

PRODUZIMOS EM NOSSA PADARIA, CONFEITARIA E PASTIFÍCIO OS INSUMOS DE TUDO QUE SERVIMOS NA CASA. A PRODUÇÃO É ARTESANAL E LIVRE DE QUÍMICAS - **HECHO A MANO, HECHO CON GUSTO** É NOSSO LEMA!

ENCONTRE AQUI **COMBOS COMPLETOS DE DESAYUNO** PARA INICIAR O DIA CON MUCHO GUSTO E OPÇÕES PARA SACIAR A FOME E TRAZER SABOR A **QUALQUER HORA DO DIA**.

PARA ADOÇAR SUA VISITA, NOSSOS DOCES SEGUEM RECEITAS ORIGINAIS DO URUGUAY - MAS APRESENTAMOS TAMBÉM ALGUMAS CRIAÇÕES AUTORAIS QUE VOCÊ SÓ ENCONTRARÁ AQUI. PARA NINGUÉM PASSAR VONTADE, TENEMOS OPÇÕES QUE CONTEMPLAM TODOS OS TIPOS DE RESTRIÇÃO ALIMENTAR. BUEN PROVECHO!



COMBOS DESAYUNO

Preparamos deliciosos combinados para começar o dia con mucho gusto! Servidos de **segunda a sexta-feira**, das **8h às 11h**, exceto feriados.

R\$ 20

COMBO MONTEVIDEO

- 1 expresso duplo ou cortado
- 1 medialuna de manteca
- 1 vigilante de vanilla

R\$ 35

COMBO PAYSANDU

- 1 expresso duplo ou cortado
- 1 dobleluna de jamon y queso
- 1 copo de suco
- 1 vigilante de vanilla

R\$ 75

COMBO DESAYUNO COMPLETO

- 1 expresso duplo ou cortado
- 1 copo de suco
- 2 medialunas e 2 vigilantes de vanilla
- 1 cestinha com meio baguete cortado
- huevos revueltos
- queso y jámon
- manteiga e dulce de leche



LANCHES PARA TODOS LOS MOMENTOS

R\$ 7

MEDIALUNA

Pãozinho típico feito com farinha especial e pura manteiga.

R\$ 7

VIGILANTE

Medialuna doce com calda de baunilha e açúcar.

PEQUENA R\$ 10

GRANDE R\$ 21

MEDIALUNA JAMÓN Y QUESO

Nossa clássica medialuna recheada com presunto e queijo, disponível em dois tamanhos.

R\$ 8

PAN DE QUESO *vegetariano* 🌱

Um clássico pan de queso, feito com polvilho, queijo colonial e parmesão.

R\$ 21

TOAST DE PALTA *vegano* 🌱

Toast do sourdough de fermentação natural da casa, com tomate fatiado, abacate temperado com limão, sal, pimenta e azeite de oliva Garzón.

R\$ 21

HUEVOS REVUELTOS *vegetariano* 🌱

Aquele clássico ovo mexido cremoso feito com ovos caipira e manteiga. Acompanha nosso pão de fermentação natural, consulte o pão sourdough do dia. Adicional de bacon por R\$ 8.

R\$ 24

TOSTADA DE PAN DE MIGA

Pão fininho sem casca, manteiga, presunto e queijo. Experimente a opção de tostada com pão sourdough do dia; são servidas 4 fatias.

- R\$ 12 EMPANADA UNIDADE**
Típico pastel uruguaio, recheado e assado no forno.
- Presunto e queijo
 - Calabresa
 - Carne
 - Frango
 - Espinafre com ricota
 - Cebola e queijo
- R\$ 11 PANCHITO**
Cachorro-quente assado com massa da medialuna e salsicha defumada.
- R\$ 28 PANCHO CLÁSSICO**
Nuestro pan viena com salsicha crocante artesanal e queijo derretido. Acompanha chimichurri da casa (disponível para venda em nosso empório).
- R\$ 21 PASCUALINA CLÁSSICA *vegetariano***
Fatia de torta salgada de espinafre, parmesão e ovos.
- R\$ 21 TORTA DE FIAMBRES**
Fatia de torta salgada recheada com queijos, frios e azeitonas.

PORÇÕES PARA ACOMPANHAR TEU LANCHE

- R\$ 6 ACOMPANHAMENTOS VENDIDOS SEPARADAMENTE**
Porção de manteiga, dulce de leche, geléia ou chantilly.
- R\$ 8 CESTINHA DE PÃES *sem lactose***
Meia baguete de fermentação natural fatiada.
- R\$ 8 PORÇÃO DE FRIOS OU FATIAS DE BACON**



QUER CONFERIR FOTOS
DE CADA UM DE NOSSOS LANCHES?
APONTE O CELULAR PARA O QR CODE



SANDUÍCHE
PASTRAMI

SANDUÍCHES CON PANES DA CASA

- R\$ 21 SANDUÍCHE OLÍMPICO** SERVIDO *gelado*
Pan de miga da casa, recheado com presunto, queijo, tomate, aioli caseiro, alface e ovo. Tradicionalmente servido para comer geladinho.
- R\$ 21 SANDUÍCHE PRESUNTO E QUEIJO** SERVIDO *fresca*
Meia baguete de fermentação natural fresca, recheada com manteiga, presunto e queijo.
- R\$ 21 SANDUÍCHE DE MORTADELA** SERVIDO *fresca*
Meia baguete de fermentação natural, recheada com manteiga e mortadela defumada.
- R\$ 24 SANDUÍCHE SALAME** SERVIDO *fresca*
Meia baguete de fermentação natural fresca, recheada com manteiga, salame italiano e queijo.
- R\$ 26 SANDUÍCHE CIABATTA** SERVIDO *quente*
Pan ciabatta recheado com jamón cruo e queijo brie.
- R\$ 28 SANDUÍCHE VEGANO** 🌱
Pão sourdough da casa, hummus, abobrinha, cenoura ralada, rúcula, pickles de pepino e azeite de oliva Garzón.
- R\$ 41 SANDUÍCHE PASTRAMI** SERVIDO *fresca*
Meia baguete multigrãos de fermentação natural, fartamente recheada com pastrami (aprox. 200g), rúcula, pickles de pepino e queijo. Acompanha mostarda dijon.



PENSÓ ALFAJOR, PENSÓ NA SABOR

Produzimos este ícone da confeitaria argentina e uruguaia em cinco diferentes sabores, todos recheados con mucho dulce de leche y amor.

R\$ 12 UNIDADE

ALFAJOR MARPLATENSE

Alfajor de chocolate com toque de laranja e recheio de dulce de leche.

ALFAJOR DE CHOCOLATE

Biscoito de chocolate, recheio de dulce de leche e cobertura de chocolate.

ALFAJOR DE COCO

Biscoito macio de coco ralado recheado com dulce de leche.

ALFAJOR DE MAISENA

Biscoito típico, bem macio, recheado com dulce de leche.

ALFAJOR YOYO

Biscoito vanilla recheado com dulce de leche e coberto com chocolate.



DULCES

Nossos doces são feitos à mão, com ingredientes selecionados e sem gordura hidrogenada. Alguns são clássicas receitas rioplatenses e outros foram criados aqui!

R\$ 15

SANTIAGO *sem glúten e lactose*  

Fatia do bolo santiago de compostela, feito de farinha de amêndoas, com canela e raspas de limão.

R\$ 20

CAÑONZITO

Um canudo de massa folhada recheado com creme vanilla ou dulce de leche.

R\$ 20

PIONONO

Rocambole de pão de ló recheado com dulce de leche.

R\$ 22

PUNTA DEL ESTE

Base crocante, dulce de leche, nata e coulis de frutas vermelhas.

R\$ 22

PEÑAROL *sem glúten e lactose*  

Creme de ovos moles intercalado com disco de merengue e nozes.

R\$ 22

SABOR DE LUNA

Biscoito amanteigado de açúcar intercalado con dulce de leche e lascas de amêndoas.

TORTAS PARA RESTRIÇÕES ALIMENTARES EM COLLAB COM FREE EXPERIÊNCIA ARTESANAL

Sem glúten, laticínios, soja, milho, conservante, aromatizantes. Zero açúcar e adoçantes. Apta para celíacos, intolerantes à lactose e APLV (alergia à proteína do leite de vaca).

R\$ 22 TIRAMISSU

Mousse vegana cremosa de café e cacau 100%, sobre base crocante de nuts. Apta para celíacos, intolerantes à lactose e APVL (alergia à proteína do leite de vaca).

INGREDIENTES: Torta vegana feita de tâmaras, castanha de caju, nozes, café, cacau 100%, mel de tâmaras, leite de coco, óleo de coco, extrato de baunilha e sal rosa.

R\$ 22 FRUTAS VERMELHAS

Base crocante de nuts, mousse vegano cremoso e calda de frutas vermelhas. Apta para celíacos, intolerantes à lactose e APVL (alergia à proteína do leite de vaca).

INGREDIENTES: Torta vegana feita de amêndoas, tâmaras medjoul, nozes, frutas vermelhas (morango, mirtilo, framboesa e amora), uva passa branca, calda de tâmaras, castanha de caju, polpa de morango, açúcar de maçã, óleo de coco, suco de limão, ágar-ágar, beterraba em pó.

free
experiência artesanal



R\$ 22 MIL HOJAS

Mil folhas crocante, recheada com muito dulce de leche e creme de vanilla.

R\$ 22 CARBONERO *sem glúten*

Base de brownie de chocolate sem farinha, dulce de leche, chantilly e merengue.

R\$ 22 BRAZUCA

Base de biscoito, dulce de leche, banana e chantilly.

R\$ 22 NEGRO RADA

Base de brownie de chocolate, mousse de chocolate e cobertura de ganache.

R\$ 22 CHAJÁ

Tortinha de pão de ló, nata, pêssego e merengue.

R\$ 22 TORTA MACRON *sem glúten e lactose*

Clássica torta de ovos moles com coco ralado fresco.

R\$ 22 TORTA DE LIMÓN

Massa sablé, mousse de limão e merengue.

R\$ 22 TORTA DE MANZANA

Massa frola, maçãs cozidas, castanha e farofa de manteiga. **Adicional de sorvete opcional por R\$ 8.**



QUER CONFERIR FOTOS
DE CADA UM DE NOSSOS DULCES?
APONTE O CELULAR PARA O QR CODE



A CERVEJA DE ORIGEM ARGENTINA,
FEITA COM O LÚPULO DA PATAGONIA,
É UMA SUPER PARCEIRA DA CASA
E COMBINA PERFEITAMENTE COM
NOSSAS DELÍCIAS TRADICIONAIS
RIOPLATENSES. EXPERIMENTE!

Patagonia Amber Lager

15 IBU - VOL. ALC. 4,50%

Produzida com o lúpulo tcheco Saaz que proporciona um aroma fresco e frutado e uma coloração dourada profunda. Deguste esta cerveja com nuestro Pancho Clássico!

Patagonia Bohemian Pilsener

40 IBU - VOL. ALC. 5,5%

Produzida com o lúpulo tcheco Saaz que proporciona um aroma fresco e frutado e uma coloração dourada profunda. Experimente com nosso famoso sanduíche de Brie com presunto Parma.

Patagonia IPA

18 IBU - VOL. ALC. 5,20%

Coloração acobreada, límpida e brilhante. Intenso aroma frutado e cítrico com notas resinosas e herbais. Sabor lupulado com amargor marcante e duradouro. Corpo leve e refrescante. Perfeita para acompanhar Hamburguesas da casa ou um belíssimo corte de carne da nossa parrilla.

Patagonia Weisse

10 IBU - VOL. ALC. 4,40%

Com cremosidade característica, aroma cítrico marcante e cor clara – características tradicionais das cervejas de trigo do tipo Witbier. Notas de laranja, limão, abacaxi e semente de coentro equilibram perfeitamente seu aroma e o sabor refrescante e pouco adocicado. Experimente com a tradicional milanesa de frango temperada com limão.

NOSSA CASA FUNCIONA DA MANHÃ À NOITE, POR ISSO AQUI TENEMOS OPÇÕES DE BEBIDA PARA QUALQUER OCASIÃO: DO CAFÉ ENERGIZANTE QUE INICIA O DIA ATÉ O DRINK RELAXANTE QUE FINALIZA A JORNADA.

QUALQUER QUE SEJA SEU MOMENTO, NÃO DEIXE DE EXPLORAR AS DIVERSAS POSSIBILIDADES, INCLUINDO NOSSOS **CAFÉS ESPECIAIS, CERVEZAS, VINOS Y DRINKS AUTORAIS.**



BEBIDAS QUENTES

CAFÉ ESPRESSO

Grãos de café gourmet moídos na hora.

R\$ 7 30ml ristretto

R\$ 7 50ml

R\$ 9 150ml

CARIOQUINHA

Café espresso gourmet suavizado com água.

R\$ 7 50ml

R\$ 9 150ml

PINGADO

Café espresso gourmet suavizado com leite.

R\$ 8 50ml

R\$ 8 10ml machiato

CORTADO

Café espresso gourmet com leite vaporizado.

R\$ 9,50 150ml

CHÁ INGLÊS

Xícara de chá, consulte sabores.

R\$ 9,50 150ml

CAFÉS ESPECIAIS

CAPUCCINO

Café, cacau, leite, açúcar e canela. Caliente ou gelado.

R\$ 13 110ml

R\$ 17 230ml

DULCE DE LECHE LATTE

Espresso, leite e dulce de leche. Servido quente.

R\$ 19 230ml

CAFÉ SABOR DE LUNA

Espresso, leite vaporizado, licor Amarula e raspas de chocolate.

R\$ 22 230ml

CHOCOLATE

Cacau e chocolate com leite batido, servido cremoso. Caliente ou gelado.

R\$ 13 110ml

R\$ 18 230ml

MOCACCINO

Café espresso, leite, calda de chocolate e creme de leite.

R\$ 22 230ml

CAFÉ COPA DE OUTONO

Café espresso, Cointreau (licor de laranja), toque de dulce de leche, chantilly, finalizado com grãos de café.

R\$ 24 230ml

* Verifique a possibilidade de substituir o leite da sua bebida por leite vegetal.

BEBIDAS

ÁGUA MINERAL

Com ou sem gás.

R\$ 6 500 ml

REFRIGERANTE

Coca-cola ou guaraná.

R\$ 8 lata

REFRI DE POMELO

Marca nacional.

R\$ 9 500 ml

R\$ 16 2L

SUCO NATURAL

SUPER LABS

Prensado a frio.

R\$ 15 400 ml

KOMBUCHA

Bebida fermentada.

- Abacaxi
- Hibisco com Maracujá
- Uva branca ou uva roxa
- Maçã com laranja e cenoura

R\$ 17 300 ml

CHÁ COM GÁS BRAZÔ

Chá levemente gaseificado

y sem açúcar.

- Hibisco e pêssego
- Chá Mate e limão
- Chá verde e tangerina
- Capim limão e frutas vermelhas

R\$ 12 350 ml

SUCO NATURAL

SABOR DE LUNA

Suco de laranja

espremido na hora.

R\$ 12 300 ml

R\$ 28 1L jarra

SUCO DE UVA

INTEGRAL

Consulte sabores.

R\$ 11 300 ml

R\$ 18 1 L

CAFÉS GELADOS

CAFÉ AFFOGATO

Café espresso com

duas bolas de sorvete.

Un clássico uruguayo.

R\$ 26 250 ml

CAFÉ NARANJA

Café espresso, suco de laranja

natural e cubos de gelo.

R\$ 17 300 ml



MILKSHAKES

FRUTILLA

Sorvete de morango

batido com morango e

coulis de frutas vermelhas.

R\$ 31 330 ml

DULCE DE LECHE

Sorvete de baunilha batido

com mini alfajores de

chocolate e dulce de leche.

R\$ 31 330 ml



cervezas

PATAGONIA

Weisse, Amber

Lager, Pilsener, IPA.

R\$ 18 355 ml

R\$ 28 620 ml

Lager e Pilsener

R\$ 28 740 ml

Apenas Weisse

CORONA

R\$ 18 330 ml

ZILLERTAL

R\$ 36 960 ml

PILSEN

R\$ 36 1L

NORTEÑA

R\$ 36 960 ml

PATRICIA

R\$ 36 960 ml

espumante

CAMPANA

CHARDONNAY

Don Giovani - RS

- Brut ou Brut Rose

R\$ 115 750 ml

FAUSTO BRUT

Vinícola Pizzato - RS

- Brut ou Brut Rose

R\$ 135 750 ml

LUIZ ARGENTA CLÁSSICO

Vinícola Luiz Argenta - RS

- Brut ou Brut Rose

R\$ 145 750 ml

LUIZ ARGENTA JOVEM

Vinícola Luiz Argenta - RS

- Brut, Brut Rose ou Moscatel

R\$ 145 750 ml

OVNIH ESPUMANTE

Giaretta - RS

- Brut, Rose ou Moscatel

R\$ 21 lata 269 ml

vino tinto

GARZON CABERNET

DE CORTE

Vinícola Garzon - UY

R\$ 160 750 ml

GARZON TANNAT

RESERVA

Vinícola Garzon - UY

R\$ 235 750 ml

GARZON CABERNET

FRANC RESERVA

Vinícola Garzon - UY

R\$ 210 750 ml

ARTESANA TANNAT

MERLOT RESERVA

Artesana - UY

R\$ 225 750 ml

taza de vino

GARZON (UY)

- Pinot Grigio

- Pinot Noir Rosé

R\$ 48 200 ml

blanca y rose

LUIZ ARGENTA

Vinícola Luiz Argenta - RS

- Branco Riesling
- Branco Gewurztraminer
- Sauvignon Blanc
- Rosé seco

R\$ 165 750 ml

GARZON

Vinícola Garzon - UY

- Pinot Grigio de Corte
- Pinot Noir Rosé Estate
- Sauvignon Blanc Estate

R\$ 165 750 ml

GARZON SINGLE

Vinícola Garzon - UY

- Sauvignon Blanc

R\$ 365 750 ml

DRINKS



FERNET
Fernet e Coca-cola.
R\$ 24



CUBA LIBRE
Rum, suco de limão
taiti e Coca-cola.
R\$ 28



SOY CELESTE
Curaçau blue, tequila
e gelo batido.
R\$ 34



**CAIPIRINHA
DE LIMÃO**
Vodka ou cachaça, limão,
limonada e açúcar.
R\$ 30



MONTEVIDEO TONIC
Gin, tônica e Sprite
lemon fresh.
R\$ 26



MOJITO DE LIMÓN
Rum prata, suco de limão
taiti, soda de limão,
hortelã e açúcar.
R\$ 30



PIRIÁPOLIS
Licor 43, gin, grappamiel
e xarope de groselha.
R\$ 34



CAIPIRITA DE POMELO
Vodka ou cachaça, refri de
pomelo, licor de pomelo
francês e açúcar.
R\$ 34



APEROL SPRITZ
Aperol, espumante brut
e água com gás.
R\$ 28



NEGRONI
Gin, Campari e
Vermut cinzano.
R\$ 32



CLERICOT OU SANGRIA EM JARRA
Vinho branco chardonnay (clericot) ou vinho cabernet
sauvignon (sangria), laranja em rodela, maçã verde e
vermelha, limão e abacaxi.
R\$ 130



DESTILADO EM DOSES
Consulte disponibilidade e
valores com os atendentes.

BODEGA GARZÓN URUGUAY

Os grandes vinhos do mundo são produzidos onde a variedade de uva encontra as condições ideais para se expressar em sua forma mais sublime e autêntica. Um terroir com características privilegiadas e um amplo jardim varietal, possibilitam a produção de vinhos Premium com um marcado sentido do lugar.

Garzón Reserva Albariño

UVA ALBARIÑO - BRANCO

GRAD. ALC. 12,5%

Refrescante e mineral, esse Albariño revela aromas de pêssegos e jasmim, ornando perfeitamente com pratos mais leves como a **Ensalada Serrana**.

Garzón Pinot Noir Rosé de Corte

80% PINOT NOIR - 15% CABERNET FRANC -

5% MERLOT - ROSÉ

GRAD. ALC. 12,5%

Delicado e fresco, com aromas de rosas e morangos, esse Pinot se destaca pela sua elegância e mineralidade; a pedida perfeita para acompanhar um happy hour com burrata e **baguete**.

Garzón Reserva Tannat

UVA TANNAT - TINTO

GRAD. ALC. 14%

A emblemática uva Tannat revela-se nesse rótulo da Bodega Garzón, com aromas de amoras, especiarias e em boca taninos polidos. Sugerimos que você experimente com um corte de nossa parrilla, como **Entraña** ou **Entrecot**.



NOSSAS REFEIÇÕES SÃO SERVIDAS **TODOS DIAS DA SEMANA** - DAS **11H ATÉ O FECHAMENTO DA CASA**, COM PRODUÇÃO SEMPRE FRESCA.

CON MUCHO GUSTO, TODAS OPÇÕES FORAM CUIDADOSAMENTE ESCOLHIDAS PARA QUE VOCÊ TENHA **UMA EXPERIÊNCIA TÍPICA URUGUAYA!**

DE **QUINTA À DOMINGO** E **TAMBÉM NOS FERIADOS**, NOSSA **PARRILLA ESTÁ ACESA A PARTIR DAS 11H** COM CARNES SELECIONADAS E ACOMPANHAMENTOS PARA TODOS OS GOSTOS.



LA HAMBURGUESA

SANDUÍCHE DE
CARNE DE PANELA

MILANGA FILÉ MIGNON

CHIVITO DE LOMO

CLÁSSICOS PARA SACIAR A FOME E A SAUDADE DO URUGUAY

Servimos nossas refeições todos dias da semana.

R\$ 68

LOMO A LA PLANCHA CON PURÉ

Filé mignon na chapa. Acompanha chimichurri da casa e purê de batata.

CHIVITO: PAIXÃO URUGUAYA

O icônico sanduíche uruguayo, em pão ciabata da casa e acompanhado de maionese.

R\$ 67

CHIVITO DE LOMO

Filé mignon, ovo na chapa, jamón y queso, bacon, alface, tomate, cebola grelhada e molho aioli.

R\$ 57

CHIVITO VEGETARIANO

Abobrinha, berinjela, cebola grelhada, omelete, alface, tomate, mussarela e molho aioli.

MILANGA

Milanesa típica uruguaya: fininha, sequinha e crocante.

R\$ 84

MILANGA FILÉ MIGNON

R\$ 58

MILANGA FILÉ FRANGO

Nuestro prato mais pedido da casa. Acompanha papas fritas rústicas, mostarda e limón.

R\$ 190

MILANGA BODEGÓN *para compartir*

Servida em uma assadeira de ferro e montada em camadas: papas fritas, 500g de bife a milanesa, molho de tomate e queijo mussarela.

TE GUSTA UNA
HAMBURGUESA?

Opções que combinam nossos panes y carnes.

- R\$ 41

LA HAMBURGUESA ANGUS
Pan de brioche da casa, blend especial de filé, queijo cheddar e molho aioli artesanal.
- R\$ 41

SMASH KIDS
Pan de brioche da casa, blend especial de filé e queijo cheddar. Com porção reduzida de papas fritas.
- R\$ 48

HAMBURGUESA AUSTRALIANA
Pan australiano da casa, blend especial de filé, bacon, queijo mussarela, alface crespa, tomate e maionese de páprica.

SANDUÍCHE DE CARNE DE PANELA

- R\$ 41

Meia baguete de fermentação natural, carne de panela, rúcula, tomate cereja, e queijo mussarela.

ACOMPANHAMENTOS

- PEQUENA

R\$ 11

GRANDE

R\$ 18

BURRATA DA CASA
Burrata acompanhada de tomatinhos confitados e meia baguete de fermentação natural fatiada.
- R\$ 18

PORÇÃO DE PURÊ DE BATATA
- R\$ 15

PORÇÃO DE SALADA VERDE
Seleção de folhas verdes y tomatinho cereja.



SORRENTINOS

Massas recheadas feitas na casa, pintadas a mão com corante natural. Servidas com molho de sua escolha. Una invenção argentina que a gente ama.

R\$ 42

RECHEIOS

- Brie com damasco
- Caprese (queijo, tomate seco e manjericao)
- Gorgonzola com nozes
- Parma com figo
- Presunto e queijo
- Queijos

MOLHOS

- Tomate**
Molho de tomate caseiro com cebola e alho.
- Bechamel**
Molho branco, a base de leite com toque de cravo e louro.

ENSALADAS

Porção suficiente para um almoço leve ou um acompanhamento para compartilhar.

- R\$ 38

TIBIA *vegetariano*

Abobrinha, berinjela e cebola grelhadas (servidas mornas), alface crespa, rúcula, tomate, queijo gorgonzola, nozes tostadas e azeite de oliva Garzón.
- R\$ 42

SERRANA

Presunto parma, rúcula, alface roxa, tomate cereja, crouton da casa, lascas de parmesão e vinagrete.
- R\$ 42

HUELLA DEL SOL *vegetariano*

Salada de grãos de trigo com damasco, avelã, queijo minas, alcaparras, tomate, hortelã e azeite de oliva Garzón.

PRATOS EXECUTIVOS

Servidos de segunda à sexta-feira, das 11h até 17h.

- R\$ 39

POLLO A LA PLANCHA

Filé de peito de frango grelhado com purê de papas (ou papas fritas) e mix de folhas verdes.
- R\$ 39

NHOQUE CON ALMÔNDEGAS

Nhoque, almôndega de filé com molho de tomate da casa e mix de folhas verdes.
- R\$ 39

TORTÉI DE ABÓBORA *vegetariano*

Tortéi de abóbora com molho de tomate da casa ou bechamel da casa e mix de folhas verdes.
- R\$ 49

ENTRECOT GAÚCHO CON PAPAS

Entrecot gaúcho com purê de papas (ou papas fritas) e mix de folhas verdes.



HUELLA DEL SOL

QUER CONFERIR FOTOS
DE CADA UM DOS PRATOS?
APONTE O CELULAR PARA O QR CODE





LINGUIÇA PARRILLERA

ENTRAÑA

HONGOS RELLENOS

QUESO PROVOLONE

PAN PARRILLERO

BIFE DE CHORIZO

PARRILLA

Nuestra parrilla é servida de **quinta-feira à domingo**, a partir das **11h**. Aberta também em feriados.

PAN PARRILLERO

Pão redondinho, feito com fermentação natural e aquecido na grelha.

R\$ 7

TRADICIONAL *vegetariano* 🌱

R\$ 10

QUEIJO COM ALHO *vegetariano* 🌱

R\$ 10

RECHEADO DE CALABRESA

R\$ 24

MORCILLA

Aperitivo típico das parrillas uruguayas. Servida com farofa e chimichurri da casa.

R\$ 32

PAPAS AL PLOMO *vegetariano* 🌱

Batata coberta com molho de queijo gorgonzola.

R\$ 34

MORRONES RELLENOS *vegetariano* 🌱

Pimentão grelhado recheado com queijo provolone e ovo.

R\$ 36

LINGUIÇA PARRILLERA

Servida com farofa e chimichurri da casa.

R\$ 38

QUESO PROVOLONE *vegetariano* 🌱

Queijo provolone feito na grelha.

R\$ 38

HONGOS RELLENOS *vegetariano* 🌱

2 cogumelos recheados com cebola refogada, cebolinha, cogumelo picadinho e nozes, salteado no azeite de oliva.

CARNES

Melhor seleção de carne bovina da raça Angus e Hereford.

- R\$ 46

MATAMBRITO
 Aproximadamente 320g de matambrito de porco grelhado com limón feito na brasa.
- R\$ 62

ENTRAÑA
 Aproximadamente 320g de Skirt Streak, corte fino e saboroso feito na brasa.
- R\$ 68

VAZIO BONIATTO
 Aproximadamente 350g de vazio acompanhado de batata doce selada com açúcar e ferro em brasa.
- R\$ 74

BIFE DE CHORIZO
 Aproximadamente 350g de dianteira do contrafilé feito na brasa.
- R\$ 78

ENTRECOT ANGUS
 Aproximadamente 350g de entrecot feito na brasa.

SOBREMESA DA PARRILLA

- R\$ 24

PANQUEQUE CON DULCE DE LECHE
 Massa de panqueca recheada con dulce de leche e finalizada na parrilla.
- *

Nossa *panqueque* é servida apenas durante o funcionamento da parrilla, mas sugerimos também os *dulces tradicionais* do nosso cardápio, como a clássica *Chajá* - levinha e gelada, perfeita para finalizar a refeição com *chave de ouro*.



ENTRAÑA

QUER CONFERIR FOTOS
DA NUESTRA PARRILLA?
APONTE O CELULAR PARA O QR CODE



COLINAS DE GARZÓN

Já conhece os famosos azeites de oliva extra virgem da Colinas de Garzón, no Uruguay? Eles estão disponíveis nas mesas para uso na sua salada, carne ou sanduíche. Também encontre-os à venda em nosso empório, nas versões Bivarietal Trivarietal (coratina, barnea, picual) e Corte Italiano (frantoio, leccino).

Recomendamos algumas harmonizações que são sucesso por aqui: Nuestra salada Huella Del Sol regada con mucho Azeite Trivarietal, carnes da parrilla con Corte Italiano e, para uma experiência surpreendente, combine nuestro dulce Negro Rada com o Azeite Bivarietal - o chocolate meio amargo é deliciosamente potencializado nesta combinação.

