GASTRONOMIA
ARGENTINA

GRAN
Parrilla
ARGENTINEAN STEAK HOUSE

GRAN PUERTO
GASTRONOMIA ARGENTINA

GRAN PUERTO É UM COMPLEXO GASTRONÔMICO ARGENTINO QUE CELEBRA A CULTURA, OS SABORES E OS ENCONTROS À MESA.

INSPIRADO EM BUENOS AIRES, NASCE COMO UM ESPAÇO ONDE TRADIÇÃO E EXPERIÊNCIA SE ENCONTRAM PARA PROPORCIONAR MOMENTOS ÚNICOS.

GRAN Parrilla
ARGENTINEAN STEAK HOUSE

Entradas e Aperitivos

EMPANADAS

EMPANADAS 2 UNIDADES

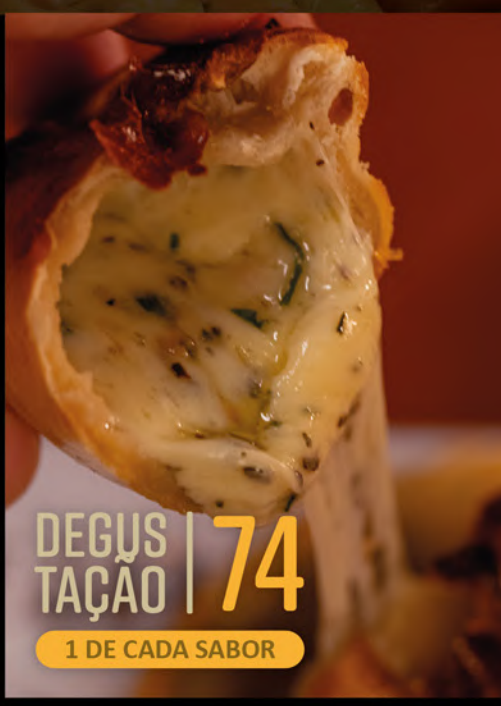
CARNE | 32
CARNE BOVINA, OVOS E TEMPERO PORTEÑO.

COSTILLA BOVINA | 32

CAMARÓN | 32

RECOLETA | 24
MOZARELLA E CEBOLLA DORADA.

QUESO | 24
MOZARELLA E ORÉGANO.



PROVOLETA CHIMICHURRI | 59
QUEIJO PROVOLONE GRELHADO NA BRASA.

PROVOLETA À LA GRAN | 59
QUEIJO DE PROVOLONE GRELHADO COM CEBOLA, MIX DE PIMENTÕES, TOMATE E MOLHO DE MANJERICÃO.

PROVOLETA A LA CALABRIAN | 59
QUEIJO DE PROVOLONE GRELHADO NA BRASA COM MOLHO PELATI, CEBOLA ROXA E LINGUIÇA CALABRESA ARTESANAL.

BERENJENA A LA BRUSQUETA | 29
FATIAS DE BERINJELA ASSADAS NA BRASA, COBERTAS COM NOSSO MOLHO DE POMODORO CASEIRO E GRATINADAS AO PONTO.

FILETE DEL CASTILLA | 99
ISCAS SUCULENTAS DE FILÉ MERGULHADAS EM UM CREMOSO MOLHO DE QUEIJOS SELECIONADOS, GRATINADAS ATÉ DOURAR E ACOMPANHADAS POR PAPAS RÚSTICAS.

PALITOS DE MAÍZ CREMOSOS | 39
POLENTA FRITA COM PARMESÃO AERADO. ACOMPANHA MOLHO DE QUEIJO.

TOUR DE ENTRADAS | 49
UMA COMBINAÇÃO IRRESISTÍVEL DAS NOSSAS ENTRADAS: 2 GRAN CROQUETA 6 MINI COXINHAS, 2 EMPANADAS À SUA ESCOLHA.

CHORIZO POLLO | 15
LINGUIÇA DE FRANGO (2 UNIDADES). LINGUIÇA GRELHADA NA BRASA ACOMPANHADA DO AUTÊNTICO CHIMICHURRI E FAROFA.

CHORIZO CERDO | 15
LINGUIÇA DE LOMBO SUÍNO (2 UNIDADES). LINGUIÇA GRELHADA NA BRASA ACOMPANHADA DO AUTÊNTICO CHIMICHURRI E FAROFA.

CHORIZO ASADO DE TIRA 250G | 44
LINGUIÇA DE COSTELA ARGENTINA ACEBOLADA.

CHORIZO ASADO DE TIRA 500G | 89
LINGUIÇA DE COSTELA ARGENTINA ACEBOLADA.

PAN DE AJO | 13
PÃO DE ALHO FINALIZADO COM NUVEM DE PARMESÃO ACOMPANHADO DO MOLHO CHIMICHURRI.

PAPAS TRUFADAS | 39
CROCANTES POR FORA E MACIAS POR DENTRO, ACOMPANHADAS DE MOLHO AIOLI TRUFADO E FINALIZADAS COM QUEIJO PARMESÃO AERADO.

CHOURIPAN | 27
CHORIZO AO ESTILO ARGENTINO, SERVIDA NO PÃO FRANCÊS, COM QUEIJO MUSSARELA E FINALIZADA COM UM BLEND EXCLUSIVO DE ERVAS E ESPECIARIAS.

GRAN CROQUETA | 29
PREPARADO COM PICANHA ARGENTINA DE ALTA QUALIDADE, LENTAMENTE DESFIADA. SERVIDO COM UM MOLHO ESPECIAL DO CHEFE.

QUAL O PUNTO DA SUA CARNE?

- **MUY HECHO** — BEM PASSADO
- **HECHO** — AO PONTO PARA BEM
- **AL PUNTO** — AO PONTO
- **POCO HECHO** — AO PONTO PARA MAL
- **CRUDO** — MAL PASSADO

Assados Aperitivos

BIFE DE ANCHO 300G
ou TAPA DE CUADRIL 300G
+ PAN DE AJO + CHIMICHURI **149**

ASSADOS GRAN Parrilla

ESCOLHA SUA CARNE PREPARADA NA PARRILLA SERVIDA COM MOLHOS

+ 2 GUARNICIONES OU 1 ROSTIE OU 1 RISOTO OU 1 MEZCLA DE LEGUMES OU 1 ENSALADA (VERDE/ MESCLAN / CEASER / CAPRESE) OU 1/2 ENSALADA OU 1/2 MEZCLA DE LEGUMES + 1 GUARNIÇÃO A SUA ESCOLHA

(EXCETO ROSTIE E RISOTO)

CHORIZO | 159 300G **| 139** 230G
CONTRA FILÉ CORTADO NA TRANSVERSAL.

ANCHO | 189 300G **| 159** 230G
CORTE CLÁSSICO ARGENTINO DO CONTRA FILÉ COM CARACTERÍSTICAS DE MACIEZ E SABOR APURADO.

PICANHA ARGENTINA | 189 300G **| 159** 230G
A VEDETE DO CHURRASCO, PICANHA MACIA E SUCULENTA.

FILET MIGNON | 149 300G **| 129** 230G

SHORT RIB | 179 APROX. 500G
CORTE BOVINO MUITO SABOROSO E MACIO RETIRADO DA PARTE DIANTEIRA DA COSTELA.
SUJEITO A INDISPONIBILIDADE

ASADO DE TIRA | 219 APROX. 350G.
2 TIRAS DO CORTE MAIS TRADICIONAL DA COSTELA ARGENTINA.
SUJEITO A INDISPONIBILIDADE

CARRÉ DE CORDERO | 219
SUCULENTAS COSTELAS DE CORDEIRO NO CORTE FRENCH RACK.
SUJEITO A INDISPONIBILIDADE

PRIME | 259
SUJEITO A INDISPONIBILIDADE

T-BONE | 259
SUJEITO A INDISPONIBILIDADE

GALETO DESHUESADO | 129
GALETO INTEIRO DESOSSADO.

FILETE DE POLLO | 89
FILET DE FRANGO

GRAN FAMÍLIA

CARNES PREPARADAS NA BRASA SERVIDAS COM MOLHOS
+ 2 ACOMPANHAMENTOS À SUA ESCOLHA.

(ENSALADAS VERDE / MESCLAN/ CEASER/ CAPRESE / VERDURAS A LA GRAN)
VEJA EM GUARNICIONES OU ARROZ BRANCO, FAROFA DE OVOS E PAPAS FRITAS

GRATINADO R$ 15

CHORIZO SERVIDO FATIADO | 259 500G | 359 750G

PARRILLA PREMIUM | 589 APROX. 1KG
SERVE 4 PESSOAS – SERVIDO FATIADO

2 TIRAS DE ASSADO DE TIRAS, BIFE DE ANCHO, BIFE DE CHORIZO
E PICANHA ARGENTINA + 3 ACOMPANHAMENTOS A SUA ESCOLHA.

GRAN FAMÍLIA | 349 APROX. 1KG
SERVE 3 PESSOAS – SERVIDO FATIADO

MIX DE CORTES COM ANCHO, CHORIZO, PEITO DE FRANGO,
LINGUIÇA DE LOMBO, LINGUIÇA DE FRANGO E LEGUMES
GRELHADOS NA PARRILLA.

TRIO PREMIUM | 409 APROX. 750G
PICANHA, ANCHO, CHORIZO.

PARRILLADA | 279 APROX. 500G
BIFE DE CHORIZO, BIFE DE ANCHO, LINGUIÇA
DE LOMBO E LINGUIÇA DE FRANGO.

ANCHO | 279 500G | 389 750G

ASADO DE TIRA - 4 TIRAS | 399
CORTE MAIS TRADICIONAL DA COSTELA ARGENTINA.

FRALDINHA RED | 199 APROX. 600G SERVIDO FATIADO
CORTE SELECIONADO SEM GORDURA, LONGO E FINO,
RETIRADO DA BARRIGA DO BOI.

PICANHA ARGENTINA | 279 500G | 389 750G SERVIDA FATIADA

SELEÇÃO GRAN PUERTO | 420 APROX 1,2KG
SERVE 4 PESSOAS – SERVIDO FATIADO

OS TRÊS CORTES MAIS TRADICIONAIS DA PARRILLA.
BIFE DE VACIO, ANCHO E CHORIZO.

MILANESA DE VACIO | 219 600G
FRALDINHA SELECIONADA, EMPANADA NA TRADIÇÃO PORTENHA, COBERTA
COM MUÇARELA GRATINADA, MOLHO PELATI, SALSA E ORÉGANO.

PESCADOS Y MARISCOS

CAMARÓN CRUJIENTES | 89
PORÇÃO DE CAMARÕES EMPANADOS OU GRELHADOS
+ 2 ACOMPANHAMENTOS OU 1 ROSTIE OU 1 RISOTO

FETTUCCINE BUENOS AIRES | 89
FETTUCCINE ENVOLTO EM UM CREMOSO MOLHO DE QUEIJOS
NOBRES, COM CAMARÕES GRELHADOS, FINALIZADO COM
UM TOQUE DE SALSINHA E RASPAS DE LIMÃO.

TILÁPIA | 79
FILÉ DE TILÁPIA PREPARADO NA BRASA
+ 2 ACOMPANHAMENTOS OU 1 ROSTIE OU 1 RISOTO

SALMÃO | 119
FILÉ DE SALMÃO PREPARADO NA BRASA
+ 2 ACOMPANHAMENTOS OU 1 ROSTIE OU 1 RISOTO

RISOTO PORTEÑO DE CAMARÓN COM BURRATA CREMADA | 119
ARROZ ARBÓREO CREMOSO, CAMARONES SALTEADOS
E BURRATA GRATINADA AO FORNO.

SALMÃO GRAN PAQUETE | 119
SALMÃO ASSADO NO FORMATO DE UM PRESENTE AROMÁTICO,
COM TOMATES CEREJA, AZEITONAS PRETAS E VERDES, CEBOLA ROXA
E ALECRIM, ACOMPANHA ARROZ DE BRÓCOLIS E PURÊ RÚSTICO.

VERDURAS A LA GRAN

Legumes preparados na brasa

MAÌZ | 9
HONGOS | 39
MEZCLA DE VERDURAS
EM LÁ PARRILLA | 69
PIMIENTA, CEBOLA, CALABACÌN, BERENJENA, MAÌZ, HONGOS, TOMATES CEREJA, PAPAS DULCE E PAPAS CALABRESA.

GUARNICIONES

PAPAS

PORTUGUESA | 24
ROSTIE | 34
FRITAS | 29
RUSTICA | 29
COM SAL GROSSO E ALECRIM
PAPAS CALABRESA GRATINADA | 34
COM CREMA QUESO.
PURÊ BATATA BAROA | 29
PURÊ BATATA INGLESA | 24

ARROZ

BLANCO | 24
A LA GRAN | 29
BRÓCOLIS | 29
PIAMONTESE | 34
INTEGRAL | 29
ARROZ INTEGRAL COM CLARA DE OVOS E BRÓCOLIS.

FAROFA / RISOTO / MILANESA

FAROFA BACON | 24
FAROFA OVOS | 24
RISOTO HONGOS | 39
RISOTO CREMA QUESO | 39
MILANESA BANANA | 24

ENSALADAS

CAPRESE | 49
TOMATE, MUÇARELA DE BÚFALA E PESTO DE MANJERICÃO FRESCO.

CAESAR | 34
ALFACE AMERICANA E ROMANA, MOLHO CAESAR, LASCAS DE PARMESÃO E CROUTONS CROCANTES.

MESCLAN | 39
ALFACE CRESPA, RÚCULA, CENOURA RALADA, TOMATE CEREJA VERMELHO E AMARELO, PALMITOS, E AZEITONA.

PROVOCANTE | 59
MIX DE FOLHAS: RÚCULA, ALFACE AMERICANA E ALFACE CRESPA; CEBOLA ROXA EM JULIENE, MORANGOS, MUÇARELA DE BÚFALA, NOZES, TOMATE CEREJA E MOLHO DE IOGURTE COM BETERRABA.

STRACCIATELLA | 49
SERVIDA COM MIX DE FOLHAS, TOMATES-CEREJA VERMELHO E AMARELO, RÚCULA FRESCA E MOLHO PESTO.

ENSALADA VERDE | 34
MIX DE FLOHAS, RÚCULA COM MOLHO PESTO E PARMESÃO.

BURRATA E PARMA | 89
SERVIDA COM MIX DE FOLHAS, TOMATES-CEREJA VERMELHOS E AMARELOS, RÚCULA FRESCA, PRESUNTO PARMA E MOLHO PESTO.

MINI BURRATA | 49
SERVIDA COM TOMATES-CEREJA VERMELHO E AMARELO, RÚCULA , MOLHO PESTO.

HAMBURGUESA COM CERTEZA!

ACOMPANHAM PAPAS FRITAS COM NUVEM DE PARMESÃO

EVITA PERÓN | 64

SUCULENTO BURGER DE PICANHA 200G PREPARADO NA BRASA, COBERTO POR QUEIJO CHEDDAR CREMOSO, TIRAS DE BACON CROCANTES, CEBOLA CARAMELIZADA, SERVIDO NO PÃO BRIOCHE TOSTADO NA MANTEIGA E LAMBUZADO COM MAIONESE ARTESANAL.

GRAN SMASH 180G (3 SMASH) | 60

SMASH DE PICANHA ARGENTINA, NO PÃO DE BRIOCHE TOSTADO NA MANTEIGA, REGADO DE CHEDDAR E MOLHO ESPECIAL COM CEBOLA + FRITAS CROCANTES.

GRAN SMASH 120G (2 SMASH) | 54

SMASH DE PICANHA ARGENTINA, NO PÃO DE BRIOCHE TOSTADO NA MANTEIGA, REGADO DE CHEDDAR E MOLHO ESPECIAL COM CEBOLA + FRITAS CROCANTES.

COPA BURGER | 64

BURGER NA BRASA, QUEIJO CHEDDAR DERRETIDO, CAESAR SALAD COM FAROFA DE BACON NO PÃO BRIOCHE TOSTADOS

EL PORTEÑO BURGER | 64

BURGER NA PARRILLA, CEBOLA CARAMELIZADA, PROVOLONE MILANESA CROCANTE E CHIMICHURRI NO PÃO BRIOCHE ARTESANAL.

FLÓRIDA BURGER | 69

BURGER NA BRASA, CHEDDAR CREMOSO, BACON CROCANTE E MOLHO BBQ ARTESANAL.

LIBERTAD BURGER | 69

BURGER NA PARRILLA ENVOLVIDO EM QUEIJO FONDUE CREMOSO.

BERLIN BURGER | 64

BURGER NA BRASA, LINGUIÇA CALABRESA ARTESANAL, MUÇARELA, CEBOLA CARAMELIZADA E MOSTARDA DIJON.

Dê um up no acompanhamento!

ALMOFADA DE QUEIJO GOUDA | 44 (10 UNIDADES)

BEBIDAS

REFRIGERANTE | 9
CONSULTAR OPÇÕES.

ÁGUA SEM GÁS PRATA | 9
ÁGUA COM GÁS PRATA | 10

MATE DA CASA | 14

COCO (FRUTA) | 14
SUCO DE FRUTAS (300ML) | 14
LIMÃO, ABACAXI, LARANJA, MARACUJÁ.
H2O | 12
LIMÃO E LIMONETO.
MONSTER | 20
CHÁ | 6

CAFÉ EXPRESSO | 6
CAFÉ COM CREME | 7
CAFÉ COM DOCE DE LEITE | 10

CHOPP

CANECA ZERO GRAU 350ML | 14

CERVEJAS PREMIUM

PATAGONIA PILSENER 740 ML | 33
PATAGONIA AMBER LAGER 740 ML | 33
PATAGONIA WEISSE 740 ML | 33

CERVEJAS LONG NECK

QUILMES, HEINEKEN , STELLA GOLD | 16
LONG NECK THEREZÓPOLIS | 14

LICORES

FRANGELICO | 29
LICOR 43 | 32
CONTREAU | 29
AMARULA | 29
LIMONCELLO | 36

ESPUMANTES

CHANDON | 229
CASA PERINI ROSE | 139

SHOTS

SMIRNOFF | 16
CÎROC | 46
ABSOLUT | 23
CACHAÇA 51 / YPIOCA | 12
CACHAÇA SAGATIBA | 18
CACHAÇA SALINAS | 18
GREY GOOSE | 39
MARTINI | 20
CONHAQUE | 19
CONHAQUE IMPORTADO | 32
TEQUILA | 29
FERNET BRANCA | 45
GRAPPA | 54
STEINHAGER | 15
GIN IMPORTADO | 29
GIN NACIONAL | 18
CAMPARI | 18

GRAN DRINKS

CUBA LIBRE | 29
COCKTAIL DE RUM, REFRIGERANTE
DE COLA E LIMÃO.

CAMPARI | 26
COM TÔNICA

APEROL SPRITS | 44
APEROL, ESPUMANTE E RODELAS DE LARANJA.

MARGARITA | 39
COCKTAIL FEITO COM TEQUILA, SAL, SUCO DE
LIMÃO E LICOR DE LARANJA CONTREAU.

MOJITO | 44
DRINK A BASE DE RUM, É DELICIOSO E SUPER
REFRESCANTE GRAÇAS AS FOLHAS DE HORTELÃ.

SANGRIA NA TAÇA | 26
VINHO TINTO SECO, SUCO DE LARANJA
E LIMÃO E FRUTAS PICADAS.

PINA COLADA | 35
RUN, ABACAXI, LEITE DE COCO.

GIN TÔNICA | 37
GIN, ÁGUA TÔNICA, LIMÃO SICILIANO E ESPECIARIAS.

CAIPIRINHA ESPECIAL | 29
2 FRUTAS: MORANGO, MARACUJÁ, LIMÃO, LIMA DA PÉRSIA.
SUGESTÃO: MARACUJÁ COM LIMÃO. MORANGO COM MANJERICÃO.

MOSCOW MULE | 42
VODKA COM SUCO DE GENGIBRE, LIMÃO E ESPUMA DE
GENGIBRE, FINALIZADO COM RASPAS DE LIMÃO.

NEGRONI | 44
GIN GORDON'S, CAMPARI BITTER E VERMUTE ROSSO,
EM EQUILÍBRIO PERFEITO ENTRE NOTAS CÍTRICAS, AROMÁTICAS
E AMARGAS, FINALIZADO COM CASCA DE LARANJA.

LAS CONCHAS | 46
GENGIBRE, CAPIM LIMÃO, CAJU, SUCO DE LIMÃO,
SUCO DE TANGERINA, GIN, APEROL, ESPUMA CITRICA.

PATAGONIA | 46
GIN, CAJU, SUCO DE TANGERINA, SUCO DE LIMÃO,
CAPIM LIMÃO, LICHIA E ESPUMA CÍTRICA COM HIBISCO.

COCKTAIL DE FRUTAS | 22
COCKTAIL DE FRUTAS C/ VODKA | 27
CAIPIRINHA 51 | 25
CAIPIRINHA SAGATIBA | 29
CAIPIRINHA SALINAS | 29
CAIPIRÍSSIMA | 33
CAIPVODKA GREY GOOSE | 49
CAIPVODKA SMIRNOFF | 29
CAIPVODKA ABSOLUT | 36
CAIPVODKA CÎROC | 54
CAIPISAKÊ | 29

Frutas para caipvodka, caipirinha e caipisakê: maracujá, limão, lima da pérsia, abacaxi, morango.
Lichia ou caju + 15,00