### 1. Eduardo Avelino

- Maminha Angus na Parrilla com arroz, farofa e vinagrete de abacaxi - R\$ 40,00
- Steak de Picanha na Parrilla com Arroz Caipira no Disco de Arado - R\$ 50,00
- Arroz Caipira no Disco de Arado - R\$ 25,00

## 2. Edcarlos Coelho

- Cheese Burguer R\$ 30,00
   (Pão brioche, burger angus, queijo mussarela e maionese de ervas.)
- Sinatra Burguer R\$ 35,00
   (Pão brioche, burger angus, queijo cheddar cremoso, Crispy de bacon e cebola caramelizada no Jack Daniels.

# 3. Thiago Castro

- Fatia de Bolo Devil's Cake - R\$ 20
- Waffle de Nutella com morangos- R\$20
- •Torta de Banana R\$ 15

## 4. Pobre Juan

- Empanada de Carne argentinas com tempero portenho - R\$ 16,00
- Linguipan: pão especial com linguiça suina, maionese temperada e molho chimichurri -R\$ 28,00
- Bife del Assador: Bife Ancho Fatiado acompanhado de Farofa Pobre Juan e Molho Chimichurri -R\$44,00

## 5. Chef Mário Santos

- Costela de Fogo de Chão com purê de macaxeira e vinagrete - R\$ 40,00
- Leitão Assados com Feijão Tropeiro - R\$ 40,00
- Feijão Tropeiro R\$ 20,00

#### 6. Isis Reichl

- Linguiça Costela Angus - R\$ 22,00
- Linguicinha Caracol Apimentada - R\$ 39,00
- Churras Dog R\$ 29,00



LOCAL: ESTACIONAMENTO EXTERNO

ROTA



#### 7. Paulo Fortunato

 Brochete de Pirarucu Defumado -R\$ 40.00

(Com cuscuz de uarini com vinagrete de banana levemente apimentado.)

- Brochete de Camarão R\$ 40,00 (Com purê de abóbora com queijo coalho.)
- Porco grelhado no tucupi- R\$ 40,00

(Com arroz branco e farofa de uarini apimentada.)

Batata Doce Grelhada - R\$ 15,00
(Com creme de gorgonzola e geleia de cupuaçu)

## 8. Chef Rony Maia

- Espeto de língua e espeto de alcatra ao molho de alho com arroz, farofa e vinagrete -R\$ 40
- Alcatra de sol com baião, farofa e vinagrete - R\$ 45
- Sanduíche de coração de frango com queijo cremoso no pão de alho -R\$ 35

#### 9. Patrícia Torres

- Bolo prestígio R\$15
- Sobremesa gelada Red velvet - R\$ 20
- Sobremesa gelada de cupuaçu - R\$ 20
- Torta de limão gelada
  R\$ 15

#### 10. Tio Metal

- Ribs Churras R\$ 40 (Costela suína defumada, molho BBQ, Coleslaw e farofa.)
- PORK BELLY BURNT ENDS R\$ 35 (Barriga suína defumada, molho BBQ, Coleslaw e farofa.)
- TACO DE PERNIL DEFUMADO (2 UNID) - R\$ 30 (Pernil suíno defumado, Molho BBQ e coleslaw na tortilla.)
- LINGUIÇA DEFUMADA R\$ 25
   (Linguiça toscana defumada, Coleslaw, arroz e farofa.)



LOCAL: ESTACIONAMENTO EXTERNO



