

CHARD

ENTRADAS

Spicy Beef	98
Corte black angus marinado korean style com molho feito à base de pimentas, tomates e castanha de caju	
Black angus ao Chimichurri	98
Carpaccio black angus	79
Rúcula, parmesão e pickles de shimeji	
Steak tartar black angus	59
Tuna tartar	68
Cupim defumado com especiarias, molho jus e salada de hortelã	79
Smoked black angus	89
Marinado por dias com especiarias, defumação de 12 horas finalizada na mesa	
Milho na brasa trufado com parmesão	29
Beringela assada com castanhas e cacau em cama de coalhada cremosa e redução de balsâmico	49
Burrata italiana com molho pesto	89
Jamón Ibérico	
Joselito 100% Bellota	298
Jamón 36 meses de cura	139
Lâminas de wagyu A5, original de Kagoshima	298
na pedra quente - 6 unidades	
Panelinha black angus com molho cremoso e shimeji	69
Tzatziki grego	49
pasta de pepino, iogurte, hortelã e dill com torrada de pão sírio	

SALADAS PARA DOIS

Salada juliana	49
Salada caesar	45
Salada da parrilla	44
Alface grelhada e nozes caramelizadas	
Salada com Stracciatella	59
Alface, tomate, pimentão amarelo, cebola roxa, pepino, romã e molho balsâmico com mostarda	

PEIXES

Salmão na brasa	79
Salmão da casa	98
caramelizado ao molho da casa e gergelim	
Atum braseado	98
semi-cru com trufas, salada de folhas romana baby e roxa com pêssegos grelhados	
Surf and Turf	89
Atum envolto em bacon e tira de black angus	

PRATOS DO CHEF

Ossobuco Black Angus	129
Assado lentamente ao jus da carne com purê de batata e cubos de queijo coalho	
Bife de chorizo ao gorgonzola	129
Black Angus em crosta de gorgonzola gratinado e batata assada na brasa com manteiga de ervas	
Arroz Cremoso de Cogumelos	109
com Filé Mignon em cubos ao molho jus	

CHARD

CORTES BLACK ANGUS PARA DOIS

Tomahawk 379

Corte de ancho com osso comprido maçaricado na mesa com manteiga de ervas ou trufada

Fraldinha 198

Tbone 249

Bife de chorizo e filé mignon separados por um osso em formato de T

Tbone Dry Aged 349

Maturação em equipamento europeu que confere mais maciez e sabor complexo

Wagyu A5 puro de Kagoshima
aprox. 700g \$ no kg

Wagyu A4 aprox.
500g \$ no kg

CORTES NOBRES BLACK ANGUS INDIVIDUAIS

BLACK
Prime

Bife ancho 119

Bife de chorizo 98

Filet mignon 98

Assado de tiras 159

Corte transversal da costela dianteira

Skirt Steak DOC 89

Entranha de origem controlada

Carré de cordeiro 169

Picanha 169

Prime Rib suíno 89

1/2 Galeto com legumes 79

Bombom 89

Experimente seu black angus
com manteiga trufada +14

PREÇOS EM R\$

Previna a obesidade infantil com adoção de alimentação saudável e prática de atividades físicas.
Se beber, não dirija!
Proibida a venda de bebidas alcoólicas para menores de 18 anos.
Servimos água da casa.
Disponibilizamos para os clientes comandas individuais para o controle do consumo.

ACOMPANHAMENTOS PARA DOIS

Arroz da casa 39

Linguiça, ervilha torta, mini milho e cebola molhado au jus da carne

Arroz caldoso de tomates 39

Mix de legumes na brasa 45

Cebola assada levemente caramelizada 29

Creme de milho com bacon 39

Batata frita trufada com parmesão 44

Batata frita 35

Mac and cheese trufado gratinado com grana padano 49

ACOMPANHAMENTOS INDIVIDUAIS

Purê de batata 29

Purê de batata trufado 39

Purê de batata com wasabi 35

Purê de mandioquinha 35

Creme de espinafre 39

Arroz a piemontese 39

Farofa da casa 29

Linguiça, azeitona preta, ovo e cebola

Farofa crocante 22

Vinagrete 19

Palmito pupunha na brasa 69

Trio de cogumelos 39

Aspargus grelhados com manteiga 6 unid 39

Responsabilidade ambiental:
O grupo Chicago Prime trabalha com lixo ZERO e energia LIMPA.

Responsabilidade social:
Prestigiamos pequenos produtores locais e doamos alimentos para pessoas carentes em diversas instituições.