

STEAK AND SMOKEHOUSE

ENTRADAS & SALADAS

◆ Torradinhas da Casa Assadas no Forno com Queijo Tostadinho. Acompanha Manteiga de Ervas **RS 14**

SALADA BBQ FARM

Mix de folhas, tomate holandês, palmito, cebola roxa, manga e agridoce de mostarda e mel **RS 24**

◆ Salada de Rúcula com Queijo de Cabra, Cebola Roxa, Amêndoas Caramelizadas e Redução de Balsâmico **RS 34**

◆ Salada de Pera com Nozes, Rúcula, Coalhada Seca, Raspas de Laranja e Azeite Extra Virgem **RS 32**

◆ Palmito Pupunha Assado, Repolho Roxo Tostado na Parrilha e Manteiga de Ervas Frescas **RS 32**

◆ Mussarela de Búfala Defumada, Tomates Cereja Assados da Casa, Pesto de Manjericão e Torradinhas da Casa **RS 42**

◆ Provoleta - Queijo Provolone Derretido* com Tomates Cereja Assados da Casa e Orégano Fresco crioulo **RS 29**

◆ Linguíça do Chef Grelhada na Parrilha com Chimichurri da Casa **RS 25**

◆ Invenção do Dia [Sujeito à disponibilidade] **consulte**

KIDS

MONTE DO SEU JEITO! **RS 35**

ESCOLHA UM

- ◆ Filet Mignon
- ◆ Filet de Frango
- ◆ Burger Blend BBQ Farm

ESCOLHA DOIS

- ◆ Arroz Branco
- ◆ Arroz Integral com Brócolis
- ◆ Arroz BBQ Farm
- ◆ Farofa BBQ Farm
- ◆ Batata Frita
- ◆ Creme de Espinafre

BURGER

BURGER BBQ FARM

Blend BBQ Farm 200g, Queijo Colby, Bacon Artesanal Caramelizado no Maple Syrup e Chutney de Cebola Roxa no Pão Defumado da Casa. Acompanha Fritas com Rub BBQ Farm **RS 48**

da PARRILHA

NOSSOS STEAKS BOVINOS SÃO GRELHADOS AO PONTO, FINALIZADOS COM SAL INGLÊS MALDON E ACOMPANHAM CHIMICHURRI DA CASA.

MIOLO DA FRALDINHA BLACK ANGUS

É a grande estrela da casa. Separamos a parte mais alta, macia e suculenta especialmente pra oferecer uma experiência única. **RS 67**

ASSADO DE TIRA (2 TIRAS)

De textura única, é a parte mais nobre da costela, super suculenta... derrete na boca. **RS 99**

FLAT IRON

Retirado do miolo da paleta, é o segundo corte mais macio do boi **RS 56**

CHORIZO

Consagrado corte típico Argentino **RS 59**

ANCHO

Corte de origem Portenha, macio e muito suculento **RS 64**

DENVER

Miolo do acém, o corte do dianteiro mais desejado da atualidade **RS 58**

GALETO

Galeto Desossado na Marinada Cítrica e Ervas **RS 44**

PEIXE DO DIA

Temperado em Ervas Frescas **RS 36**

*CONSULTE OS CORTES DA SEMANA

ACOMPANHAMENTOS

ALIGOT - NOSSA ESPECIALIDADE crioulo

Purê de Batata com Infusão dos Queijos Gruyere e Minas Padrão* **RS 24**

◆ Batata Rústica Assada na Parrilla Finalizada com Manteiga de Ervas Frescas, Alecrim e Sal Inglês Maldon **RS 14**

◆ Batata Rústica Assada da Parrilha, Creme de Blue Cheese e Sal Inglês Maldon **RS 14**

◆ Fritas Temperadas com Rub BBQ Farm **RS 12**

◆ Vegetais da Estação Grelhados na Parrilha e Finalizados com Azeite de Ervas Frescas **RS 16**

◆ Arroz Campestre BBQ Farm (linguicinha calabresa defumada, ovos, cebolinha e crispy de cenoura) **RS 15**

◆ Arroz Integral com Brócolis **RS 12**

◆ Arroz Branco **RS 10**

◆ Farofa BBQ Farm (cebola, ovos, cebolinha com um toque de limão siciliano) **RS 14**

◆ Creme de Cogumelos Frescos Salteados na Manteiga de Ervas Frescas **RS 26**

◆ Creme de Espinafre **RS 19**

Almoço EXECUTIVO

ESCOLHA 1 ENTRADA • 1 PROTEÍNA • 2 ACOMPANHAMENTOS DE
SEGUNDA A SEXTA DAS 12 ÀS 14:30HS (EXCETO FERIADOS)

ENTRADAS

- ◆ Torradinhas da casa. Acompanha Manteiga de Ervas
- ◆ Saladinha do Dia

DA PARRILHA

- ◆ Steak do Dia **RS 59**
- ◆ 1/2 Galeto Desossado na Marinada Cítrica e Ervas **RS 39**
- ◆ Peixe do Dia Temperado em Ervas Frescas **RS 49**

ACOMPANHAMENTOS MEIA PORÇÃO

- ◆ Vegetais Da Estação Grelhados na Parrilha e Finalizados com Azeites de Ervas Frescas
- ◆ Batata Rústica Assada na Parrilha Finalizada com Manteiga de Ervas Frescas, Alecrim e Sal Inglês Maldon
- ◆ Fritas Temperadas com Rub BBQ Farm
- ◆ Arroz Campestre BBQ Farm
- ◆ Arroz Integral com Brócolis
- ◆ Arroz Branco
- ◆ Farofa BBQ Farm

Happy HOUR

DE SEGUNDA A SEXTA A PARTIR DAS 18HS - DOUBLE CHOPP ATÉ ÀS 20HS

- ◆ Coxinha de Frango na Brasa com Rub BBQ Farm (6 unidades) **RS 18**
- ◆ Espetinho de Queijo Coalho* na Brasa com Maple Syrup e Togarashi *crioulo* **RS 22**
- ◆ Dadinho de Tapioca com Pimenta Agridoce (6 unidades) **RS 22**
- ◆ Fritas Temperadas com Rub BBQ Farm **RS 12**
- ◆ Provoleta - Queijo Provolone* Derretido com Tomates Cereja Assados da Casa e Orégano Fresco **RS 29**
- ◆ Linguíça do Chef Grelhada na Parrilha com Chimichurri Caseiro **RS 25**
- ◆ Grand Meat Platter BBQ Farm - Seleção de Carnes Nobres. Acompanha Farofa, Chimichurri e Torradinhas da Casa (serve 4 pessoas) **RS 280**
- ◆ Picanha Inteira Cortada em Tiras - Acompanha Farofa, Chimichurri e Torradinhas da Casa (serve 4 pessoas) **RS 299**
- ◆ Smoked BBQ Farm Experience - Degustação dos defumados BBQ Farm: consulte seleção do dia. Acompanha Molho Agridoce de Maçã, Barbecue, Mostarda de Chimichurri e Torradinhas da Casa (serve 4 pessoas) * sujeito a disponibilidade **RS 310**

BEBIDAS

- ◆ Chopp Heineken Puro Malte  **RS 12**
- ◆ Cervejas long neck **Consulte**

NÃO ALCÓOLICOS

- ◆ Água Mineral com ou sem gás **RS 5,00**
- ◆ Tônica 202 **RS 9,00**
- ◆ Ginger Ale 202 **RS 9,00**
- ◆ Coca-Cola ou Coca-Cola Zero KS **RS 7,00**
- ◆ Guaraná ou Guaraná Zero em lata **RS 7,00**
- ◆ Sucos Natural One 300ml  **RS 9,00**
- ◆ Café Expresso da Fazenda Diamantina Blend BBQ Farm **RS 6,00**

DRINKS DEFUMADOS EXCLUSIVOS DA BBQ FARM

- ◆ Farm Pineapple - Drink leve e refrescante de Jack Daniel's com abacaxi clarificado e canela levemente defumada **RS 37**
- ◆ Bacon Red Snapper - Parente próximo do Bloody Mary, o nosso vem ligeiramente defumado e apimentado **RS 37**
- ◆ Nibs Cacau Rugroni - Um Negroni diferente, à base de Rum, defumado com nibs de cacau **RS 37**
- ◆ Apple Smoked Fashioned - Suave drink com maçã infundada e defumada no Bourbon com twist de laranja flambada **RS 37**

OS CLÁSSICOS

- ◆ Caipirinhas (limão, abacaxi, morango e kiwi) **Yaguara RS 19 TIVV RS 21 Ketel One RS 29 Sake Jun Daiti RS 17**
- ◆ Gin Tônica - Refrescante - Gordons/Tônica 202/Limão - Servido em taça Baloon **RS 33**
- ◆ Negroni - Encorpado/Amargo - Gordons/Cinzano 1757/Campari/Laranja - Servido no copo old fashioned **RS 35**
- ◆ Boulevardier - Encorpado - Jack Daniel's/Cinzano 1757/Campari - Servido no copo old fashioned **RS 35**
- ◆ Campari Tonic - Refrescante - Campari/Tônica 202/Laranja - Servido em copo longo **RS 29**
- ◆ Mojito - Cítrico - Rum Havanna 3 Anos/Hortelã/Xarope de Açúcar/Água Gaseificada - Servido em copo longo **RS 30**
- ◆ Gin Sour - Refrescante/Cítrico - Gordons/Limão/Clara de Ovo/Xarope de Açúcar - Servido no copo old fashioned **RS 35**
- ◆ NY Sour - Refrescante/Cítrico - Jack Daniel's/Limão/Clara de Ovo/Xarope de Açúcar/Malbec - Servido no copo old fashioned **RS 35**

SOBREMESAS

DA CHEF CONFEITEIRA CAROLE CREMA

- ◆ Torta de Castanha do Pará com Calda de Gengibre **RS 22**
- ◆ Flan de Iogurte com Calda de Goiaba com Cachaça **RS 22**
- ◆ Torta Trufada de Chocolate **RS 25**
- ◆ Cheesecake com Calda de Doce de Leite **RS 19**
- ◆ Sorvete (Chocolate ou Creme) com Calda de Brigadeiro **RS 16**
- ◆ Fruta do Dia **RS 15**

Carta de VINHOS

TINTOS

◇ NORTON PORTENO MALBEC

2017 | MENDOZA | ARGENTINA | BODEGA NORTON

Possui aromas doces e de especiarias com um toque de pimenta preta. Na boca apresenta frutos vermelhos maduros, com taninos longos e harmoniosos.

RS 81

◇ NORTON BARREL SELECT MALBEC

2015 | MENDOZA | ARGENTINA | BODEGA NORTON

Vermelho-rubi intenso e cristalino. Este vinho tem aroma bem típico, com notas de cerejas maduras, framboesa e baunilha. Sedutor na boca, aveludado e equilibrado com final longo.

RS 101

◇ PERDRIEL COLECCIÓN CABERNET SAUVIGNON

2014 | MENDOZA | ARGENTINA | FINCA PERDRIEL

Vermelho-rubi intenso e profundo, com aroma intenso de fruta vermelha madura e toques de menta. Na boca, tem taninos finos e maduros, acidez, adstringência e frutas bem integradas.

RS 147

◇ RICCITELLI THE APPLE DOESN'T FALL FAR FROM THE TREE BONARDA

2015 | VISTALBA | ARGENTINA | RICCITELLI WINES

Vinho de cor púrpura intenso, notas de frutas vermelhas combinadas com um toque mentolado e chocolate amargo. Na boca, um vinho complexo com taninos suaves e um final persistente.

RS 150

◇ TAMA VINEYARD SELECTION CARMÈNÈRE

2015 | VALE DO CACHAPOAL | CHILE | ANAKENA

Vermelho-rubi com reflexos púrpura. Seu aroma revela notas de ameixas pretas, pimenta e tabaco complementados por toque terroso e herbáceo. Em boca é sedoso e sedutor, com longa persistência.

RS 97

◇ HUSSONET CABERNET SAUVIGNON

2014 | VALE DEL MAIPO ALTO | CHILE | VIÑA HARAS DE PIRQUE

Vermelho-profundo com reflexos púrpuros. Vivo, agradável e elegante, encorpado e equilibrado, com notas de frutas negras maduras, cassis e tabaco. Taninos macios e robustos, com final de boca bem condimentado, característico do Valle del Maipo.

RS 127

◇ LES JAMELLES PINOT NOIR

2016 | LANGUEDOC | FRANÇA | LES JAMELLES

Apresenta cor rubi de baixa intensidade, aroma de frutas vermelhas frescas, especiarias doces com um delicado toque de baunilha e cogumelos. Em boca, é um vinho muito complexo, frutado e persistente, que possui sabores de frutas vermelhas como amora, groselha e cereja.

RS 94

◇ FLOR DE MAIO TINTO

2016 | ALENTEJO | PORTUGAL | MAGNUM WINES

Vinho cor rubi. Apresenta aroma fresco com notas de frutas vermelhas e nuances florais. Na boca a fruta é evidente, com um bom equilíbrio entre a acidez e os taninos aveludados.

RS 84

◇ QUINTA DAS TECEDERAS RESERVA

2015 | DOURO | PORTUGAL | QUINTA DAS TECEDERAS

As notas aromáticas nos remetem a violeta, frutos do bosque macerados e ameixa seca no nariz. Na boca, sente-se com intensidade as frutas negras maduras, além de tabaco e cacau. Complexo, longo e persistente.

RS 199

BRANCO

◇ VITIANO VERMENTINO

2016 | UMBRIA | ITÁLIA | FALESCO

Amarelo-palha claro com reflexos esverdeados. Aroma muito fresco, com notas vegetais e herbáceas, complementadas por notas de frutas brancas, como pêra, maçã e pêssego. Em boca é equilibrado, com boa acidez e persistência.

RS 85

ESPUMANTE

◇ NORTON COSECHA ESPECIAL EXTRA BRUT

MÉTODO CHARMAT | MENDOZA | ARGENTINA | BODEGA NORTON

Amarelo-dourado com reflexos esverdeados, perlage fino e constante. Aroma de frutas cítricas e leve toque floral. Na boca apresenta bom corpo e equilíbrio, textura delicada, boa acidez, com notas de frutas tropicais, pêssego e baunilha.

RS 115



American
WHISKEY

◇ **JACK DANIEL'S**
N° 7

Dose **RS 24**
Garrafa **RS 240**

◇ **JACK DANIEL'S**
HONEY

Dose **RS 24**
Garrafa **RS 240**

◇ **JACK DANIEL'S**
FIRE

Dose **RS 24**
Garrafa **RS 240**

◇ **GENTLEMAN JACK**

Dose **RS 32**

◇ **SINGLE BARREL**

Dose **RS 35**



 @BBQFARMSTEAKHOUSE

 WWW.BBQFARM.COM.BR

RUA DOS PINHEIROS, 265 - PINHEIROS
SÃO PAULO - SP