



Jantar em "Buenos Aires"

TAXA DE RESERVA R\$ 30,00
POR PESSOA

Preparado com muito carinho, o Cabaña Porteña e a Academia Ponto da Dança, se uniram para tornar o seu Jantar em "Buenos Aires" inesquecível!

Venha saborear os melhores cortes nobres argentinos da parrilla, seleta carta de vinhos, sobremesas deliciosas, acompanhados do tão belo e tradicional tango argentino, te proporcionando uma experiência completa.

Convide a sua melhor companhia para o nosso espaço aconchegante e tenha a melhor noite em Buenos Aires sem sair de Belo Horizonte.



Faça sua reserva
agora!





CLUBE DO VINHO

Um convite para quem entende que vinho não é apenas bebida, mas ritual, descoberta e encontro.

Por R\$ 99,00 por mês, você recebe 100% desse valor em crédito para vinho, para receber em casa ou consumir no restaurante, e ainda ganha 30% de desconto em toda a carta de vinhos, acesso a Open Wine com 50% de desconto, Master Classes mensais com sommelier e jantares temáticos exclusivos, como o Jantar em “Buenos Aires”.

Nada de caixas surpresa ou seleções impostas.

Aqui, você decide, com o respaldo de uma curadoria feita por apaixonados por vinho e pelas histórias que nascem em cada taça.

Assine hoje e comece a viver a experiência completa do vinho.

ASSINE AQUI





OPEN WINE

Você prefere branco, rosé ou tinto?

No Open Wine do Cabaña Porteña, você não precisa escolher... você prova todos!

Todas as quartas e quintas-feiras, das 19h às 21:30h, uma experiência leve, sofisticada e cheia de descobertas espera por você.

Rótulos selecionados, sabores surpreendentes e a atmosfera única do Cabaña para transformar sua noite em um momento especial.

Venha descobrir novos vinhos, novos aromas e novos favoritos.

Reserve sua mesa e viva essa experiência.



CONEXIÓN LATINA



 **Carolina Diniz**
Soluções em Espanhol

 **pontododança**

 **CABANA**
PORTENA
CULINÁRIA ARGENTINA



Conexión Latina

Uma experiência única, em que língua, cultura e negócios se encontram, enquanto você desfruta de uma incrível experiência gastronômica e cultural.

Neste evento exclusivo, voltado para empresários e executivos com atuação na América Latina e na Espanha, você terá a oportunidade de entender como o domínio do espanhol é um diferencial estratégico. Conduzido pela tradutora pública Carolina Diniz e com a participação de convidados especialistas em negociações internacionais, esta imersão empresarial trará insights valiosos para quem quer expandir sua presença no mercado latino-americano.

Invista no futuro do seu negócio. Participe dessa imersão e descubra novas oportunidades para alavancar suas conexões e seus resultados na América Latina.



Acesse o evento

www.cabanaportena.com.br



ENTRADAS

PAPAS CHIPS R\$ 39,80

Batatas Chips Artesanais

EMPANADAS R\$ 19,80

Tradicional Empanadas Argentinas - Presunto e Queijo ou Carne

PÃO DE ALHO R\$ 29,90

4 uni.

PROVOLETA R\$ 58,90

Esposa fatia de Queijo Provolone com Tomate e Orégano grelhado na parrilha

CROQUETA R\$ 37,00

6 uni.

SALCHICHA R\$ 59,90

Linguiças Especiais (Puerto Madero ou Caliente)

SALADA DE PALMITO R\$ 79,90

Alface, tomate e palmito

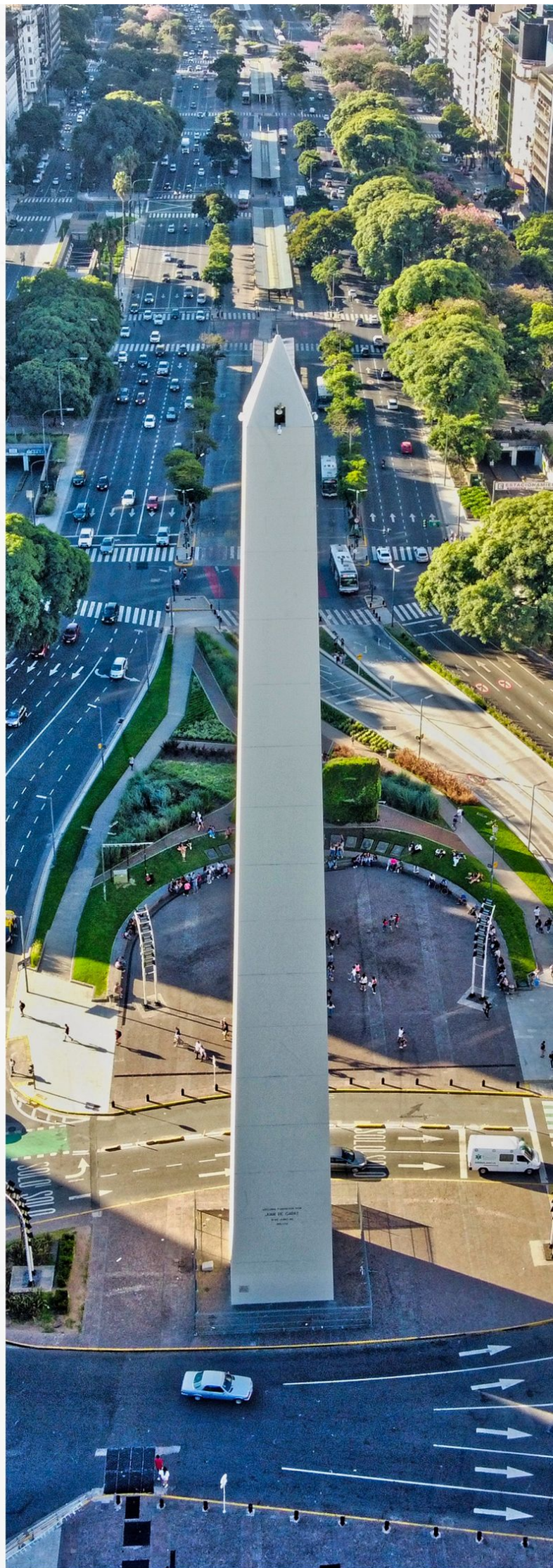
PAPAS FRITAS R\$ 38,90

Batatas Palito

PARRILLADA DE VEGETAIS R\$ 57,90

Vegetais na parrilla com queijo

O conhecido monumento histórico **Obelisco de Buenos Aires** foi construído em comemoração ao quarto centenário da fundação da cidade.





FUGAZZETAS

(tam único: 30 cm)

Leia o QR Code e conheça a história das Fugazzetas



TRADICIONAL R\$ 119,00

Quesos mussarela e gorgonzola, cebola salteada no azeite e presunto defumado

3 QUESOS R\$ 149,00

Quesos mussarela, gorgonzola e búfala e cebola salteada no azeite

CAPRESE R\$ 138,00

Quesos mussarela e búfala, tomate fresco fatiado, cebola salteada no azeite e rúcula fresca picada

PARMA R\$ 136,00

Queso mussarela, fatias de presunto parma, tomate seco em fatias e cebola salteada no azeite

CALZONES

(tam único: 30 cm)

CARNES NOBRES R\$ 125,00

Queso mussarela, fatias finas de carnes nobres, pimentão vermelho, azeitonas e cebola

CHICÓRIA E BACON R\$ 110,00

Quesos mussarela e gorgonzola, chicória refogada e bacon

www.cabanaportena.com.br

*Fugazzetas e Calzones servidos apenas no Jantar.





PIZZAS GOURMET ARGENTINAS

**PARMA ESPECIAL
C/ MUSS. BÚFALA**

Pequena (20 cm)

R\$ 110,00

Grande (30 cm)

R\$ 139,00

Molho tomate, queijos
mussarela e búfala, presunto
parma e tomate seco picado

**RÚCULA C/
MUSSARELA
DE BÚFALA**

Pequena (20 cm)

R\$ 99,00

Grande (30 cm)

R\$ 129,00

Molho tomate, queijos mussarela
e búfala, tomate seco e rúcula
fresca picada

**CAPRESE
ESPECIAL
AO PESTO**

Pequena (20 cm)

R\$ 98,00

Grande (30 cm)

R\$ 128,00

Molho tomate, queijos
mussarela e búfala, tomate
cereja fatiado, rúcula fresca
picada e molho pesto de
tomate seco

**PARMA COM
TOMATE SECO
E RICOTA**

Pequena (20 cm)

R\$ 99,00

Grande (30 cm)

R\$ 135,00

Molho tomate, queijos mussarela,
búfala e ricota temperada,
presunto parma e tomate seco

**CARNE SECA
À MODA
CABAÑA**

Pequena (20 cm)

R\$ 95,00

Grande (30 cm)

R\$ 119,00

Molho tomate, queijos
mussarela e búfala, carne
seca desfiada e cebola em
tiras

C.A.B.A.

Pequena (20 cm)

R\$ 99,00

Grande (30 cm)

R\$ 129,00

Molho tomate, queijos
parmesão, mussarela e
búfala, lombinho fatiado e
calabresa fatiada

www.cabanaportena.com.br

*Pizza gourmet servida
apenas no Jantar.

BOVINAS

Acompanha Salada da Casa

BIFE DE CHORIZO R\$ 179,00

Contra-filé com uma leve capa de gordura - Aproximadamente 300g de proteína

BIFE ANCHO R\$ 182,00

Corte Alto do Contra-filé - Aproximadamente 300g de proteína

TAPA DE CUADRIL R\$ 199,00

Tradicional Picanha - Aproximadamente 300g de proteína

T-BONE STEAK R\$ 219,00

Enorme Contra-filé e Filé Mignon separados por osso

VACÍO R\$ 189,00

Fraldinha Argentina - Aproximadamente 300g de proteína

LOMO R\$ 179,00

Filé Mignon - Aproximadamente 300g de proteína

BIFE DE TIRA R\$ 210,00

Corte transversal especial da Picanha - Aproximadamente 300g de proteína

PRIME RIB R\$ 248,00

Enorme corte especial do Bife de Costela - Aproximadamente 550g de proteína





OVINAS

Acompanha Salada da Casa

CORDEIRO R\$ 218,00

Pernil de Carneiro
Aproximadamente 300g

AVE/PEIXES/SUÍNA

Acompanha Salada da Casa

**PATA Y MUSLO
DE POLLO** R\$ 99,00

(Sobrecoxa desossada)
Aproximadamente 200g

SALMÃO R\$ 159,00

Com legumes
Aproximadamente 250g

SAINT PETER R\$ 120,00

Com legumes
Aproximadamente 220g

CERDO ESPECIAL R\$ 110,00

(Picanha Suína)
Aproximadamente 250g

Considerado acusticamente um dos 5 melhores teatros do mundo, o **Teatro Colón**, já foi visitado pelos maiores cantores e companhias de ópera do mundo.

www.cabanaportena.com.br





PARA COMPARTILHAR

Acompanha Salada da Casa

ASADO DE TIRA R\$ 320,00

Corte Especial da Costela -
Aproximadamente 600g de
proteína

BIFE DE CHORIZO R\$ 299,00

Contra Filé com uma leve capa de
gordura - Aproximadamente 600g
de proteína

BIFE ANCHO R\$ 310,00

Corte Alto do Contra Filé -
Aproximadamente 600g
de proteína

TAPA DE CUADRIL R\$ 320,00

Tradicional Picanha -
Aproximadamente 600g
de proteína

LOMO R\$ 289,00

Filé Mgnon - Aproximadamente
600g de proteína

19
53
Filbei



PASTAS PORTEÑAS

Prato Individual
(Aproximadamente 250g)

MEDIA LUNA CALIENTE R\$ 95,00

Deliciosa Linguíça Picante em meia lua, com Fettuccine ao Molho de Ervas e Alho Poró. Finalizado com Parmesão

DOS QUESOS R\$ 110,00

Fettuccine ao Molho Dois Queijos (Parmesão e Gorgonzola), Ervas de Provence, finalizado com Parmesão

SALMÓN ASTILLADO R\$ 115,00

Lascas de Salmão temperados com Ervas Finas ao Pomodoro, sobre um delicioso Fettuccine ao Molho Siciliano finalizado com Parmesão

À LA PARRILLA R\$ 95,00

Fettuccine, Carnes Nobres com um toque de vinho Chardonnay e manteiga com ervas, finalizado com Parmesão e tomates frescos

POLLO SUPREMO R\$ 99,00

Filé de Frango grelhado e Palmito, ambos refogados no azeite e ervas frescas com Fettuccine ao Molho Alfredo, finalizado com Parmesão

CAMARÓN PRIMAVERA R\$ 139,00

Combinação perfeita de Camarões grelhados, Legumes ao Vapor (Brócolis, Couve Flor, Cenoura, Abobrinha), Fettuccine tradicional envoltos com cremoso Molho de Parmesão. Finalizado com Parmesão

Em 2002, a paisagem de Buenos Aires ganhou um ar moderno e único com a **Floralis Genérica**. Representando todas as flores do mundo, ela certamente faz parte das paisagens de cartão postal da cidade.





SEQUÊNCIA DE CARNES NOBRES - R\$ 199,90

Carnes que fazem parte da sequência:

Bife de Chorizo, Tapa de Cuadril Bovina (Picanha Bovina), Bife Ancho, Costilla de Cerdo (Costelinha Suína), Sobre Coxa Desossada, Lomo (FiléMignon), Pernil de Cordeiro, Baby Beef e Flat Iron.

Risotos:

15 MINUTOS APÓS O PEDIDO

Tomate Seco com Rúcula, Palmito e Alho Poró.

Guarnições:

Fritas/Chips, Mandioca, Polenta, Banana à milanesa, Farofa da Casa, Farofa de Banana, Purê de Batata e Creme de milho.

Acompanhamentos:

Arroz Branco, Arroz Biro-Biro, Arroz Carreteiro e Feijão Tropeiro

SEQUÊNCIA DE CARNES NOBRES - MENOS DE 5 ANOS - R\$ 59,00

SEQUÊNCIA DE CARNES NOBRES - DE 6 A 9 ANOS - R\$ 89,00

SEQUÊNCIA DE CARNES NOBRES - DE 10 A 12 ANOS - R\$ 99,00

Devido à natureza da operação, não é permitido levar as sobras para viagem. Será cobrada uma taxa adicional de 50% do valor unitário caso seja constatado desperdício.



A Casa Rosada é a sede da Presidência da República da Argentina. Sua arquitetura deslumbrante abriga também o Museu da Casa do Governo.

GUARNIÇÕES

PURÉ DE PAPAS Purê de batatas	R\$ 39,90
PARRILLADA DE VEGETAIS Vegetais na Parrilla com Queijo	R\$ 49,90
PAPAS FRITAS Batatas Fritas	R\$ 38,90
PAPAS CHIPS Batatas Chips	R\$ 39,80
PAPAS ASSADAS COM GORGONZOLA Batatas Assadas com Gorgonzola	R\$ 59,00
MANDIOCA FRITA Frita ou na manteiga	R\$ 34,90
POLENTA FRITA	R\$ 37,90
BANANA A MILANESA	R\$ 29,90
FAROFA DA CASA	R\$ 37,90
ARROZ BIRO-BIRO Arroz Branco Parboilizado com Linguiça, Cebola, Salsinha, Ovos Mexidos,	R\$ 39,90
ARROZ COM ALHO	R\$ 44,90
ARROZ CARRETEIRO Arroz Branco Parboilizado com Carne Seca e Salsinha	R\$ 38,90
ARROZ BRANCO PARBOILIZADO	R\$ 28,90
ARROZ COM BRÓCOLIS	R\$ 42,90
ARROZ À PIAMONTESE	R\$ 39,00
SALADA MISTA Alface, Cenoura, Cebola, Rúcula e Tomate	R\$ 39,00
FAROFA COM OVOS Tradicional Farofa da Casa com Ovos Mexidos	R\$ 47,90
FAROFA DE BANANA	R\$ 44,00
FEIJÃO TROPEIRO Feijão roxo, farinha, linguiça artesanal, bacon e ovos	R\$ 49,00
ACRÉSCIMO OVOS	R\$ 14,90



MENU EXECUTIVO

Almoço na Semana

SOBRECOXA DESOSSADA R\$ 74,90

Acompanhamentos de sua preferência:

- 1) Arroz Branco 2) Arroz Biro-Biro 3) Arroz Carreteiro 4) Legumes 5) Papas Chips 6) Fritas 7) Creme de Milho 8) Feijão Tropeiro 9) Purê de Batata

FILETE DE POLLO R\$ 68,90

Acompanhamentos de sua preferência:

- 1) Arroz Branco 2) Arroz Biro-Biro 3) Arroz Carreteiro 4) Legumes 5) Papas Chips 6) Fritas 7) Creme de Milho 8) Feijão Tropeiro 9) Purê de Batata

CERDO ESPECIAL - PICANHA SUÍNA R\$ 84,90

Acompanhamentos de sua preferência:

- 1) Arroz Branco 2) Arroz Biro-Biro 3) Arroz Carreteiro 4) Legumes 5) Papas Chips 6) Fritas 7) Creme de Milho 8) Feijão Tropeiro 9) Purê de Batata

BABY BEEF R\$ 99,90

Acompanhamentos de sua preferência:

- 1) Arroz Branco 2) Arroz Biro-Biro 3) Arroz Carreteiro 4) Legumes 5) Papas Chips 6) Fritas 7) Creme de Milho 8) Feijão Tropeiro 9) Purê de Batata

COSTILLA DE CERDO - COSTELA SUÍNA R\$ 84,90

Acompanha aligot de polenta e alho poró crispy; (Sequência de Guarnições não inclusa.)

LOMO (FILÉ MIGNON) C/ ARROZ À PIAMONTESE R\$ 129,90

Filé Mignon acompanhado de Arroz à Piemontese (Aprox. 220g de proteína. Acompanha Salada da Casa) - Rodizio de Guarnições Não Incluso

FLAT IRON R\$ 99,90

Corte bovino extremamente macio com sabor intenso e ótimo marmoreio.

Acompanhamentos de sua preferência:

- 1) Arroz Branco 2) Arroz Biro-Biro 3) Arroz Carreteiro 4) Legumes 5) Papas Chips 6) Fritas 7) Creme de Milho 8) Feijão Tropeiro 9) Purê de Batata



Situado no Parque Três de Fevereiro o **Jardim Japonês** foi construído em 1967 na visita do príncipe-herdeiro do Japão à Argentina.

MENU EXECUTIVO

Almoço na Semana

BIFE DE CHORIZO R\$ 115,00

Acompanhamentos de sua preferência:
1) Arroz Branco 2) Arroz Biro-Biro 3) Arroz Carreteiro 4) Legumes 5) Papas Chips 6) Fritas 7) Creme de Milho

BIFE ANCHO R\$ 120,00

Acompanhamentos de sua preferência:
1) Arroz Branco 2) Arroz Biro-Biro 3) Arroz Carreteiro 4) Legumes 5) Papas Chips 6) Fritas 7) Creme de Milho

LOMO - R\$ 99,00 EXECUTIVO

Acompanhamentos de sua preferência:
1) Arroz Branco 2) Arroz Biro-Biro 3) Arroz Carreteiro 4) Legumes 5) Papas Chips 6) Fritas 7) Creme de Milho

SAINT PETER R\$ 89,00

Acompanhamentos de sua preferência:
1) Arroz Branco 2) Arroz Biro-Biro 3) Arroz Carreteiro 4) Legumes 5) Papas Chips 6) Fritas 7) Creme de Milho

LOMO DE CERDO R\$ 79,00

Acompanhamentos de sua preferência:
1) Arroz Branco 2) Arroz Biro-Biro 3) Arroz Carreteiro 4) Legumes 5) Papas Chips 6) Fritas 7) Creme de Milho

SEQUÊNCIA DE R\$ 59,90 GUARNIÇÕES

Sem acompanhamento da proteína
Acompanhamentos de sua preferência:
1) Arroz Branco 2) Arroz Biro-Biro 3) Arroz Carreteiro 4) Legumes 5) Papas Chips 6) Fritas 7) Creme de Milho





RISOTOS

Acompanhamentos

ALHO PORÓ R\$ 89,00

**TOMATE SECO
COM RÚCULA** R\$ 89,00

PALMITO R\$ 99,00

AÇAFRÃO R\$ 94,00
(AZAFRÁN)

Caminito é uma mistura de rua e espaço artístico. Rodeada por cores e formas, esse centro turístico cultural está localizado no bairro de La Boca. Seu nome é inspirado em um tango que foi composto por Juan de Dios Filiberto no ano de 1926.

www.cabanaportena.com.br





BEBIDAS

ÁGUA MINERAL 300ML	R\$ 12,00
ÁGUA TÔNICA	R\$ 12,00
COCA-COLA - 250ML	R\$ 12,00
REFRIGERANTES	R\$ 12,00
COCA-COLA SEM AÇÚCAR - 250ML	R\$ 12,00
CHÁ PRETO + FRUTAS VERMELHAS	R\$ 17,90
SUCO DE LARANJA	R\$ 18,90
LIMONADA SUIÇA	R\$ 19,90
ENERGÉTICO	R\$ 19,90
DETOX Refrescante.	R\$ 19,90
SUCOS Abacaxi com Hortelã, Acerola, Maracujá e Morango.	R\$ 19,90
SUCO DE UVA (INTEGRAL)	R\$ 24,90



SOFT DRINKS

FRAMBOESA E ROMÃ R\$ 29,00

Refrescante soda artesanal com Framboesa e Romã

MAÇÃ VERDE R\$ 29,00

Refrescante soda artesanal com Maçã Verde

LEMONADE SPRITZ R\$ 29,00

Refrescante soda artesanal com Morango

LEMONADE CÔCO R\$ 32,00

Refrescante drink de limonada com um toque de Côco

LEMONADE PÊRA R\$ 32,00

Refrescante drink de limonada com um toque de Pêra

Localizada no bairro de Puerto Madero, a **Puente de la Mujer** é um monumento emblemático que representa vanguarda da arte e da arquitetura em toda a região.





CERVEJAS PREMIUM

Long Neck 355 ml

HEINEKEN ZERO

R\$ 19,90

Sem Álcool

Estilo: Premium Lager / Pale Lager

Copo: Tulipa

Amargor: 18 - 20 (baixo amargor)

Álcool: 0,0

Temperatura: 5° a 8°C

Harmonização: Pratos como peixes, costelinha suína ao barbecue, pizzas e carne seca.



HEINEKEN

R\$ 19,90

Pure Malt Lager

Estilo: American Premium Lager

Copo: Tulipa

Amargor: 18 - 19 (baixo a moderado amargor)

Álcool: 5,6%

Temperatura: 5° a 9°C

Harmonização: Costelinha suína ao barbecue, massas com molho de queijos, picanha suína, picanha bovina, pizzas condimentadas.



Heineken®

CHOPP TULIPA

Copo 270 ml

HEINEKEN

R\$ 19,90

CERVEJAS PREMIUM

Long Neck 355 ml

EISENBAHN

Pilsen

Estilo: Pilsen

Copo: Lager / Taça Pilsen ou Pokal

Amargor: 10 IBU*

Álcool: 4,8%

Corpo: Médio-baixo

Temperatura: 2°C e 4°C

Harmonização: Comida de boteco e petiscos no geral. Churrasco, feijoada e qualquer ocasião com família e amigos.

R\$ 19,90



EISENBAHN

Pale Ale

Estilo: Weizenbier

Copo: Weizen

Amargor: 10 IBU*

Álcool: 5%

Corpo: Leve-médio

Temperatura: 3°C e 5°C

Harmonização:

Salsichas/linguiças com mostarda, carnes de porco em geral. Pratos leves como saladas e peixes de carne branca. Doce de banana com canela.

R\$ 19,90



EISENBAHN

American Ipa

Estilo: Ale

Copo: Pint

Amargor: 50 IBU*

Álcool: 6,9%

Corpo: Médio-baixo

Temperatura: 5°C e 8°C

Harmonização: Costelinha suína ao molho barbecue. Hambúrgueres, pizzas (calabresa, pepperoni, etc). Queijo parmesão, Roquefort, Gorgonzola e Gouda.

R\$ 19,90



EISENBAHN

Session I

Estilo: Session IPA

Copo: Pint

Amargor: 45 IBU*

Álcool: 4,6%

Corpo: Leve-médio

Temperatura: 4°C e 5°C

Harmonização: Peixes

grelhados, frango assado, carne vermelha, grelhados, petiscos fritos e queijos semiduros.

R\$ 19,90



EISENBAHN

Pale Ale

Estilo: Ale

Copo: Nonic

Amargor: 23 IBU*

Álcool: 4,8%

Corpo: Leve-médio

Temperatura: 4°C e 5°C

Harmonização: Carnes vermelhas em geral, frango assado, espaguete à bolonhesa, linguiças e embutidos em geral.

R\$ 19,90



***IBU** O IBU é o indicador de amargor da cerveja.

DRINKS

VODKA SMIRNOFF R\$ 44,00

APÉROL SPRITZ R\$ 49,00

RUM R\$ 49,00
Montilla, Carta Blanca.

NEGRONI R\$ 49,00

KYR ROYAL R\$ 49,00

MOSCOW MULE R\$ 48,00

PIÑA COLADA R\$ 48,00

**GORDON'S
PEARS** R\$ 49,00

GIN SPRITZ R\$ 47,00

**CAIPIRINHA
ABSOLUT** R\$ 52,00

LICOR 43 R\$ 47,00

**SAGATIBA VELHA
OURO / PRATA** R\$ 25,00

AMARULA R\$ 42,00

ABSOLUT R\$ 49,00

STEINHAEGER R\$ 39,00

STOLICHNAYA R\$ 39,00

CAIPIROSKA R\$ 49,00

CAIPIRINHA R\$ 42,00

**TANQUERAY
TONIC** R\$ 49,00





WHISKIES

JAMESON R\$ 47,00

**BALLANTINE'S
8 ANOS** R\$ 47,00

**JOHNNIE WALKER
RED LABEL** R\$ 52,00

**JOHNNIE WALKER
GOLD LABEL - RESERVE** R\$ 84,00

**JOHNNIE WALKER
BLONDE** R\$ 59,00

WHITE HORSE R\$ 49,00

**JOHNNIE WALKER
BLACK** R\$ 62,00

Localizada no microcentro porteño, a **Plaza de Mayo** tem este nome devido à revolução de 1810 que iniciou a independência das colônias da região do sul da América do Sul. Ela é uma das principais praças do centro da cidade de Buenos Aires.

www.cabanaportena.com.br





SOBREMESAS

PANQUEQUE DE DULCE DE LECHE R\$ 59,90

Tradicional Panqueca Recheada de Doce de Leite argentino

PETIT GATEAU R\$ 49,90

Acompanham sorvete de Creme

CREME DE PAPAYA R\$ 49,90

Mamão Papaya com Sorvete de Creme

SORVETE ARTESANAL R\$ 18,90

1 Bola - Sabor disponível: Creme

SORVETE ARTESANAL R\$ 29,90

2 Bolas - Sabor disponível: Creme

PLÁTANO CON HELADO R\$ 39,90

Uma Bola de Sorvete com Banana ao forno. Sabor disponível: Creme
Coberturas disponíveis: Doce de Leite ou Chocolate.

CHURROS COM SORVETE R\$ 34,90

Acompanham uma Bola de Sorvete de Creme com Quatro Mini-Churros





ESPRESSO TRES

ATENTO R\$ 13,00

Intensidade 8: Bebida de corpo elevado, acidez média e sabor marcante, com notas intensas de caramelo e leve sabor frutado.

SUPREMO R\$ 13,00

Intensidade 5: É uma bebida adocicada de baixa acidez cítrica e de intenso sabor com notas de amêndoa, nozes, cacau e frutas secas.

CERRADO MINEIRO R\$ 13,00

Intensidade 6: As plantações de café são cultivadas em áreas com altitudes variando entre 800 e 1300m, o resultado de todas essas características é a produção de café de qualidade diferenciadas e única. A região do Cerrado Mineiro, localizada no noroeste do estado é reconhecida pela produção de cafés de alta qualidade e foi a primeira região a obter a 'Denominação de Origem' no Brasil.

MOGIANA PAULISTA R\$ 13,00

Intensidade 6: Seu blend elaborado com cafés arábicas resulta em uma bebida de sabor adocicado, acidez cítrica de baixa a média, corpo elevado e intenso e notas de amêndoas, nozes, cacau e frutas secas.

FORZA R\$ 13,00

Blend que une a delicadeza aromática do café arábica com a força robusta, proporcionando uma intensidade 10. Produzido com uma seleção de cafés cultivados no Cerrado Mineiro e no Espírito Santo, esse espresso intenso e marcante possui notas de castanha torrada, caramelo e chocolate amargo.

A **Fragata Sarmiento** lançada ao mar no ano de 1898, foi restaurada e transformada em um museu náutico localizado em Puerto Madero.





Políticas da casa

Para cada promoção, gentileza atentar-se às regras;

Meia porção será cobrado 70% do valor unitário;

Nossas promoções não são cumulativas;

As promoções feitas no site somente terão validade se compradas no próprio site com antecedência, conforme anunciado;

Pratos individuais compartilhados no menu executivo, 50% adicional, será cobrada também uma Sequência de Guarnições;

Taxa de rolha - R\$ 80,00 (Consulte Clube do Vinho);

Para quem trazer o próprio bolo de aniversário, tortas, etc. - taxa de sobremesa - R\$9,90 por pessoa;

Não há troco para vouchers promocionais;

Não aceitamos cheques;

Reservas - não haverá devolução de taxas em caso de não comparecimento parcial ou total, podendo reagendar sem perda;

Em nossos serviços: Sequência de Carnes Nobres, Menu Executivo e Sequência de Guarnições, pela natureza da operação, não é permitido levar sobras para viagens - o desperdício nestes serviços implicará em taxa adicional de 50% do valor unitário.