

MENU



PARRILLA

Alphaville



ENTRADAS

Provoleta e abacaxi (provolone na brasa).....	R\$44,00
Linguiça da casa (unidade).....	R\$39,00
Linguiça de costela angus.....	R\$39,00
Salsichão recheado com queijo.....	R\$36,00
Morcila.....	R\$36,00
Toucinho de Barriga.....	R\$59,00
Pimentão Vermelho.....	R\$29,00
Carpaccio de carne, alcaparras e mostarda.....	R\$54,00
Burrata c/ tomate confitado e pesto de manjerição.....	R\$56,00
Crépinette ao molho pomodoro e queijo parmesão.....	R\$49,00

PARRILLA URUGUAIA

Bife Parrillero.....	R\$114,00
Bife Ancho.....	R\$109,00
Bife Chorizo.....	R\$109,00
Picanha.....	R\$139,00
Assado costela em tiras.....	R\$129,00
Prime Rib.....	R\$189,00
Filé Mignon.....	R\$119,00
Bife do Vazio (Serve 4 pessoas).....	R\$229,00
Costeleta de cordeiro.....	R\$169,00
Picanha suína.....	R\$74,00

AVES E PEIXES

Galeto.....	R\$69,00
Salmão.....	R\$99,00
Truta.....	R\$79,00

PRATOS GOURMET

Bife de chorizo com fettuccine ao pomodoro.....	R\$87,00
Bife ancho com fettuccine ao gorgonzola.....	R\$89,00
Filé Mignon ao gorgonzola com fritas.....	R\$109,00

GUARNIÇÕES

Batata ao creme roquefort.....	R\$36,00
Arroz branco Arroz com alho Arroz com Brócolis.....	R\$28,00
Fritas Steak.....	R\$36,00
Mandioca na manteiga da garrafa c/ queijo e bacon.....	R\$44,00
Legumes salteados no azeite.....	R\$34,00
Farofa de panko com ovos caipira.....	R\$48,00
Risoto Parmegiana.....	R\$49,00
Risoto 3 cogumelos com azeite trufado.....	R\$69,00
Mix de folhas da casa.....	R\$38,00
Fettuccini Gorgonzola.....	R\$59,00
Fettuccini Pomodoro.....	R\$54,00

SOBREMESAS

Petit gateau com sorvete de creme.....	R\$32,00
Banana Parrillera crocante com sorvete de doce de leite.....	R\$32,00
Goiabada cascão flambada com cachaça e sorvete de queijo.....	R\$32,00
Sorvete (creme, doce de leite e queijo).....	R\$24,00
Frutas da estação.....	R\$24,00



SOFT DRINKS

Água com e sem gás.....	R\$8,00
Água de coco natural.....	R\$12,90
Refrigerantes (coca, guaraná, tônica e citrus).....	R\$9,00
Suco de uva integral.....	R\$14,00
Soda Italiana.....	R\$19,00
Cocktail s/ álcool.....	R\$21,00
SUCOS (laranja, limão, abacaxi, maracujá, morango, frutas vermelhas).....	R\$15,00
Café, chá e capuccino.....	R\$8,50
Shot de limão.....	R\$4,00

CERVEJA E CHOPP

Cerveja Heineken (long neck).....	R\$15,00
Cerveja Heineken zero (long neck).....	R\$15,00
Amstel Ultra (long neck).....	R\$14,00
Chopp Heineken.....	R\$15,00
Chopp Amstel.....	R\$14,00
Chopp IPA Lagunitas.....	R\$22,00
Cerveja Baden 600ml.....	R\$25,00

DRINKS DA CASA

Inconfidentes:

Gin, morango fresco e espuma de limão siciliano.....	R\$36,00
--	----------

Real:

Licor 43, licor Amarula, 1 café expresso c/ espuma de baunilha.....	R\$36,00
---	----------

Das Árvores:

Vodka, maracujá, licor de tangerina, pimenta dedo de moça.....	R\$32,00
--	----------

Das Flores:

Gin, tônica, suco de tangerina.....	R\$32,00
-------------------------------------	----------

Costa Laguna:

Gin, xarope de lichia, espumante e espuma de limão siciliano.....	R\$36,00
---	----------

Península dos Pássaros:

Espumante, Licor de cassis e cereja.....	R\$32,00
--	----------

DRINKS TRADICIONAIS

Negroni:

Gin, Campari e Martini Rosso..... R\$34,00

Manhattan:

Whisky Jameson e Xarope de grenadine e cereja..... R\$34,00

Blood Mary:

Vodka, suco de tomate, molho inglês, limão, gotas de tabasco..... R\$36,00

Aperol:

Espumante, aperol e suco de laranja..... R\$29,00

Gin tônica:

Gin, tônica e limão..... R\$29,00

Mojito:

Run, água c/ gás, limão e hortelã..... R\$34,00

Margarita:

Tequila, cointreal e suco de limão..... R\$29,00

Dry Martíni:

Gin, Martíni Branco e azeitona..... R\$29,00

Cosmopolitan:

Vodka, cointreal, grenadine e cereja..... R\$34,00

Moscow Mule:

Vodka, limão, ginger Ale e espuma de limão..... R\$36,00

Caipirinha:

Cachaça, limões e açúcar..... R\$24,00

Caipfrutas:

Vodka nacional, frutas e açúcar..... R\$29,00

Caipfrutas:

Vodka importada, frutas e açúcar..... R\$36,00

DOSES

Gin Tanqueray.....	R\$28,00
Vodka Absolut.....	R\$29,00
Vodka Belvedere.....	R\$36,00
Tequila Jose Cuervo Ouro.....	R\$26,00
Tequila Jose Cuervo Prata.....	R\$26,00
Rum Bacardi.....	R\$24,00
Campari.....	R\$24,00

CACHAÇAS

DOSE

GARRAFA

Jeceaba Carvalho.....	R\$14,00	R\$60,00
Jeceaba Classica.....	R\$14,00	R\$60,00
Jeceaba Premium.....	R\$19,00	R\$120,00
Vale Verde.....	R\$19,00	R\$120,00

WHISKY

Jameson.....	R\$24,00
J.W 8 Anos.....	R\$24,00
J.W Black Label 12 Anos.....	R\$32,00
Chivas Regal 12 Anos.....	R\$32,00
Jack Daniels.....	R\$26,00
Jack Daniels Honey.....	R\$26,00

LICORES

Licor 43.....	R\$28,00
Limoncello.....	R\$26,00
Frangelico.....	R\$21,00
Baileys.....	R\$21,00
Contreau.....	R\$21,00



ALMOÇO EXECUTIVO:

ENTRADA:

Mini Salada da casa

PRATOS PARRILLA:

Parrillero executivo com
batata roquefort

R\$76,00

Picanha

R\$79,00

Chorizo / Ancho

R\$69,00

Coxa e Sobrecoxa Desossada

R\$48,00

Linguiça da casa

R\$42,00

Truta grelhada

R\$59,00

Picanha Suína

R\$48,00

ACOMPANHA:

Arroz branco ou Arroz com alho e feijão

1 ACOMPANHAMENTO A SUA ESCOLHA:

Purê de batatas/ Fritas/ Ovo frito/Vegetais Salteados

Válido para almoço de quarta a sexta-feira,
de 11:00 as 16:00. Exceto feriados.