



PARA COMEÇAR

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

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

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\$38*
Brusqueta de costela desfiada, com cebola caramelizada, maionese verde artesanal 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 com queijo coalho, acompanha chimichurri e farofa Canto.

MORCILLA ESPANHOLA PIRINEUS *R\$45*
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 da casa.

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

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, galetto, linguiça de pernil.

TÁBUA BRASERITO *2p R\$170*
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, e batata frita palito ou legumada na brasa.

TÁBUA BRASERO *3p R\$177*
Aprox. 500g de cupim, galetto e milanesa de entraña

TÁBUA CANTUCA *4p R\$224*
Aprox. 300g de Ancho, 500g de Cupim, galetto e linguiça de pernil.

TODAS AS TÁBUAS ACOMPANHAM UM RAMEQUIM FAROFA CROCANTE E CHIMICHURRI

ASSADOS PARA COMPARTILHAR

CUPIM NA TELHA *2p R\$108*
3p R\$148
Acompanha um ramequim de chimichurri e farofa crocante.

COSTELA BOVINA *2p R\$89*
Acompanha um ramequim de chimichurri e farofa crocante

COSTELA DE CORDEIRO *3p R\$269*
(Sob consulta)
Suculenta costela de cordeiro de Aprox. 1,5kg, acompanha um ramequim de molho de hortelã e farofa crocante.

ALCATRÃO *4p R\$244*
Aprox 1,1kg. Um dia você ainda deve experimentar nosso Alcatrão. Acompanha um ramequim de farofa crocante e chimichurri.

ESCOLHA 3 ACOMPANHAMENTOS POR R\$45

ACOMPANHAMENTOS

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

ARROZ BIRO-BIRO *R\$21*

PORÇÃO DE ARROZ E FEIJÃO *R\$18*

FAROFA DE OVO *R\$24*

FAROFA CROCANTE *R\$19*

PURÊ DE BATATA *R\$22*

ARROZ DE BRÓCOLIS *R\$29*

PURÊ DE ABÓBORA *R\$23*

PIMENTÃO COM TRÊS QUEIJOS *R\$23*
Meio pimentão recheado com queijos muzzarella, r equeijão e azul.

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

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

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

ASSADOS

ANCHO *R\$72*
Bife ancho, aprox.300g, acompanha chimichurri e farofa crocante.

FRALDINHA *R\$48*
Fraldinha com molho mostarda, aprox.250g, acompanha farofa crocante.

MIGNON COM MOLHO GORGONZOLA *R\$58*
Mignon com molho gorgonzola aprox. 250g. Acompanha pão tostado.

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

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

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

MATAMBRITO *R\$38*
Corte extraído do matambre da costela suína, aprox.300g, assado na brasa com limão, acompanha farofa crocante.

MATAMBRITO À LA PIZZA MARGHERITA *R\$41*
Matambre da costela suína, aprox.300g, coberto com molho de tomate da casa, queijo mozzarella e manjerico 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\$46*
Entranã com molho de manteiga e alho, aprox. 250g. muito macio, esse corte é extraído do final da parte interna da costela e início da fraldinha. Acompanha pão tostado.



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, canoura, finalizando com molho especial de mostarda dijon, maionese e iogurte.

SALADA CANTUCA *R\$39*
Releitura da salada Juliene. Alfaca, 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.

BANOFFE *R\$20*

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



SUGESTÃO DA CASA



DRINKS AUTORAIS



XEQUE MATE DA CASA R\$30
Rum, chá Matte, guaraná, limão.

NEW RED R\$32
Gin, purê de frutas vermelhas, syrup, limão taiti e água com gás, espuma de gengibre.



HERMETO R\$32
Licor de jambú, gin, limão, hortelã e xarope de maçã verde.

COLTRANE R\$33
Xarope de flor de sabugueiro, café espresso, galéia de pimenta de abacaxi, Amaro Olívia Sal, licor de avelã.

SMOKED KINGSTON R\$29
Rum, Campari e Vermute.

BICHO DA GOIABA R\$32
Infusão de rum, Aperol, mel e maracujá.

CLÁSSICOS

GIN TÔNICA CLÁSSICA R\$29
Gin Tanqueray + acréscimo de R\$6.

CUBA LIBRE R\$29

CAMPARI TÔNICA R\$29

APEROL SPRITZ R\$30

NEGRONI TRADICIONAL R\$32

CARAJILLO R\$38

MOJITO R\$27

JACK AND COKE R\$31

FERNET COLA R\$30

EXPRESSO MARTINI R\$33

DRY MARTINI R\$29

WHISKY SOUR R\$33

PENICILLIN R\$31
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 morango.

CAIPIRINHA DOIS LIMÕES R\$32
Cítrica e perfumada. Vodka, cachaça ou saquê, limão siciliano, limão taiti, hortelã, manjerição.

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 manjerição.

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.

CAIPIRINHA DE MELANCIA R\$32
Vodka, cachaça ou saquê.

DRINKS NÃO ALCOÓLICOS

SINAL VERMELHO R\$22
Melancia, manjerição, xarope de maçã verde e suco de limão.

MOJITO R\$18
Xarope, limão, hortelã e água com gás.

SUCOS R\$16
Conferir frutas disponíveis.

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\$17

RED BULL ZERO R\$17

RED BULL TROPICAL R\$17

RED BULL MELANCIA R\$17

NESPRESSO R\$6



SUGESTÃO DA CASA



CHOPP

BRAHMA (300ml) R\$12

BRAHMA (450ml) R\$16

PATAGONIA IPA (300ml) R\$14

PATAGONIA IPA (450ml) R\$18

PATAGONIA AMBER (300ml) R\$14

PATAGONIA AMBER (450ml) R\$18

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

TAÇA VINHO BRANCO/TINTO R\$21

CARTA VISUAL NA PARTE INTERNA DO ESTABELECIMENTO.

CANTUCA
BRASERO & BAR