijo, hambúrguer, frutos do mar e carne de porco.

Porco, salmão, grelhados, carne vermelha e bacon.

Assados e defumados salgados e de sabor forte.





Banana
grelhada
na parrilla

SOBREMESAS

- 927** **Brownie com sorvete de creme**
- 1001** **Petit gateau**
- 1364** **Palito de churros com doce de leite**
- 1588** **Empanada argentina de doce de leite
com sorvete**
- 0991** **Banana grelhada na parrilla**



Doce de
abóbora
com coco.

- 1282** **Doce de abóbora com sorvete de coco**
- 1410** **Mini pudim**



Mini pudim.



CARTA DE VINHOS

ESPUMANTES

- 564  **Nocturno Brut:** chenin blanc e ugn blanc - dante robino - mendoza.
- 1027  **Nocturno dulce natural:** chenin blanc e ugn blanc - dante robino - mendoza.
- 984  **Terra serena:** prosecco - terra serena.

TAÇA 180ML

- 1021  **Morande select:** branco.
- 1411  **Morande select:** cabernet.

MEIA GARRAFA

- 1031  **Mancura etnia:** sauvignon blanc - mancura - valle central.
- 1890  **Mancura etnia:** cabernet sauvignon - mancura - valle central.

BRANCO

- 1673  **Etnia:** chardonnay - mancura - valle central.

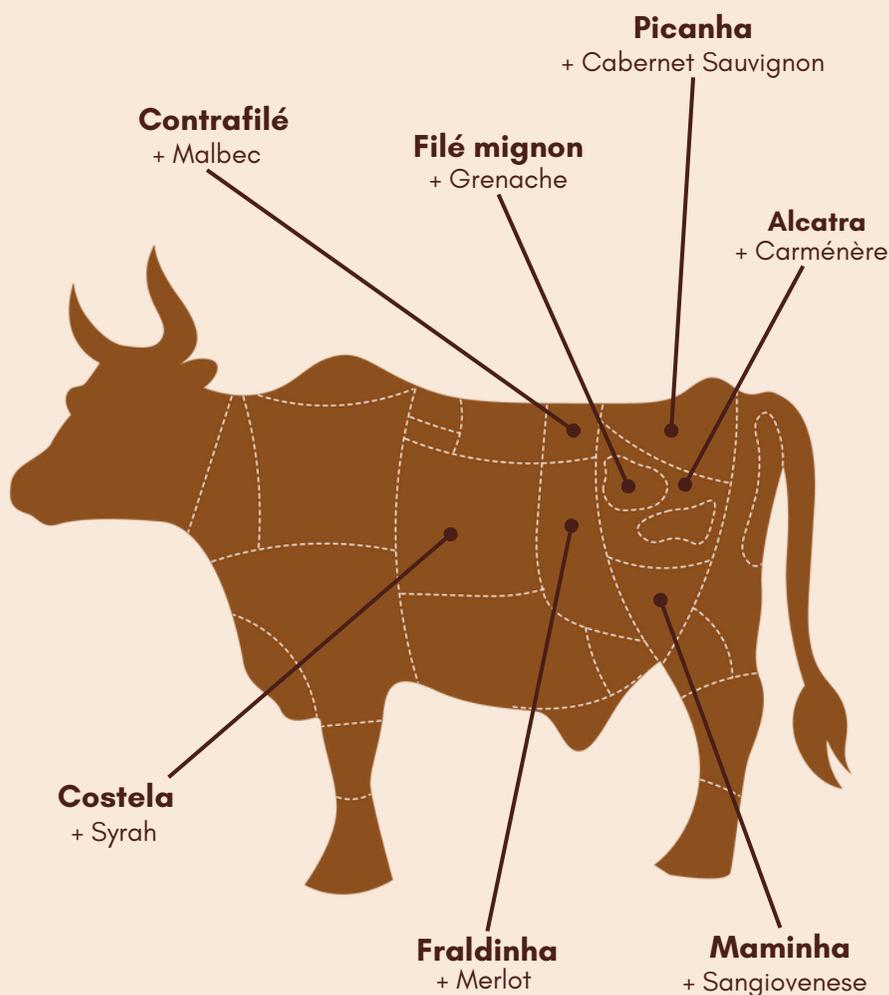
TINTO

- 587  **Terrapura:** carménère - viña terrapura - valle central.
- 1530  **Sideral premium blend:** cabernet sauvignon - viña leyda - valle de leyda.
- 1028  **Mancura etnia cabernet:** cabernet sauvignon - viña morandé - valle del maipo.
- 584  **Leyda reserva:** carménère - viña leyda - valle de leyda.
- 1749  **Cariñena algairén tinto tempranilloa.**
- 1738  **Dv catena:** catena zapata cabernet malbec.
- 986  **Dv catena:** catena zapata malbec.
- 1032  **Alma negra misterio:** mendoza.
- 1020  **El inimigo bonarpa:** mendoza, 85% bonarda e 15% cabernet franc.
- 934  **Angelica zapata:** malbec alta, mendoza.
- 1402  **Pulenta estate:** malbec - pulenta estate - mendoza.
- 817  **Famélia gascón:** syrah - escorihuela gascón - mendoza.
- 1679  **La flor de pulenta:** malbec - luján de cuyo - mendoza.

GUIA PRÁTICO DE HARMONIZAÇÃO

Aprecie cada momento com a harmonia perfeita de carnes e vinhos.

TIPO DE VINHO



Contrafilé & Malbec

Um corte suculento pede um vinho marcante. Malbec e contrafilé: aquele encontro que nunca decepciona!



Filé Mignon & Grenache

O Grenache, com seus toques frutados e especiarias, traz o equilíbrio ideal para o filé mignon: suavidade no ponto certo e sabor que envolve.



Picanha & Cabernet Sauvignon

O Cabernet Sauvignon, com seus taninos firmes e notas de frutas maduras, realça a suculência e o sabor marcante da carne.



Alcatra & Carménère

Esse vinho chileno traz notas de frutas vermelhas e especiarias que realçam o tempero da carne, deixando cada mordida ainda mais especial.



Costela & Syrah

Com notas de frutas negras, pimenta e toques defumados, ele complementa perfeitamente a suculência e o tempero da carne.



Fraldinha & Merlot

Esse vinho, conhecido por ser leve e aveludado, realça a suculência da carne e traz um equilíbrio perfeito entre suavidade e sabor.



Maminha & Sangiovese

Esse vinho italiano, com notas frutadas e acidez na medida certa, equilibra o sabor da carne e deixa cada garfada ainda mais especial.

GOSTOU? UM BRINDE AO SEU MOMENTO LA GRELHA!