

FAZENDA



Churrascada

ENTRADAS

BOLINHO DE SMOKED RIBS - 6 unidades	R\$ 21,00
<small>(Bolinho cremoso de costelinha defumada, servido com molho BBQ de Jack Daniel's)</small>	
BATATA FRITA COM CREME DE QUEIJO E COSTELINHA DEFUMADA	R\$ 29,00
<small>(Nossa batata frita da casa, servida com creme de queijos cheddar e prato e finalizada com topping de costelinha suína desfiada)</small>	
BATATA FRITA TRADICIONAL - 250g	R\$ 18,00
<small>(Batata frita da casa)</small>	
EMPANADA DE CARNE - 1 unidade	R\$ 12,00
<small>(Empanada de carne angus com todo o sabor das empanadas porteñas, assada em nosso forno a lenha)</small>	
EMPANADA DE CEBOLA E QUEIJO - 1 unidade	R\$ 12,00
<small>(Empanada de cebola caramelizada e mix de queijos, assada em nosso forno a lenha)</small>	
PÃO DE ALHO	R\$ 22,00
<small>(Uma baguete com creme de alho, assada em nosso forno a lenha)</small>	
TRIO DE LINGUIÇAS - 200g	R\$ 35,00
<small>(Tábua com 3 tipos de linguiça - costela, suína e picante. Acompanha farinha da Fazenda e molho Chimichurri)</small>	
BACON ZÉ RICO	R\$ 16,00
<small>(6 tiras de bacon caramelizado, levemente picante e muito crocante)</small>	
QUEIJO COALHO COM COMPOTA DE MAÇÃ VERDE E JALAPEÑO	R\$ 28,00
<small>(Lajotinha de queijo coalho dourado na prancha, servida com compota agridoce de maçã e jalapeño - picância leve)</small>	
PIPORCA	R\$ 8,00
<small>(Um copo cheio da melhor pururuca da cidade)</small>	
PROVOLETA COM TOMATE DA HORTA	R\$ 25,00
<small>(Fatia de provolone derretida em nossa parrilla e servida com tomatinhos confitados)</small>	



CORTES/PARRILLA

ANCHO - 300g	R\$ 66,00
CHORIZO - 300g	R\$ 68,00
FLAT IRON - 350g	R\$ 63,00
FRALDA RED - 300g	R\$ 64,00 
DENVER STEAK - 250g	R\$ 69,00 
PRIME RIB SUÍNO (DUROC) - 400g	R\$ 42,00

EXPERIÊNCIA

(Cortes especiais do dia, consulte no açougue)

TOMAHAWK
PORTER HOUSE
WAGYU
DRY AGED



CORTES DEFUMADOS E FOGO DE CHÃO

BRISKET - 300g fatiado	R\$ 45,00	
<small>(Peito bovino defumado por 12 horas no estilo texano em nosso Pit Smoker com nosso Dry Rub especial. Fatiado, acompanhado de molho BBQ de Jack Daniel's)</small>		
COSTELINHA BBQ	R\$ 64,00	
<small>(Costelinha suína defumada por 6 horas no estilo texano em nosso Pit Smoker e finalizada com molho BBQ de Jack Daniel's)</small>		
CUPIM DEFUMADO - 300g	R\$ 58,00	
<small>(Cupim defumado macio e suculento, servido com molho BBQ)</small>		
PICANHA DEFUMADA FATIADA - 450g	R\$ 109,00	 
<small>(Picanha defumada com Dry Rub de café da Fazenda e finalizada em nossa parrilla)</small>		
COSTELA NO FOGO DE CHÃO	R\$ 49,00	
<small>(Costela janela feita no fogo de chão por 10 horas. Suculenta e super saborosa)</small>		
PORCO INTEIRO NO FOGO DE CHÃO	Preço por kilo	
<small>(Porco inteiro feito no fogo de chão, com cocção lenta)</small>		

KIDS

DOUG'S	R\$ 14,00
<small>(Um ultra smash burger delicioso!)</small>	



SALADAS

SALADA DA FAZENDA	R\$ 29,00
(Mix de folhas verdes, tomate verde cortado em lâminas bem finas, maçã verde cortada em lâminas finas, queijo gorgonzola e molho à base de iogurte e mel)	
CARPACCIO DE ROAST BEEF DEFUMADO	R\$ 32,00
(Roast Beef defumado com crosta de Black Rub, cortado em lâminas bem finas. Servido com coalhada seca, saladinha de rúcula e torradas)	
SALADA JULIANA	R\$ 29,00
(Alface americana, cenoura ralada, parmesão ralado, tomate sweet grape, mandioquinha palha, alcaparrones e molho à base de mostarda)	
HOMUS COM VEGETAIS TOSTADOS E PÃO PITA QUENTINHO	R\$ 32,00
(Creme à base de grão de bico e tahine servido com berinjela na brasa, tomatinhos confitados, cebola grelhada e um pão pita)	
SHAKSHUKA	R\$ 29,00
(Uma panelinha com nosso molho rústico de tomates, dois ovos estalados - no ponto que o cliente quiser - e folhas de espinafre. Acompanha pão pita)	



ACOMPANHAMENTOS

ARROZ DA FAZENDA	R\$ 12,00
(Arroz com linguicinha, ervas frescas, bacon crispy e mandioquinha palha)	
ARROZ BRANCO	R\$ 11,00
FAROFA DA GRANJA	R\$ 14,50
(Nossa farofa feita com a farinha da Fazenda, ovos e ervas)	
MILHO TOSTADO COM QUEIJO E RUB	R\$ 13,00
(Uma espiga de sweet corn passada no aioli. Acompanha uma nuvem de parmesão ralado e Rub da casa)	
ARROZ DE COSTELA	R\$ 25,00
(Arroz caldoso feito com costela, abóbora e um ovo caipira frito)	
MAC&CHEESE COM PIPORCA	R\$ 22,00
(Massa caracol com nosso molho de cheddar e finalizada com piporca)	
COLESLAW DE COUVE	R\$ 8,00
(Salada de repolho, couve, cenoura, creme de leite e um toque do nosso aioli)	
PURÊ DE BATATA	R\$ 11,00
(Tradicional purê de batata, bem lisinho e cremoso)	
PANELINHA DE LEGUMES	R\$ 16,00
(Panelinha de legumes da estação grelhados, servidos com salsa verde)	
BATATA DOCE ASSADA	R\$ 9,00
(Batata doce assada e finalizada na brasa, servida com manteiga de ervas e sour cream)	



SANDUBAS

BURGER DA FAZENDA	R\$ 25,00
(Pão brioche, nosso blend de burger 180g e queijo cheddar inglês)	
CHORIPAN DO FAZENDEIRO	R\$ 22,00
(Pão francês, linguiça suína, um toque de aioli e nosso Chimichurri)	
CHURRASQUINHO TRADICIONAL	R\$ 39,00
(Pão francês, Denver steak fatiado, queijo meia cura e nosso vinagrete)	
SANDUÍCHE DA HORTA	R\$ 17,00
(Ciabatta quentinha com legumes tostados em nossa parrilla, um toque de coalhada seca e salsa verde)	

SOBREMESAS

PUDIM COM DOCE DE LEITE	R\$ 12,00
(Pudim de leite bem cremoso servido com doce de leite Rocca, creme e finalizado com um toque de flor de sal)	
MOUSSE DE CHOCOLATE E CAFÉ	R\$ 12,00
(Mousse aerada de chocolate Callebaut e café arábica)	
BANANA SPLIT DA FAZENDA	R\$ 16,00
(Banana grelhada e servida com doce de leite, farofa de castanha e sorvete de Jack Daniel's)	
GOIABADA CREMOSA DO XAPURI COM REQUEIJÃO DE CORTE	R\$ 16,00
(Goiabada artesanal cremosa servida com requeijão de corte)	



SANDUBAS DEFUMADOS

PULLED PORK	R\$ 28,00
(Pão brioche, pulled pork, coleslaw e molho BBQ)	
CHOPPED BRISKET	R\$ 25,00
(Pão brioche, nosso smoked brisket desfiado e molho BBQ)	
SANDUÍCHE DE SMOKED RIBS	R\$ 28,00
(APENAS AOS FINAIS DE SEMANA) (Pão brioche, uma ripa de costela defumada e molho BBQ)	

EXTRAS

BACON	R\$ 8,00
(2 tiras de bacon assadas e sequinhas)	
PICLES DE PEPINO	R\$ 6,00
(50g de pickles de pepino agridoce)	
PICLES DE CEBOLA	R\$ 6,00
(50g de pickles de cebola roxa)	
QUEIJO	R\$ 6,00
(40g de queijo cheddar extra)	
VINAGRETE DA FAZENDA	R\$ 6,00
(30g do nosso vinagrete de maçã verde, tomate verde, cebola roxa, pimenta dedo de moça e ervas frescas)	
CHIMICHURRI	R\$ 6,00
(30g do nosso Chimichurri produzido na casa)	
BBQ DA FAZENDA	R\$ 6,00
(30g de molho BBQ produzido na casa, elaborado com whisky Jack Daniel's)	
MOLHO MOSTARDA	R\$ 6,00
(30g do nosso molho elaborado com mostarda Dijon)	
AIOLI VERDE	R\$ 6,00
(30g do nosso molho à base de leite, alho e ervas, com textura de maionese)	