

RESTAURANTE



EST. 2019



Caradipis

Street



118

COUVERT

Pães de fermentação natural tostados e pães com alho, azeite de oliva e pastinhas do dia e manteiga

de ervas

R\$ 25



20392

DADINHOS DE TAPIOCA

Acompanha geleia de pimenta

R\$ 35



BATATA FRITA

10013 - Inteira R\$ 33

20517 - 1/2 R\$ 20

BATATA RÚSTICA

016 - Inteira R\$ 33

20520 - 1/2 R\$ 20

Acompanha maionese
de alho negro



020

POLPETAS DA NENA

Nosso clássico bolinho de carne de panela, servido com geleia de

pimenta! Receita em

homenagem a Nena Ruaro

(08 un.)

R\$ 42



Street

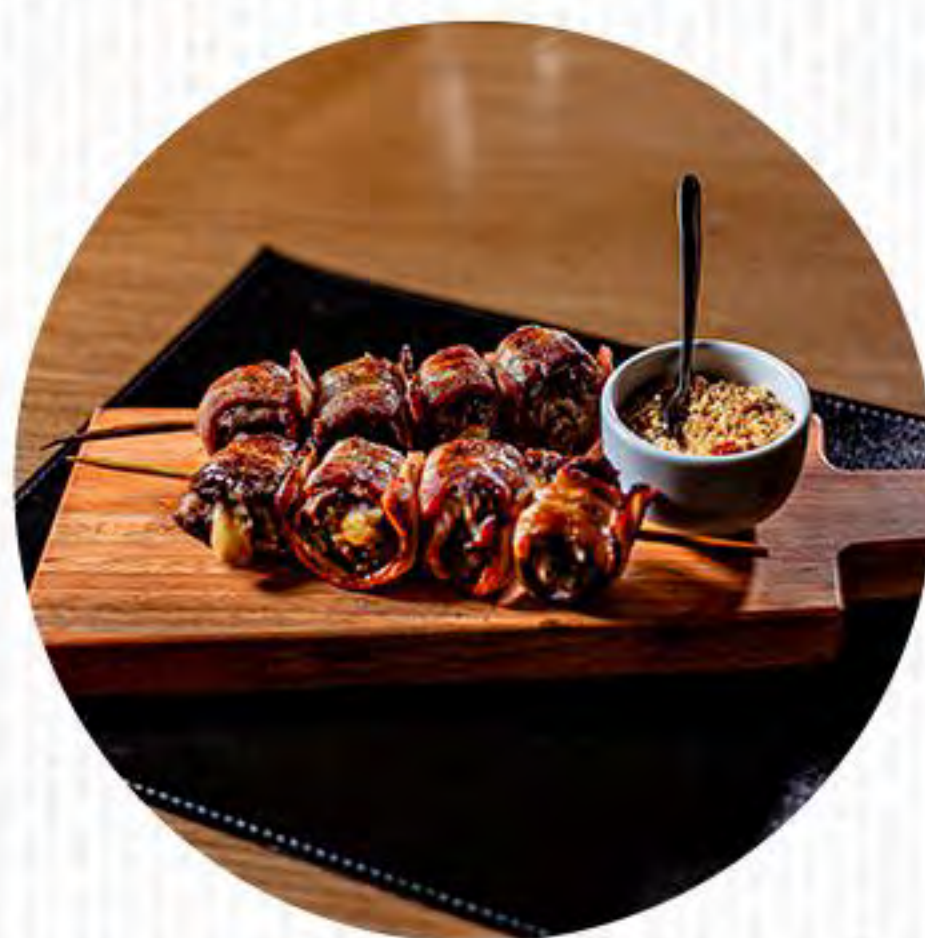


023

BOLINHO DE BACALHAU

Bolinho de bacalhau com batatas, tomilho, salsinha e azeite de oliva

R\$ 49



021

SUSHI DO BAREA

Tiras de carne bovina, recheadas com queijo e envoltas em bacon, grelhadas na brasa e servidas com farofa

R\$ 55



197

ENTRANHA FATIADA

Chimichurri e vinagrete

R\$ 85



019

LINGUIÇA CAMPEIRA

Linguiça artesanal Bareinha, 100% bovina, temperada com especiarias

R\$ 45

Saladas



028

CARPACCIO QUINTA ESTAÇÃO

Clássico da Steakhouse Quinta Estação, servido sobre folhas de rúcula, com alcaparras, queijo parmesão, azeite de oliva e flor de sal. Acompanhado de maionese de alcaparras
R\$ 60



029

FRESH SALAD

Salada de rúcula, manga, tomate cereja, abacate, limão, mozzarella de búfala, nozes, azeite, sal e pimenta
R\$ 38



031

Q CAPRESE

Tomates cerejas puxados na brasa, pesto de rúcula, castanhas do Pará, mozzarella de búfala e manjeriço

R\$ 42

Entradas



017

QUEIJO COLONIAL

Grelhado com mel e nozes,
acompanha pães tostados

R\$ 33



1006

SIRI NA CUMBUCA

Deliciosa carne de siri desfiada, ao
leite de coco e salsa

R\$ 45



026

ALCACHOFRA

Coração da alcachofra recheado
com queijos, gratinado com
farinha panko e servido com
molho de açafrão brasileiro

R\$ 41



10015

Q CAMARÃO

Envolto na batata doce com
chutney agridoce de abacaxi

R\$ 65



10027

LULA FRELHADA AO MOLHO ROMANESCO

Molho de pimentões e tomates
assados, lula grelhada, coentro

R\$ 48

10065

CONSOME DO DIA

Confira a opção do con-
some/creme do dia

R\$ 28



Do Campo



10063

LASANHA DE PUPUNHA

Folhas de palmito pupunha recheadas com cogumelos, alho negro e brie, cobertas por molho rústico de tomates e queijo parmesão
R\$ 58



196

RAVIÓLI COGÚ

Ravióli recheado com cogumelos, espinafre e ricota com ervas, ao molho de tomates frescos

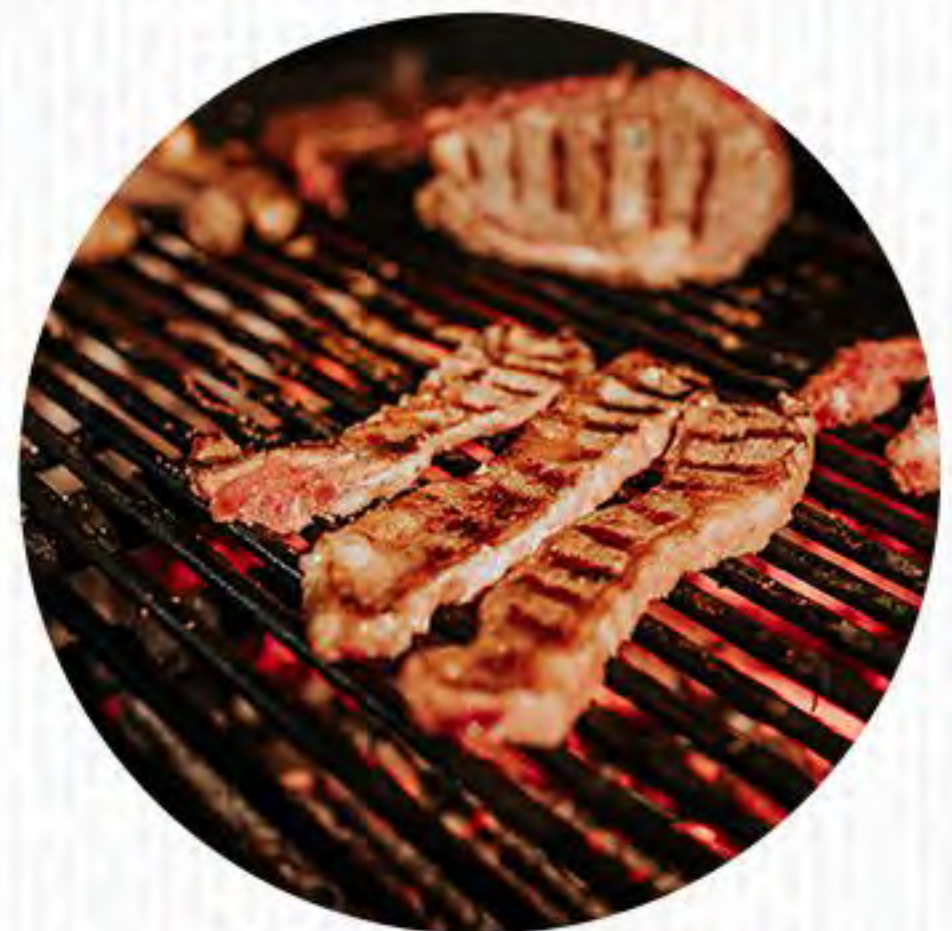
R\$ 75



048

RISOTO DE PATO

Risoto de coxa e sobrecoxa de pato desfiado, queijo brie e molho de laranja
R\$ 84



033

*ASSADO DE TIRAS (com ossos)

Costelas cortadas em finas tiras, tendo destaque a maciez e sabor

R\$ 115



147

Q RISOTO

Risoto de cogumelos com queijo brie e alho negro

R\$ 75

Do Campo



035

*BIFE DE CHORIZO

Corte do traseiro, localizado no miolo do contrafilé, corte nobre onde se destaca a maciez

R\$ 118

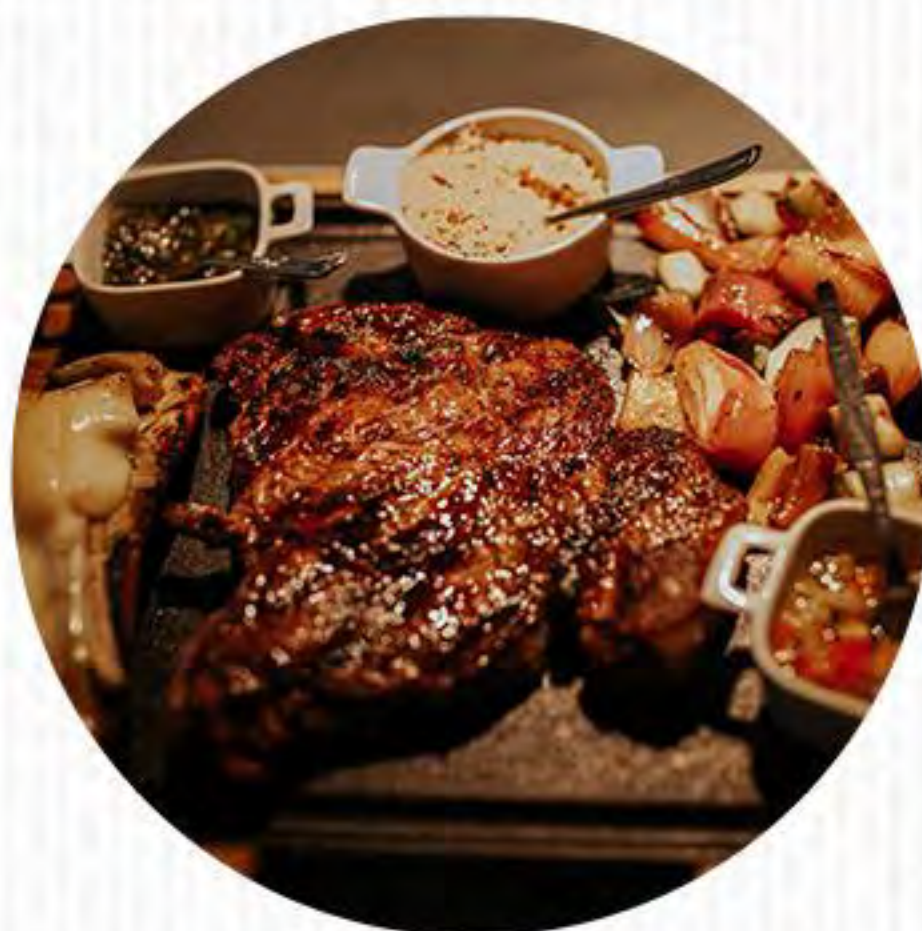


036

*ENTRANHA

Retirado do interior das costelas, possui sabor diferenciado e maciez que se destaca

R\$ 102



037

*ENTRECOT

Corte do traseiro, retirado do contrafilé, após a décima costela, se destaca por maciez e suculência

R\$ 118

Do Campo



039

*SHORT RIB

(COM OSSO)

Corte do dianteiro, retirado do miolo da paleta, se destaca pela maciez e sabor (700g, serve duas pessoas)

R\$ 178



040

*SHOULDER

(FLAT IRON STEAK)

Corte do dianteiro do boi, retirado do miolo da paleta, se destaca pela maciez e suculência

R\$ 116



041

*DENVER STEAK

Corte do dianteiro, extraído do acém, possui alto nível de marmoreio e impressiona no sabor

R\$ 115

Do Campo



122

*PRIME RIB DE PORCO

Um dos cortes mais nobres do porco

R\$ 85



1007

STINCO DE CORDEIRO

Ossobuco de cordeiro preparado em dois cozimentos, com redução de vinho e servido com risoto milanês.

R\$ 112

Acompanhamentos

*Escolha dois acompanhamentos para o seu grelhado

Salada de batata feita na brasa
Tomates Grelhados
Aspargos Grelhados
Cebola roxa, pimentões, e abobrinha na brasa
Batata doce, queijo colonial e funcho

Mix de cogumelos com abobrinha
Purê de couve flor e cebola
Beringela grelhada com misso
Batatas assadas na grelha
Moranga grelhada

Porções Extras

- 10011 - Arroz Branco - R\$12
- 10012 - Purê de Mandioquinha - R\$22
- 10014 - Acompanhamento da grelha - R\$20
(ver página Do Campo)

Do Mar



1009

MOQUECA DE PIRARUCU E CAMARÃO

A combinação de peixe,
farofa de banana da terra
e arroz de coco

R\$ 118



10019

*ROBALO GRELHADO

Acompanha purê de pupunha
e farofa de banana

R\$ 98



042

PIRARUCU GRELHADO COM CROSTAS DE ERVAS

Purê de beterraba defumada
com queijo de cabra

R\$ 98



10023

BACALHAU GOMES DE SÁ

Bacalhau assado com
azeitonas, ovos, batatas
e cebola

R\$ 148

Do Mar



046

RISOTO DE CAMARÃO COM MORANGA

Camarão, moranga
e leite de coco

R\$ 95



050

ESPAGUETE NERO

Camarões, polvo, mexilhões, lulas,
tomates e coentro

R\$ 97



024

*POLVO GRELHADO

Escolha 2 acompanhamentos
para o seu grelhado

R\$ 140



049

ATUM SELADO

Acompanha hummus e cogumelos
salteados no shoyu, temperado no
molho de ostras

R\$ 113

Menu Kids



500

PRATO KIDS

Massa ou arroz, filé grelhado ou peixe tilápia e batata frita

R\$ 45



10100

MINI HAMBÚRGUER

Pão de hambúrguer de fermentação natural, 100g de blend bovino de cortes do dianteiro, queijo cheddar ou colonial. Pode ser adicionado alface, tomate e bacon

R\$ 33



Sopremesas



10024

COCADA DE FORNO

Cocada, doce de leite
com banana e nozes,
gelato fior di sicilia

R\$ 28



10026

GELATO

Consulte
sabores
R\$ 15



051

CREME BRÛLÉE DE CAFÉ

Clássico da culinária francesa
combinado ao expresso italiano

R\$ 28

Sopremesas



10083

PETIT GATEAU

Clássico bolinho de chocolate com
recheio cremoso da
culinária francesa, servido
com gelato di fior di latte

R\$ 30



ABACAXI GRELHADO

Com licor de laranja
e gelato fior di sicilia

R\$ 21



20393

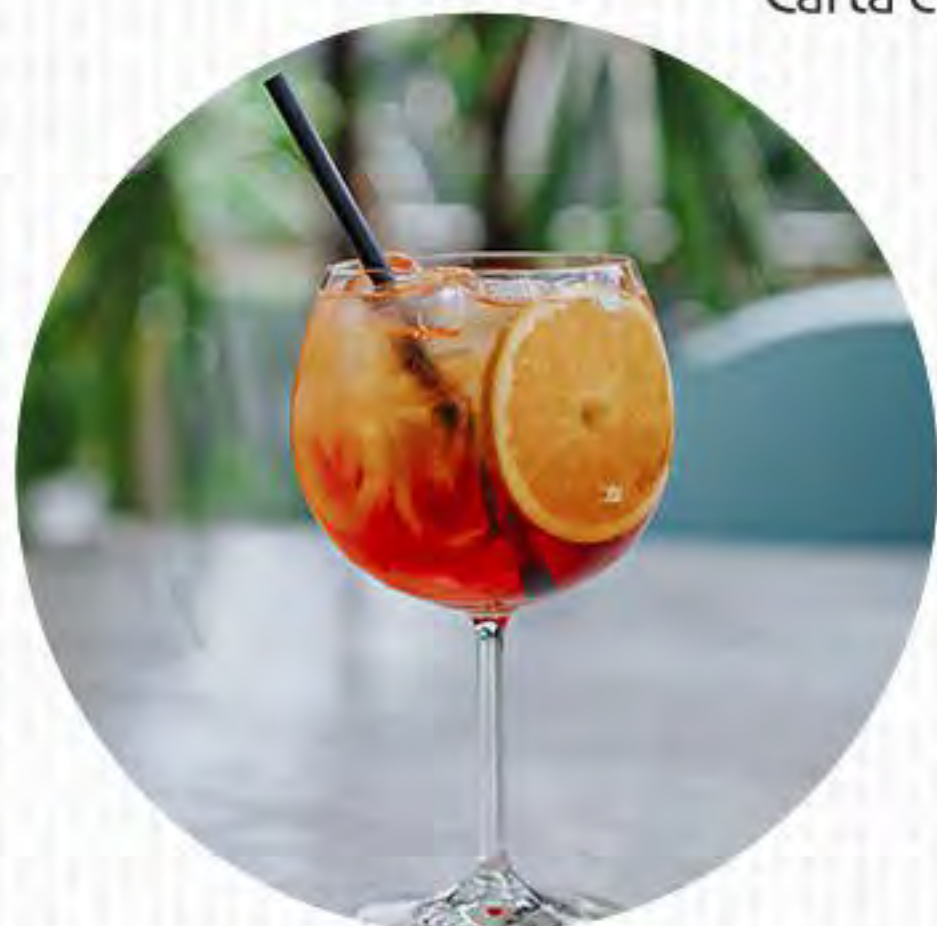
MORANGOS FLAMBADOS

Com gelato di fior di latte
e chantilly

R\$ 22

Drinks

Carta elaborada por Pedro Volpato



069

APEROL SPRITZ

Um coquetel refrescante e equilibrado, servido delicadamente em uma taça de aperol, prosecco e água com gás

R\$ 35



120

CAIPIRINHA

O drink clássico do nosso país, cachaça ou vodka, com a fruta de sua preferência!
Escolha a sua: limão, morango, abacaxi ou frutas vermelhas

R\$ 36



20432

CARAJILLO 43

Café expresso e

Licor 43

R\$ 40



10088

JOHN LEMON

Drink cítrico e refrescante a base de vodka, mix de cítricos, manjeriço, levemente adocicado com xarope de gengibre e aromatizado com cravo

R\$ 40



76

Whisky Bourbon, suco de abacaxi, xarope de amêndoa e limão

R\$ 40



070

MANHATTAN

Drink doce e encorpado a base de Bourbon e vermute doce, aromatizado com bitter de laranja
R\$ 39



400

MOJITO

Drink refrescante com rum, hortelã, limão, açúcar e água com gás
R\$ 36



067

NEGRONI

Um coquetel clássico estimulante de apetite, sente-se muito presente os toques herbais e amargos do gin e do campari, balanceados pelo vermute rosso e infusão de mirtilo
R\$ 40



077

PALOMA

Drink intenso e refrescante com tequila, licor de laranja, xarope de toranja, limão, tônica, alecrim para aromatizar e borda de sal para não deixar a pressão cair
R\$ 40



20433

Q DRINK

Campari, Martini, Jack Daniel's, canela e pimenta
R\$ 42





10089

SEX ON THE BEACH

Vodka, licor de pêsego, suco de laranja e groselha

R\$ 40



121

SUMMER BREEZE

Nosso coquetel sem álcool que traz o doce do suco de morango balanceado pelo citrus e suco de limão

R\$ 30



20334

PENICILLIN

Drink a base de Whisky escocês e single malt. Leva limão, gengibre e mel. É um drink refrescante e cítrico, perfeito para abrir o

apetite

R\$ 49



073

COSMOPOLITAN

Drink muito popular por ser refrescante e cítrico à base de vodka, limão siciliano, licor de laranja e suco de cranberry

R\$ 42



068

WHISKY SOUR

Um coquetel potente e ao mesmo tempo leve, com o sabor amadeirado do Bourbon, em contraste com o cítrico do siciliano e finalizado com a cremosidade da albumina e do açúcar

R\$ 49





071

Q BEBBO

O coquetel da casa! Refrescante e surpreendente, te oferece uma combinação de sensações com Gin bastante herbal, combinado com suco de toranja e siciliano

R\$ 42



072

LEMON GIN

Um coquetel refrescante e cítrico, nosso Gin e tônica de siciliano com alecrim

R\$ 42



078

ÉDEN

Refrescante e adocicado, esse é nosso Gin e tônica de maçã verde, limão siciliano e baunilha, um dos queridinhos da casa

R\$ 49



074

MOSCOW MULE

Um coquetel cremoso e picante onde se sente o sabor do limão e do gengibre de forma bem presente, combinado com a potência da vodka e cremosidade da albumina

R\$ 49



075


HAWAÍ PUNCH

Um coquetel cítrico e tropical, diretamente do Hawaí, trazemos um toque de rum e licor de laranja, suco fresco de limão e um toque doce e azedinho do xarope de maracujá

R\$ 42



Destilados

219.	Jack Daniel's	R\$ 29	
20428.	Jack Daniel's Gentleman Double Mellowed	R\$ 35	
20429.	The Macallan Highland Single Malt Whisky	R\$ 45	
20430.	The Singletan Single Malt Whisky	R\$ 35	
220.	Johnnie Walker Red Label	R\$ 25	
221.	Johnnie Walker Black Label	R\$ 30	
10067.	Johnnie Walker Double Black	R\$ 32	
222.	Johnnie Walker Gold Label	R\$ 39	
223.	Vodka Cîroc	R\$ 32	
224.	Vodka Absolut	R\$ 25	
225.	Vodka Smirnoff	R\$ 21	
226.	Martini	R\$ 21	
20121.	Campari	R\$ 21	
20122.	Bacardi Carta Blanca	R\$ 21	
229.	Fernet Branca	R\$ 25	
20126.	Captain Morgan	R\$ 25	
231.	Tanqueray	R\$ 26	
230.	Tanqueray Sevilla	R\$ 26	
233.	Gin Gordon's	R\$ 22	
604.	Licor 43	R\$ 28	
80000.	Limoncelo	R\$ 28	
80002.	Grappa	R\$ 28	
80003.	Underberg	R\$ 28	



Espumantes

107.	Boscato Brut Prosecco	R\$ 120	R\$ 35
20136.	Casa Perini Brut Rosé	R\$ 115	R\$ 38
102.	Casa Perini Prosecco	R\$ 110	
187.	Casa Perini Moscatel	R\$ 110	R\$ 38
20152.	Casa Perini Aquarela	R\$ 110	
117.	Almaúnica Brut 100% Chardonnay	R\$ 175	R\$ 38
091.	Don Bonifácio Brut Rosé	R\$ 115	
092.	Don Bonifácio Moscatel	R\$ 115	
10061.	Donna Brut	R\$ 115	R\$ 38
10062.	Donna Moscatel Rosé	R\$ 115	
098.	Cave Geisse Brut	R\$ 189	
099.	Cave Geisse Nature	R\$ 189	
100.	Cave Geisse Rosé Brut	R\$ 189	
10046.	Talise Brut	R\$ 129	
20513.	Talise Brut Rosé	R\$ 129	
079.	Zanella Brut	R\$ 115	R\$ 38
080.	Zanella Nature	R\$ 115	
20494.	Chandon Blanc De Noir Brut	R\$ 205	
20595.	Chandon Passion Rosé	R\$ 189	
20487.	Don Guerino Blanc de Blanc Nature	R\$ 170	
20488.	Don Guerino Cuvée Extra Brut	R\$ 125	
20489.	Don Guerino Lumen Brut	R\$ 155	
20490.	Don Guerino Lumen Brut Rosé	R\$ 155	

Vinhos Nacionais



VINHOS BRANCOS

110.	Boscato Cave Chardonnay	R\$ 110
114.	Boscato Cave Chardonnay (375ml)	R\$ 55
106.	Casa Perini Sauvignon Blanc	R\$ 110

	Garrafa	Taça 150 ML
084. RAR & Masi Pinot Grigio e Torrontes	R\$ 119	R\$ 35
801. Talise Sauvignon Blanc	R\$ 125	R\$ 39
806. Vallontano Chardonnay	R\$ 125	
081. Zanella Chardonnay	R\$ 110	R\$ 35
20474. Don Guerino Moscato Dialo	R\$ 95	R\$ 25
20476. Don Guerino Riesling Itálico	R\$ 95	R\$ 25
20478. Don Guerino Chardonnay	R\$ 120	
20402. Don Bonifácio Sauvignon Blanc	R\$ 115	
20479. Bebber Sauvignon Blanc	R\$ 160	

VINHOS ROSÉ

110069. Casa Venturini Le Bateleur - Rosé Tannat	R\$ 115	R\$ 35
20404. RAR Avvento Rose Pinot Noir	R\$ 100	




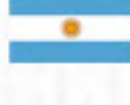





VINHOS TINTOS

10044. Almaúnica Cabernet Franc	R\$ 185	
087. Almaúnica Cabernet Sauvignon	R\$ 175	R\$ 40
086. Almaúnica Merlot	R\$ 175	
089. Almaúnica Pinot Noir	R\$ 175	
088. Almaúnica Malbec	R\$ 175	R\$ 45
090. Almaúnica Super Premium 4 Castas	R\$ 215	
093. Don Bonifácio Tannat Habitat	R\$ 115	
20485. Don Bonifácio Habitat Refosco	R\$ 115	
20486. Don Bonifácio Syrah	R\$ 95	
109. Boscato Cave Merlot	R\$ 110	
108. Boscato Cave Touriga Nacional	R\$ 110	
113. Boscato Merlot (375ml)	R\$ 55	
103. Casa Perini Fração Única Merlot	R\$ 115	
104. Casa Perini Fração Única Pinot Noir	R\$ 115	
105. Casa Perini Vitis Marselan	R\$ 115	
20405. RAR Masi Bardolino	R\$ 150	
20406. RAR & Masi Toscana Rosso	R\$ 150	
116. RAR Masi Trevenezie	R\$ 100	
115. RAR & Masi Malbec Merlot (orgânico)	R\$ 120	
20407. RAR Riserva di Famiglia	R\$ 170	
094. Capoani Pinot Noir	R\$ 115	
095. Capoani Tannat	R\$ 115	

10045.	Talise Pinot Noir	R\$ 125	R\$ 35
082.	Zanella Merlot	R\$ 115	
083.	Zanella Percentual	R\$ 115	
10068.	Casa Venturini Tannat	R\$ 115	
10070.	Família Bebber Cabernet Franc	R\$ 151	
10071.	Família Bebber Almejo Merlot	R\$ 120	R\$ 35
20480.	Don Guerino Teroldego Origine 1880	R\$ 130	
20481.	Don Guerino Malbec Vintage	R\$ 120	
20482.	Don Guerino El Gaucho Tannat	R\$ 130	
20483.	Don Guerino Le Franc Cabernet Franc	R\$ 190	
20484.	Don Guerino Cimento Blend	R\$ 190	



















Vinhos Importados

VINHOS BRANCOS

10029.	Breseti Sauvignon Blanc	R\$ 160	
10028.	Corte Moschina Pinot Grigio (Orgânico) 	R\$ 230	
301.	Errazuris 1870 Chardonnay 	R\$ 140	
312.	Yali Reserva Sauvignon Blanc Wetland 	R\$ 140	R\$ 39
300.	La Puerta Clássico Torrontes 	R\$ 125	
10072.	Claude Val Sud de France Blanc 	R\$ 145	
185.	Busy Bee - Chenin Blanc 	R\$ 125	
186.	Heideres Mayer - Strawanzer 	R\$ 125	
20509.	Doudet - Naudin Chardonnay 	R\$ 140	
20498.	Grape Angel Premium Viorica 	R\$ 114	

VINHOS ROSÉ

10031.	Bresesti Cabernet Franc 	R\$ 180	
10030.	Brise Marine Estandon 	R\$ 183	
311.	Premier Rendez-vous 	R\$ 158	
10072.	Claude Val Sud de France Rosé 	R\$ 140	
20500.	Grape Angel Premium Merlot Rosé 	R\$ 114	
20510.	Canfo Petit Verdot 	R\$ 98	

		Garrafa	Taça 150 ML
VINHOS TINTOS			
304.	Luna Malbec 	R\$ 155	R\$ 41
303.	Luna Syrah 	R\$ 155	
302.	La Puerta Clássico Malbec 	R\$ 125	R\$ 35
307.	Santa Rita Gran Hacienda Cabernet Sauvignon 	R\$ 130	
306.	Santa Rita Gran Hacienda Carmenere 	R\$ 130	
308.	Famillia Torres Coronas Tempranillo (Orgânico)	R\$ 175	
309.	Luccarelli Rosso Puglia 	 R\$ 160	
310.	Montes Toscanini Res. de Família Tannat 	R\$ 140	R\$ 35
184.	Busy Bee - Pinotage 2020 	R\$ 135	
20506.	Chianti Leda Pucci 	R\$ 115	
20507.	Submission Cabernet Sauvignon 	R\$ 195	
20508.	Doudet - Naudin Pinot Noir 	R\$ 130	
20499.	Grape Angel Premium Cab. Sauv. & Feteasca Neagra 	R\$ 114	R\$ 30
20501.	Grape Angel Premium Merlot & Rara Neagra	R\$ 114	
20502.	Antawara Cabernet Sauvignon 	 R\$ 106	
20503.	Barbacoa Garnacha & Tempranillo DOP 	R\$ 110	
20504.	Barón de Lajoyosa Gran Reserva DOP 	R\$ 210	
20505.	Logodaj Melnik 55 	R\$ 180	

Vinhos Especiais

Confira nossa seleção especial de seis rótulos nacionais naturais para acompanhar o seu jantar! Edição limitada Biodinâmicos.

20243.	Clarete	R\$ 219	
	Esse vinho traz um resgate aos antigos métodos de vinitificação. Suas variedades não são nominadas, mas são 100% de vinhedos próprios utilizados na Era dos Ventos. Álcool 11,8%.		
20244.	Trebbiano on The Rock	R\$ 199	R\$ 59
	100% uvas Trebbiano, provenientes dos Caminhos de Pedra. Sua fermentação é espontânea, sem a utilização de leveduras selecionadas nem outro aditivo. Álcool 11,8%.		
20299.	Nero Di Bianca	R\$ 219	
	Este vinho funde cores, aromas e sabores. As cascas e olpas da Moscato irrompem sob o Merlot e dançam em maceração ritmada, leve e contínua. O Merlot dá o tom e a estrutura Já a Moscato traz o frescor e a linda coloração.		
202.	Trebuono Trebbiano	R\$ 219	
	O Trebuono rompe barreiras e as peles das uvas com uma das castas mais icônicas da imigração italiana em versão autoral. O primeiro gole instiga, o segundo convida e o terceiro confirma.		
20458.	Negroponte Trincheira da Solidão	R\$ 160	
	Vinho não filtrado.		
20459.	Negroponte Teroldego	R\$ 160	
	Vinho não filtrado.		
20493.	Negroponte Elixir do Pecado	R\$ 160	
	Vinho não filtrado.		

Bebidas

055.	Água com e sem gás	R\$ 6
056.	Refrigerantes	R\$ 8
057.	H ₂ O	R\$ 9
058.	Red Bull	R\$ 19
060.	Suco Natural de Laranja, Morango ou Abacaxi	R\$ 12
061.	Suco de Uva	R\$ 12
066.	Café Expresso 3 Corações	R\$ 7
119.	Chás (camomila, boldo e verde)	R\$ 7

Cervejas

10056.	Heineken 600ml	R\$ 20
10057.	Heineken Long Neck	R\$ 13
10090.	Heineken 0.0 (sem álcool)	R\$ 13
10049.	Baden Baden Cristal 600ml	R\$ 32
10050.	Baden Baden Golden 600ml	R\$ 32
10051.	Baden Baden IPA 600ml	R\$ 32
10052.	Baden Baden Witbier 600ml	R\$ 32
10055.	Eisenbahn Pale Ale Long Neck	R\$ 18
10082.	Eisenbahn 600ml	R\$ 22
57.	Corona Long Neck	R\$ 21
10042.	Roleta Russa APA 500ml	R\$ 32
10043.	Roleta Russa Easy IPA Long Neck	R\$ 21
10060.	Imigração Pilsen Premium 500ml	R\$ 23
10058.	Original 600ml	R\$ 22
10059.	Stella Artois 600ml	R\$ 22



Menu Sábado

ao meio-dia

ENTRADAS

(Não é válido como prato principal)



LINGUIÇA
CAMPEIRA

R\$ 45



QUEIJO COLONIAL
COM MEL E NOZES

R\$ 35

CARNES E PEIXES

(Todas as carnes acompanham rodízio vegetariano
menos o Hambúrguer Clássico)



BISTECA DE
PORCO À
MILANESA

R\$ 85



BACALHAU À
GOMES DE SÁ

R\$ 148



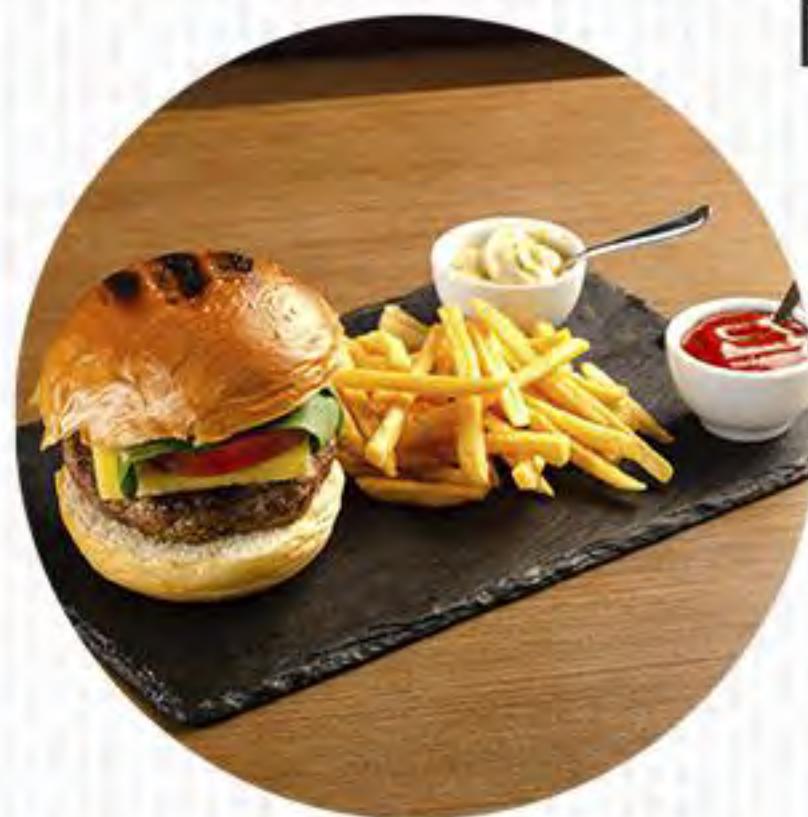
PIRARUCU EM
CROSTA DE
ERVAS

R\$ 99



SALMÃO

R\$ 105



HAMBÚRGUER
CLÁSSICO

R\$ 55

Menu Sábado

ao meio-dia



ENTRECOT
R\$118



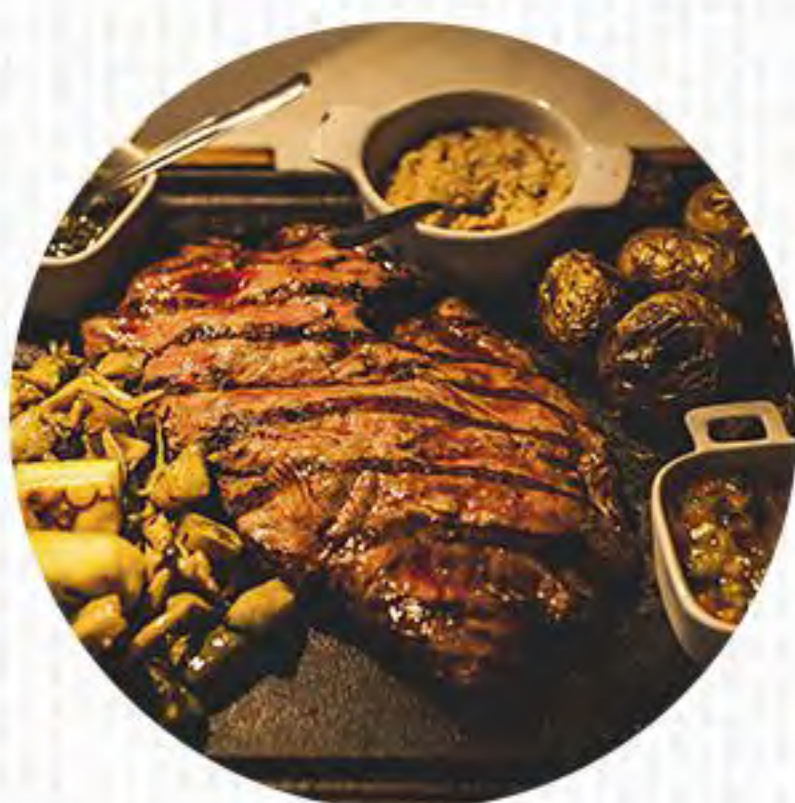
BIFE DE
CHORIZO
R\$118



FILE MIGNON
COM MOLHO
GORGONZOLA
R\$118



ASSADO
DE TIRAS
R\$115



DENVER STEAK
R\$115



PRIME RIB
R\$155



SHOULDER
R\$116



BIFE DE TIRAS
R\$109



CARRÉ DE
CORDEIRO
R\$115



Menu Sábado

ao meio-dia

Sequência de acompanhamentos
(não acompanham as entradas)



CHUCHU
GRATINADO



RISOTO DE QUINOA
COM COGUMELOS,
CENOURA E VAGEM



POLENTA
MOLE COM
AGRIÃO



SALADA DE
BATATA NA BRASA



LEGUMES NA
BRASA



TOMATES
GRELHADOS



ARROZ BRANCO
COM AMÊNDOAS



STROGONOFF
DE ALCACHOFRA



PURÊ DE
MANDIOQUINHA



Menu Sábado

ao meio-dia

Sequência de acompanhamentos
(não acompanham as entradas)



ROSTI DE
BATATA DOCE COM
QUEIJO PARMESÃO
E QUEIJO BRIE



MOQUECA DE
COGUMELOS

valor : R\$80,00

Sopremesas



PUDIM DE
LEITE
CONDENSADO



SAGU COM
CREME



TORTA DE
BOLACHA COM
NOZES E SORVETE
DE CREME



Pratos Executivos

(não acompanha rodízio nem sobremesa)

FILÉ AO MOLHO GORGONZOLA

Com polenta mole e legumes grelhados. Acompanha salada

R\$ 57,90

FRANGO GRELHADO

Arroz com amêndoas e cenoura com beterraba.

Acompanha salada

R\$ 55,90

TILÁPIA, ARROZ COM AMÊNDOAS

Rosti de batata doce com queijo parmesão e brie.

Acompanha salada

R\$ 56,90

ASSADO DE TIRAS

Com salada de batatas na brasa, cenoura e beterraba.

Acompanha salada grelhada

R\$ 56,90

ENTRECOT, CARBONARA E LEGUMES GRELHADOS

Acompanha salada

R\$ 55,90

