

PARA COMEÇAR E COMPARTILHAR

PÃO DE ALHO 18
Pão de alho da casa.

ONIGUIRI DE PASTRAMI 45
Arroz japonês selado, pastrami da casa, maionese de molho de ostra e dijon, gergelim tostado e nori.

STEAK TARTARE 69
Mignon picado na ponta da faca. Acompanha chips de batata artesanal.

STICK DE ENTRAÑA 55
Tiras de entraña empanadas. Acompanha maionese de raiz forte.

TRIO DE BAO 59
Bao de pastrami, maionese de mostarda, pickles de pepino e rúcula. Bao de cupim, maionese defumada, pickles de cebola roxa e cenoura. Bao de costela, maionese de molho de ostra, pickles de gengibre e acelga.

BRUSQUETA DE COSTELA DO CANTO 39
Brusqueta de costela desfiada, com cebola caramelizada, maionese verde artesanal, rúcula e queijo.

PASTRAMI FRIES 45
Batata frita artesanal, pastrami desfiado, sour cream e cebolinha.

QUEIJO COALHO 39
Acompanha geléia de pimenta.

LINGUIÇA COM QUEIJO COALHO 39
Linguiça parrilera recheada de queijo coalho, acompanha chimichurri e farofa Canto.

MORCILLA ESPANHOLA PIRINEUS 45
(Sob consulta)
Morcilla agri-doce de uma das melhores charcutarias do Brasil.



PARA COMER COM AS MÃOS FEITOS NA BRASA

SANDUÍCHE DE CUPIM 46
Cupim desfiado, com cogumelos salteados, queijo, maionese da casa no pão baguete.

SANDUÍCHE DE COSTELA 44
Costela desfiada, com cebola caramelizada, queijo, rúcula, maionese da casa no pão baguete.

PARRILA BURGUER 41
Hamburger de costela 180g no pão brioche, com queijo cheddar, cebola caramelizada e maionese da casa.
(*acrescente crispy de bacon por R\$5*)

PASTRAMI BURGUER 54
Hamburger de costela 180g, pastrami desfiado, no pão brioche, queijo cheddar, pickles e maionese de Dijon.

SANDUÍCHE DE PASTRAMI CLÁSSICO 65
Pão de fermentação natural, maionese de Dijon, pastrami, pickles artesanal e rúcula.

CHORIPAN 33
Tradicional sanduíche uruguaio com maionese de páprica, linguiça parrilera, queijo e chimichurri da casa.

SHRIMP PASTRAMI 75
Pão de fermentação natural, pastrami artesanal, camarões na brasa, mussarela, rúcula e maionese da casa.

ACRESCENTE BATATA FRITA ARTESANAL POR 13



TÁBUAS PARA COMPARTILHAR

TÁBUA CANTO 149
Aprox. 300g de bife ancho, 300g de matambrito, 150g de linguiça pernil, pão de alho da casa.
Escolha batata frita artesanal ou legumes braseados.

TÁBUA DEL SACRAMENTO 149
Aprox 300g de cupim, 250g de Entrana, pão de alho da casa. Escolha batata frita artesanal ou legumada braseada.

TÁBUA SURF AND TURF 159
Camarões assados na brasa, aprox 250g de Entrana e fatias de pastrami. Acompanha pickles e molho tártaro.

**Todas as tábuas acompanham um ramequim com farofa crocante e chimichurri.*

ASSADOS

ANCHO 73
Corte nobre do dianteiro, com marmoreio equilibrado que garante suculência. Aprox. 300g, acompanha chimichurri e farofa crocante.

FRALDINHA NA MOSTARDA 53
Corte magro e macio, servido com nosso molho de mostarda dijon. Aprox. 250g e farofa crocante.

MIGNON COM MOLHO GORGONZOLA 65
O corte mais macio do boi, servido com molho suave de gorgonzola. Aprox. 250g, com pão braseado.

GALETO 36
Pele dourada e crocante, carne suculenta. Acompanha chimichurri e farofa crocante.

CUPIM 62
Corte extremamente macio, assado lentamente na brasa. Aprox. 300g, acompanha farofa crocante e chimichurri.

T-BONE 93
Chorizo e mignon divididos pelo osso em T. Aprox. 500g, acompanha chimichurri e farofa crocante.

MATAMBRITO 39
Fina camada da costela suína, com gordura entremeada que garante sabor e suculência. Aprox. 300g, acompanha farofa crocante.

MATAMBRITO À LA PIZZA 42
Coberto com molho de tomate da casa, mozzarella e manjerição fresco. Aprox. 300g.

ASSADO DE TIRA 85
Corte extraído da costela do dianteiro, aprox. 300g. Acompanha chimichurri e farofa crocante.

ENTRAÑA 53
Corte macio e de sabor intenso, extraído do final da costela. Aprox. 250g, acompanha chimichurri e farofa crocante.

MILANESA DE ENTRAÑA 55
Nossa entraña empanada e crocante. Aprox. 250g, acompanha maionese de raiz forte.

ENTRAÑA À PROVENÇAL 55
Finalizada na frigideira de ferro com manteiga, alho e salsa. Aprox. 250g, acompanha pão braseado.

ACOMPANHAMENTOS

MAIONESE DE BATATA 18
Feito com maionese da casa.

ARROZ BIRO-BIRO 21

FAROFA DE OVO 24

FAROFA CROCANTE 19

NHOQUE FRITO COM MOLHO DE LIMÃO 35

TALHARIM COM RAGU DE FRALDINHA 44

ARROZ DE FRALDINHA 34

PIMENTÃO COM TRÊS QUEIJOS 25
Meio pimentão recheado com queijos mozzarella, requeijão e azul.

BATATA FRITA 22
Nossa batata frita é artesanal, produzida aqui mesmo.

LEGUMES BRASEADOS 29
Mix de legumes – cenoura, couve-flor, brócolis, cebola roxa, abóbora cabotia e repolho roxo.

SHITAKE ORIENTAL 34
Shitake finalizado no molho a base de shoyu, missô e óleo de gergelim.



SUGESTÃO DA CASA

PRATOS INDIVIDUAIS

ANCHO COM BATATA FRITA 79
Corte ancho, servido com nossa batata frita artesanal. Acompanha farofa crocante e chimichurri.

CUPIM DEMI GLACE 69
Cupim, demi glace, purê de abóbora cabotia e farofa de castanha.

ATUM COM PURÊ DE WASABI 87
(*sob consulta*)
Atum selado, purê de wasabi, molho ponzu e crispy de harumaki.

SALADAS

SALADA RADITE 27
Tradicional salada de radite, com vinagre de vinho tinto, bacon e cebola.

SALADA COLESLAW 33
Salada utilizada no American Barbecue, repolho branco e roxo, cebola, cenoura, finalizando com molho especial de mostarda dijon, maionese e iogurte.

SALADA CANTUCA 39
Releitura da salada Julienne. Alface, cenoura, tomate, palmito, finalizado com maionese de páprica artesanal, batata palha e queijo parmesão.

SOBREMESAS

PANQUECA DE DOCE DE LEITE 27
Panqueca de doce de leite com sorvete de creme.

SORVETE DE CREME COM CALDA DE CHOCOLATE ARTESANAL 20

POR @MARJORIECASSILHA

PUDIM 19
Pudim de leite servido no pote.

COOKIE SKILLET CHOCOLATE COM AVELÃ 28
Cookie assado na parrilha de chocolate e avelã, servido quente na panelinha.
⌚ Aprox. 15min.
(*acrescente uma bola de sorvete por +6*)

COOKIE SKILLET CHOCOLATE BRANCO, FRUTAS VERMELHAS E LIMÃO SICILIANO 28
Cookie assado na parrilha de chocolate branco, frutas vermelhas e limão siciliano, servido quente na panelinha.
⌚ Aprox. 15min.
(*acrescente uma bola de sorvete por +6*)



DRINKS AUTORAIS

Por Estevão Gulin



XEQUE MATE DA CASA 30

Rum, chá mate alcoólico, limão e guaraná. Cítrico, refrescante e marcante.

NEW RED 32

Gin, purê de frutas vermelhas, xarope de açúcar, limão espremido e espuma de gengibre. Doce, levemente cítrico e encorpado.

HERMETO 32

Licor de jambu, Gin, limão, xarope de maçã verde e hortelã. Herbal, cítrico e refrescante.

COLTRANE 33

Amaro Olívia SAL, licor de avelã Frangelico, café espresso, geleia de pimenta de abacaxi, xarope de flor de sabugueiro. Doce, encorpado, revigorante e levemente picante.



NAS MATAS 32

A base de cachaça em bálsamo, limão, purê de maçã verde e espuma de alecrim. Cítrico, herbal encorpado e complexo.

BICHO DA GOIABA 32

Infusão de uva em rum branco, Aperol, mel, maracujá, suco de azeitona e bitter Angostura. Cítrico, salgado e complexo.

DOSES

CACHAÇA 16

CACHAÇA PREMIUM 20

VODKA NACIONAL 18

VODKA IMPORTADA 20

CAMPARI 18

RUM BACARDI 20

FIREBALL 24

GIN SAL 22

GIN TANQUERAY 25

JACK DANIELS 29

JACK DANIELS HONEY 29

TEQUILA 25

RUM HAVANA 27

BLACK LABEL 33

LICOR 43 35

JAGERMEISTER 30

RED LABEL 20

LICOR JAMBU 18

LICOR DE DOCE DE LEITE 17



SUGESTÃO DA CASA



CLÁSSICOS

GIN TÔNICA CLÁSSICA 29

Gin Tanqueray + acréscimo de 6.

PENICILLIN 33

Cítrico e picante. Whisky, limão, mel, gengibre.

JAMESON TEA 29

Jameson, chá Matte, limão.

FITZGERALD 31

Cítrico e refrescante. Gin, limão, xarope, angostura.

BLOODY MARY 33

Refrescante e saboroso. Vodka, suco de tomate, tempero da casa.

MOSCOW MULE 29

Cítrico e cremoso. Vodka, limão, espuma de gengibre, xarope de gengibre e água com gás.

TROPICAL GIN 34

CUBA LIBRE 29

CAMPARI TÔNICA 29

APEROL SPRITZ 30

NEGRONI TRADICIONAL 32

CARAJILLO 41

MOJITO 27

JACK AND COKE 35

FERNET COLA 33

EXPRESSO MARTINI 33

DRY MARTINI 29

WHISKY SOUR 33

VODKA E RED BULL 34

Escolha o seu sabor.

MEIA SETE 34

Gin e Red Bull Sugarfree.

TROPICAL GIN 34

Gin e Red Bull Tropical Edition.

MELANCITA 34

Gin e Red Bull Melancia Edition

CAIPIRINHAS

TODAS SERVIDAS NA COMPOTA DE 500ML

*ACRÉSCIMO DE ABSOLUT R\$7

CAIPIRINHAS 32

Limão taiti, maracujá, morango.

CAIPIRINHA DE LIMÃO CAIPIRA 32

Refrescante e única. Vodka, cachaça ou saquê, limão caipira.

CAIPIRINHA IRACEMA 32

Cítrica, frutada e inesquecível. Vodka, maracujá e mel.

CAIPIRINHA DOIS LIMÕES 32

Cítrica e perfumada. Vodka, cachaça ou saquê, limão siciliano, limão taiti, hortelã.

CAIPIRINHA DE MELANCIA 32

Doce e frutada. Vodka, cachaça ou saquê, melancia.



UVA COM MANJERICÃO 32

Cítrica e marcante. Vodka, cachaça ou saquê, limão siciliano, uva roxa e manjerição.

TANGERINA COM GELÉIA DE PIMENTA 32

Levemente picante e refrescante. Vodka, tangerina e geléia de pimenta que você respeita.



CAIPIRINHA CAJÚ LIMÃO 34

Cítrica e refrescante. Vodka, cachaça ou saquê, cajú e limão.

DRINKS NÃO ALCOÓLICOS

SINAL VERMELHO 22

Por Arnaldo Alcântara

Melancia, manjerição, suco de limão e xarope de maçã verde. Cítrico, herbal e doce.

MOJITO 0 ÁLCOOL 18

Xarope, limão, hortelã e água com gás.

SODA ITALIANA 16

Soda de pêssego, soda de gengibre, soda de limão siciliano, soda de framboesa.

NÃO ALCOÓLICOS

ÁGUA S/ GÁS 500ml 6

ÁGUA C/ GÁS 500ml 6,50

REFRIGERANTE 8

SUCO NATURAL 14

CHÁ MATTE 8

NESPRESSO 6

RED BULL 19

RED BULL ZERO 19

RED BULL TROPICAL 19

RED BULL MELANCIA 19



CHOPP

BRAHMA (300ml) 13

BRAHMA (450ml) 17

CHOPP IPA (300ml) 14

CHOPP IPA (450ml) 18



LONG NECK

STELLA PURE GOLD 16

STELLA ARTOIS 15

CORONA 17

CORONA CERO 17

PATAGONIA IPA 18

PATAGONIA AMBER LAGER 18

PATAGONIA WEISS 18

CERVEJA

Garrafa 600ml

ORIGINAL 21

SPATEN 21

SERRAMALTE 21

CORONA 25

STELLA ARTOIS 22

STELLA ARTOIS PURE GOLD 25



CARTA DE VINHOS E ESPUMANTES

GARRAFAS OU TAÇAS, ATRAVÉS DESSE QR CODE OU VISUALMENTE NA ÁREA INTERNA DO ESTABELECIMENTO.



CANTUCA
BRASERO & BAR