



Um jardim único no coração do bairro de Pinheiros, onde abriga o Jacarandá e seus pratos com influencia argentina e uruguai, a Padoca do Jaca com produtos para levar para casa, e o Raiz Club com a melhor programação de shows de jazz e blues. Nosso salão principal foi construído ao redor de um frondoso e centenário jacarandá mimoso, um lugar para você aproveitar toda a natureza ao seu redor, esquecendo por algumas horas que você esta numa das maiores capitais mundiais, um lugar de alma sul americana, com foco em ingredientes orgânicos de alta qualidade, cortes clássicos de carnes argentinos, peixes e frutos do mar frescos, o uso da grelha, carvão e brasa na maioria do preparo dos pratos e um atendimento casual, nossa equipe de cozinha inspiram na natureza tão presente na casa visando expressar sabor, beleza e conforto no seu trabalho.

Entradas

PÃO DO CAMPO NA BRASA E ALICHE 42

Pão típico dos pampas feito na casa, tostado na brasa, servido com manteiga da Fazenda Atalaia, escabeche de pimentão, aliche, siciliano e páprica.

BERINGELA NA BRASA COM COALHADA 48

Beringela e tomate na brasa, coalhada feita na casa, semente de abóbora, salsa e siciliano

CHORIPAN 58

Clássico sanduíche argentino, feito com pão de fermentação natural, linguiça finocchiona, chimichurri, maionese defumada e escabeche de pimentão.

FAINÁ 44

Um clássico argentino e uruguaio, torta de grão de bico, ricota defumada, tomate assado e brócolis na brasa.

LULAS NA BRASA 68

Lulinhas na brasa, emulsão de ají amarillo, chimichurri, batata doce na brasa e siciliano

LENGUA DE TORO COM SALSA AJÍ AMARILLO 58

Lingua confitada e grelhada na brasa, chimichurri, salsa de ají amarillo, cebola roxa, coentro e siciliano.

PROVOLETA AO NOSSO ESTILO 68

Provolone artesanal defumado, tomate assado, escabeche de pimentão, azeite de ervas e nosso pão do campo

MILANESA APERITIVO 76

Milanesa aperitivo, maionese de mostarda defumada, chimichurri, cebola roxa, siciliano e salsa.

Grelhados

ANCHO ANGUS 185

Corte bovino Angus de 300g, perfeita combinação entre o "Ojo de Bife Ancho" e gordura que derrete na boca.

ASSADO DE TIRA 178

Corte bovino de 320g costela do dianteiro cortada na transversal, com tira e marmoreio perfeito.

CHORIZO ANGUS 175

Corte bovino Angus de 300g, com ótimo marmoreio e com perfeita gordura lateral.

PRIME RIB SUINO 125

Corte de Prime Rib de porco Duroc de 350g, regado com chimichurri da casa e limão siciliano.

PALETA DE CORDEIRO 345

Paleta de cordeiro assada inteira na brasa, chimichurri de hortelã.

(Para compartilhar 2 pessoas)

ENTRANÃ BLACK ANGUS 157

Corte bovino de 300g, magro, baixo e alongado, típico uruguaio, marmoreio perfeito.

TAPA DE CUADRIL 185

Corte bovino Angus de 250g, macio e tradicional da Picanha com gordura lateral.

ACOMPANHAMENTOS 35\$

- >Beringela e tomates na brasa, coalhada, siciliano e semente de abóbora.
- >Mix de folhas e ervas, queijo pardinho cuesta azul, semente de abóbora e emulsão de siciliano.
- >Fainá de grão de bico com ricota defumada, tomate e brócolis na brasa.
- >Papas fritas rústicas com azeite de salsa, alho e siciliano.
- >Escabeche de pimentões defumados, azeite, siciliano e coentro.

Classicos do Jacaranda



SALADA DE PERA 59

Salada de pera na brasa, queijo pardinho cuesta azul, semente de abóbora, mix de folhas e emulsão de siciliano

ARROZ DE COSTELA 122

Arroz caldoso de costela desossada, chimichurri, tomate assado, salada fresca de salsa e cebola roxa.

CASARECCE COM EMULSÃO DE ERVAS 92

Massa fresca feita na casa com emulsão de ervas e chimichurri, cebolas e tomates tostados, croutons e ricota defumada

MILANESA 105

Prato mais emblemático dos pampas, Milanesa de chorizo Guidara, purê de abóbora rústico e agrião

TERRA E MAR 156

Nova versão do clássico Terra e Mar feito com arroz de embutido nduja (levemente picante) e linguixa finocchiona e ervas, cebolas tostadas, lulas na brasa com chimichurri e maionese de brasa.

PESCADO NA BRASA 139

Peixe na brasa, coalhada da casa, cenouras assadas e marinadas, refrito vasco e mix de ervas.

POLVO GRELHADO COM PAPAS FRITAS 196

Polvo grelhado, batatas fritas rústicas com salsa e alho, emulsão de pimentão defumado e aioli de ervas.

SOBRECOXA GRELHADA 92

Sobrecoxa desossada de frango Korin grelhado na brasa, refrito vasco, humitá e agrião.

Sobremesas

ALFAJOR JACARANDA 32

Biscoito de amendoas, doce de leite da casa e calda de chocolate 70%

SORVETE DE DOCE DE LEITE 18

Sorvete de doce de leite mineiro Rocca com caramelo

FIGOS TOSTADOS E NATAS 32

Creme de mascarpone, figos tostados, calda de vinho solera, crocante de erva doce e siciliano.

PUDIM DE QUEIJO DA SERRA DA CANASTRA 82

Pudim de Queijo da Serra da Canastra com calda de Vinho Uruguaio Solera (Prato Boa Lembrança 2023)



CRUMBLE DE PÊRA E PISTACHE 68

Pêras assadas, crumble de pistache, creme de mascarpone e toffe de mascavo e canela.

Para compartilhar

FRUTA DO DIA 16

Consulte nossa equipe



Drinks

APEROL SPRITZ 40

Aperol, Bom espumante brasileiro e água com gás

BANZEIRO 40

Cachaça, suco de limão tahiti, vinho tinto, simple syrup e espuma de gengibre

BLOODY MARY 45

Vodka, suco de tomate da casa, molho inglês, pimenta, sal de aipo e limão.

BOULEVADIER 42

Bourbon, vermouth e Campari.

CAIPIRINHA CACHACA JACARANDÁ 39

Cachaça, fruta e simple syrup.

Consulte com o garçom as frutas

CAIPIROSKA 39

Vodka, fruta e simple syrup.

Consulte com o garçom as frutas

CARAJILLO 39

Café expresso com licor 43.

COSMOPOLITAN 40

Vodka, cranberry, suco de limão tahiti e cointreau.

DRY MARTINI 40

Gin, vermouth dry e azeitona verde.

ESPRESSO MARTINI 43

Vodka, licor de café, café expresso.

FITZGERALD 43

Gin, Simple syrup, suco de limão siciliano, angostura e casca de limão siciliano.

GIN & TONIC 42

Gin, água tônica, zimbro e twist de limão siciliano.

JACARANDÁ MULE 39

Vodka, limão tahiti, Simple syrup e espuma de gengibre.

MANHATTAN 42

Whiskey Bourbon, Vermouth angostura bitter.

MARGARITA 45

Tequila prata, suco de limão tahiti, cointreau e flor de sal

MOJITO 39

Rum, água com gás, suco de limão, folhas de hortelã e simple syrup.

NEGRONI 40

Gin, vermouth e Campari.

NEGRONI SMOKE 50

Cocktail Amargo, Defumado e Adoçado
Gin, Vermouth e Campari com defumação em madeira.

OLD FASHIONED 42

Whiskey, Angostura bitter, açúcar.

PISCO SOUR 42

Pisco prata Capel, suco de limão, simple syrup, clara pasteurizada e angostura bitter.

PORTONIC 40

Vinho do Porto branco seco, água tônica e folhas de hortelã.

SANGRIA OU CLERICOT (JARRA) 145

Sangria a nossa é feita com uma mistura de vinho tinto, pedaços de frutas frescas, açúcar e gelo.

Clericot o nosso é feito com vinho branco e pedaços de frutas frescas, açúcar e gelo.

SAQUERITA 39

Sake, fruta e simple syrup.

Consulte com o garçom as frutas

SPRITZ SUR L'ORANGE 42

Cachaça envelhecida em Carvalho, laranja, amêndoas, açúcar e espumante brasileiro

WHISKEY SOUR 42

Whiskey Bourbon, limão siciliano, clara pasteurizada e simple syrup

VINHO QUENTE 38

Vinho quente com cravo e canela e frutas



Bebidas

Água com e sem gás 8

Coca-cola e Zero 10

Tonica e Zero 10

Acqua Panna 25

San Pellegrino 25

Chá Gelado 16

Suco Natural 16

Cervejas

STELLA ARTOIS 18

HEINEKEN 20

HEINEKEN ZERO 20

BLONDINE JACARANDÁ 25

A Blondine elaborou essa cerveja especialmente para a Villa Jacarandá, a casa sul-americana da Família Freitas. O estilo Witbier surgiu há mais de 400 anos na Bélgica, chamada também de Wit ou White é produzida à base de trigo com adição de casca de laranja e semente de coentro. É uma cerveja leve e refrescante.

