

B

BABY BEEF

PREMIUM



ACEITAMOS OS CARTÕES:



Nossas carnes possuem maciez, sabor e suculência inigualáveis. Essa experiência única é garantida por rigorosos padrões de qualidade e seleção das melhores safras exclusivas da swift black

B

BABY BEEF

PREMIUM

menu

COUVERT

R\$ 14,00

SELEÇÃO DE PÃES, QUEIJO BOURSIN, PICLES DE LEGUMES DA CASA E MANTEIGA COM FLOR DE SAL

ENTRADAS

CROQUETES DE CARNE (2 unds) R\$ 16,00

EMPANADA SALTENHA (2 unds) R\$ 16,00

EMPANADA FUGAZZETA (2 unds) R\$ 16,00

PÃO DE ALHO R\$ 12,00

LINGUIÇA DE LOMBO R\$ 20,00

LINGUIÇA DE CORDEIRO R\$ 44,00

LINGUIÇA DE FRANGO R\$ 20,00

CHISTORRA R\$ 22,00

MORCILLA R\$ 22,00

MIX DE ACHURRAS R\$ 28,00

PROVOLETA R\$ 21,00

CARPACCIO DE ANGUS R\$ 30,00

PALMITO PUPUNHA R\$ 34,00

PANELINHA DE CAMARÃO R\$ 25,00

PANELINHA DE COSTELA R\$ 22,00

KIDS

ISCAS DE MIGNON R\$ 28,00

FRANGO GRELHADO R\$ 24,00

SPAGHETTI AO POMODORO R\$ 20,00

SOBREMESAS

ALFAJOR R\$ 20,00

PANQUECA DE DOCE DE LEITE R\$ 20,00

BROWNIE DE CHOCOLATE R\$ 22,00

PUDIM DE BAUNILHA R\$ 18,00

BANANA CARMELIZADA R\$ 22,00

PANACOTA R\$ 20,00

CHURROS R\$ 20,00

CREME BRULÉE R\$ 18,00

CREME DE PAPAYA COM CASSIS R\$ 20,00

BOLA DE SORVETE R\$ 9,00

CHEESE CAKE R\$ 20,00

FRUTA DA ESTAÇÃO R\$ 16,00

TRILOGIA DE SORVETE R\$ 18,00



ACOMPANHAMENTOS

BATATAS

BATATA PALITO R\$ 16,00

RÚSTICA R\$ 16,00

CHIPS R\$ 16,00

PALHA R\$ 16,00

PURÉ DE BATATA R\$ 16,00

PURÉ DE BAROA R\$ 16,00

ARROZES

BRANCO R\$ 16,00

BROCÓLIS R\$ 16,00

BIRO BIRO R\$ 16,00

LIMÃO SICILIANO R\$ 16,00

INTEGRAL R\$ 16,00

FAROFAS

OVOS R\$ 16,00

BANANA R\$ 16,00

CEBOLA R\$ 16,00

OVO / BANANA R\$ 16,00

OUTROS

POLENTA R\$ 16,00

FEIJÃO R\$ 16,00

MIX DE LEGUMES R\$ 16,00

CEBOLA NA BRASA R\$ 16,00

CREME DE ESPINAFRE R\$ 16,00

BROCÓLIS AO ALHO E ÓLEO R\$ 16,00

TÁBUAS DA PARRILLA

ACOMPANHA FAROFA DE CEBOLA E MOLHO CHIMICHURRI

PICANHA FATIADA R\$ 48,00
com cebola roxa.

COSTELA R\$ 38,00
Costela fatiada.

FRALDINHA NO BALSÂMICO R\$ 43,00
Fraldinha fatiada.

ENTRECOSTELAS R\$ 43,00
Servida com batata chips.

FRUTOS DO MAR R\$ 58,00
Camarão, Polvo, lula e peixe.

TÁBUA DE VEGETAIS R\$ 32,00
Beringela, abobrinha, cenoura, cebola e mussarela.

HAMBÚRGUERES

HAMBÚRGUER DA CASA R\$ 29,00

*Hamburguer Home Made
Blend de carnes nobres angus, queijo provolone, molho chimichurri, no pão
brioche com gergelim. Acompanha batata rústica.*

MINI HAMBÚRGUERES (4 unds) R\$ 29,00

*2 unds de mini hambúrguer da casa e 2 unds de
blend de carnes nobres, molho pomodoro e
queijo grana padano.*

SALADAS

CEASAR R\$ 28,00 / R\$ 16,00

Alface romana e americana, molho ceasar, lascas de parmesão e croutons.

CAPRESE R\$ 36,00 / R\$ 24,00

Tomate, mussarela de bufalla, manjericão e pesto de manjericão.

PREMIUM R\$ 36,00 / R\$ 24,00

Mix de folhas, dados de coalho e molho agridoce.

MISTA R\$ 28,00 / R\$ 16,00

Mix de folhas, tomate e palmito.

CORTES NOBRES PARRILLA

Todos os cortes tem direito a um acompanhamento

BIFE DE TIRA R\$ 76,00

Bife retirado da picanha.

OJO DE BIFE R\$ 81,00

Parte central do bife ancho.

BIFE DO VACIO R\$ 69,00

Típico corte argentino, confere sabor e textura únicos.

STEAK BB R\$ 79,00

Corte exclusivo da casa.

LOMO R\$ 74,00

Corte mais macio do bovino.

ANCHO R\$ 78,00

Corte tradicional, retirado da porção mais nobre do lombo.

BIFE DE CHORIZO R\$ 74,00

Retirado do miolo do contra - filé

ASSADO DE TIRA R\$ 71,00

Corte para os amantes de carne.

RIPA DE COSTELA (2 pax) R\$ 108,00

Costela bovina assada lentamente no fogo de chão.

PALETA DE CORDEIRO (2 pax) R\$ 126,00

COSTELA SUÍNA R\$ 51,00

Costelinhas grelhadas, finalizadas com barbecue da casa.

COXA E SOBRECOXA DESOSSADA R\$ 41,00

RISOTOS

FRUTOS DO MAR R\$ 64,00

FUNGHI SECC R\$ 54,00

COSTELA COM AGRIÃO R\$ 54,00

CAMARÃO COM PUPUNHA R\$ 64,00

PEIXES

SALMÃO GRELHADO R\$ 68,00

PEIXE DO DIA R\$ 59,00

POLVO GRELHADO R\$ 76,00



Cortes

Premium

Todos os cortes tem direito a um acompanhamento

TAPA DE CUADRIL R\$ 78,00

Corte especial retirado da picanha.

T - BONE R\$ 89,00

Lombo e filé mignon separados pelo osso.

PORRHER HOUSE (2 pax) R\$ 174,00

Lombo e filé mignon separados pelo osso.

COSTELA PREMIUM (2 pax) R\$ 142,00

Corte retirado da frente do lombo, servido com osso.

ASSADO DE TIRA DE PORK RED R\$ 68,00

Costela de porco DOC cortada na horizontal.

CARRÉ DE CORDEIRO R\$ 82,00

Parte frontal do lombo do cordeiro, servido com osso.

Tabua de cortes nobres

PARRILLADA PARA 2 PESSOAS R\$ 142,00

Bife ancho, assado de tira, costela, sobrecoxa e linguiça de lombo.

PARRILLADA PARA 4 PESSOAS R\$ 259,00

Bife ancho, assado de tira, costela, vacio, sobrecoxa e linguiça de lombo.

