



PARA COMEÇAR

PÃO DE ALHO **R\$18**
Pão de alho da casa.

ROSBIFE **R\$49**
Rosbife defumado, molho de alcaparras e parmesão ralado. Acompanha pão braseado.

TRIO DE BAO **R\$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 **R\$39**
Brusqueta de costela desfiada, com cebola caramelizada, maionese verde artesanal, rúcula e queijo.

PASTRAMI FRIES **R\$45**
Batata frita artesanal, pastrami desfiado, sour cream e cebolinha.

QUEIJO COALHO **R\$39**
Acompanha geléia de pimenta.

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

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



PARA COMER COM AS MÃOS

FEITOS NA BRASA

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

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

PARRILA BURGUER **R\$38**
Hamburger de costela 180g no pão brioche, com queijo cheddar, cebola caramelizada e maionese da casa.

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

SANDUÍCHE DE PASTRAMI CLÁSSICO **R\$59**
Pão de fermentação natural, maionese de Dijon, pastrami, pickles artesanal e rúcula.

CHORIPAN **R\$33**
Tradicional sanduíche uruguaio com maionese de páprica, linguiça parrillera, queijo e chimichurri da casa.

ACRESCENTE BATATA FRITA ARTESANAL POR R\$13

TÁBUAS PARA COMPARTILHAR

TÁBUA SALDANHA **2p** **R\$125**
Aprox. 300g de ancho, galeto, linguiça de pernil.

TÁBUA DEL SACRAMENTO **2p** **R\$169**
Aprox. 300g de ancho, 300g de assado de tira e linguiça de pernil.

TÁBUA CANTO **3p** **R\$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 BRASERO **4p** **R\$174**
400g cupim, milanesa de entraña, linguiça e pão de alho.
Escolha batata frita artesanal ou legumes braseados.

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

ACOMPANHAMENTOS

MAIONESE DE BATATA **R\$18**
Feito com maionese da casa.

ARROZ BIRO-BIRO **R\$21**

FAROFA DE OVO **R\$24**

FAROFA CROCANTE **R\$19**

PURÊ DE BATATA **R\$22**

PURÊ DE ABÓBORA **R\$23**

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

BATATA FRITA **R\$22**
Nossa batata frita é artesanal, produzida aqui mesmo.

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



ASSADOS

ANCHO **R\$73**
Bife ancho, aprox.300g, acompanha chimichurri e farofa crocante.

FRALDINHA NA MOSTARDA **R\$49**
Fraldinha com molho mostarda, aprox.250g, acompanha farofa crocante.

MIGNON COM MOLHO GORGONZOLA **R\$61**
Mignon com molho gorgonzola aprox. 250g. Acompanha pão braseado.

GALETO **R\$39**
Galeto inteiro, acompanha chimichurri e farofa crocante.

MILANESA DE ENTRAÑA **R\$53**
Extraído do final da parte interna da costela e início da fraldinha. Aprox 300g.

CUPIM **R\$62**
Aprox. 300g. Acompanha farofa crocante e chimichurri.

MATAMBRITO **R\$39**
Corte extraído do matambre da costela suína, aprox.300g, assado na brasa com limão, acompanha farofa crocante.

MATAMBRITO À LA PIZZA MARGHERITA **R\$42**
Matambre da costela suína, aprox.300g, coberto com molho de tomate da casa, queijo mozzarella e manjerição fresco.

T-BONE **R\$93**
Chorizo e mignon divididos pelo osso em T. Aprox. 500g. Acompanha chimichurri e farofa crocante.

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

ENTRAÑA À PROVENÇAL **R\$48**
Entranã com molho de manteiga, alho e salsinha, aprox. 250g. muito macio, esse corte é extraído do final da parte interna da costela e início da fraldinha.
Acompanha pão braseado.

BUFFET DE ACOMPANHAMENTOS

(Almoço de terça a quinta)

R\$26,90

NA ESCOLHA DE UM ASSADO OU UMA TÁBUA PARA COMPARTILHAR
**Por pessoa conforme número de pessoas indicado na tábua.*

R\$46,90

SOMENTE BUFFET LIVRE



PRATOS INDIVIDUAIS

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

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

MILANESA BRASERO **R\$59**
Milanesa de entraña com purê de batatas.

SALADAS

SALADA RÚSTICA **R\$27**
Agrião, rúcula, cebola, pepino e tomate fresco.

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

SALADA CANTUCA **R\$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 **R\$27**
Panqueca de doce de leite com sorvete de creme.

SHOT de LICOR DE DOCE DE LEITE **R\$17**
*Alcoólico.

SORVETE DE CREME COM CALDA DE CHOCOLATE ARTESANAL **R\$20**



SUGESTÃO DA CASA

DRINKS AUTORAIS

Por Estevão Gulin



XEQUE MATE DA CASA R\$30

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

NEW RED R\$32

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

HERMETO R\$32

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

COLTRANE R\$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 R\$32

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

BICHO DA GOIABA R\$32

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

CLÁSSICOS

GIN TÔNICA CLÁSSICA R\$29

Gin Tanqueray + acréscimo de R\$6.

TROPICAL GIN R\$34

CUBA LIBRE R\$29

CAMPARI TÔNICA R\$29

APEROL SPRITZ R\$30

NEGRONI TRADICIONAL R\$32

CARAJILLO R\$41

MOJITO R\$27

JACK AND COKE R\$35

FERNET COLA R\$33

EXPRESSO MARTINI R\$33

DRY MARTINI R\$29

WHISKY SOUR R\$33

PENICILLIN R\$33

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

JAMESON TEA R\$29

Jameson, chá Matte, limão.

FITZGERALD R\$31

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

BLOODY MARY R\$33

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

MOSCOW MULE R\$29

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

CAIPIRINHAS

TODAS SERVIDAS NAS COMPOTAS DE 500ML

*ACRÉSCIMO DE ABSOLUT R\$7

CAIPIRINHAS R\$32

Limão taiti, maracujá, morango.

CAIPIRINHA DE LIMÃO CAIPIRA R\$32

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

CAIPIRINHA IRACEMA R\$32

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

CAIPIRINHA DOIS LIMÕES R\$32

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

CAIPIRINHA DE MELANCIA R\$32

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



UVA COM MANJERICÃO R\$32

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

TANGERINA COM GELÉIA DE PIMENTA R\$32

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



CAIPIRINHA CAJÚ LIMÃO R\$32

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

DOSES

CACHAÇA R\$16

CACHAÇA PREMIUM R\$20

VODKA NACIONAL R\$18

VODKA IMPORTADA R\$20

CAMPARI R\$18

RUM BACARDI R\$20

FIREBALL R\$24

GIN SAL R\$22

GIN TANQUERAY R\$25

JACK DANIELS R\$29

JACK DANIELS HONEY R\$29

TEQUILA R\$25

RUM HAVANA R\$27

BLACK LABEL R\$33

LICOR 43 R\$35

JAGERMEISTER R\$30

RED LABEL R\$20

LICOR JAMBU R\$18

LICOR DE DOCE DE LEITE R\$17

DRINKS NÃO ALCOÓLICOS

SINAL VERMELHO R\$22

Por Arnaldo Alcântara

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

MOJITO 0 ÁLCOOL R\$18

Xarope, limão, hortelã e água com gás.

SODA ITALIANA R\$16

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

NÃO ALCOÓLICOS

ÁGUA S/ GÁS 500ml R\$6

ÁGUA C/ GÁS 500ml R\$6,50

REFRIGERANTE R\$8

SUCO NATURAL R\$14

CHÁ MATTE R\$8

RED BULL R\$19

RED BULL ZERO R\$19

RED BULL TROPICAL R\$19

RED BULL MELANCIA R\$19

NESPRESSO R\$6



SUGESTÃO DA CASA



CHOPP

BRAHMA (300ml) R\$12

BRAHMA (450ml) R\$16

CHOPP IPA (300ml) R\$14

CHOPP IPA (450ml) R\$18

PATAGONIA AMBER (300ml) R\$14

(Sob consulta)

PATAGONIA AMBER (450ml) R\$18

(Sob consulta)



LONG NECK

STELLA PURE GOLD R\$16

STELLA ARTOIS R\$15

CORONA R\$17

CORONA CERO R\$17

PATAGONIA IPA R\$18

PATAGONIA AMBER LAGER R\$18

PATAGONIA WEISS R\$18

CERVEJA

Garrafa 600ml

ORIGINAL R\$21

SPATEN R\$21

SERRAMALTE R\$21

CORONA R\$25

STELLA ARTOIS R\$22



CARTA DE VINHOS E ESPUMANTES

TAÇA VINHO BRANCO/TINTO R\$22

CARTA VISUAL NA PARTE INTERNA DO ESTABELECIMENTO.

CANTUCA
BRASERO & BAR