



**Black
Lake**

RESTO BAR



ENTRADAS

Croquetas de Costela | 42,90

Bolinho crocante de carne bovina defumada no estilo American Barbecue - *Contém 04 unidades de 30g cada*

Croqueta de Aipim com Linguiça | 39,90

Bolinho crocante de mandioca com linguiça defumada no estilo american barbecue - *Contém 04 unidades de 30g cada*

Linguiça Parrillera | 74,90

Linguiça mista fina grelhada na parrilla (com e sem pimenta)
Ponto recomendado (ponto)

Filé à Xadrez | 87,00

Porção de filé mignon em cubos grandes, acompanhado de pão de alho, farofa e chimichurri.

Pão de alho da casa | 21,90

Pão de alho crocante grelhado na parrilla - *Contém 02 unidades*

Salada Caesar

Mix de folhas verdes, tomate cereja, molho de iogurte, lascas de queijo parmesão e croutons.

Escolha sua proteína:

Filé mignon 55,00 | Salmão 56,00 | Frango 45,00

Batata frita | 37,00

Batata frita acompanha molhos da casa

CORTES DE PARRILLA

ASSADOS NA BRASA

Escolha seu corte preferido, e deixe nossa brasa transformar sua experiência

**Todos os cortes acompanham:
Maionese de batata, farofa crocante, vinagrete e molho
chimichurri, formando a combinação perfeita.**

CORTES BOVINOS

BIFE ANCHO | 78,90

Corte nobre e suculento retirado da parte frontal do contra filé
Ponto recomendado (Mal passada, ponto menos, ponto)

PICANHA URUGUAIA | 99,90

Corte nobre retirado do traseiro do animal com camada de
gordura marcante
Ponto recomendado (Mal passada, ponto menos, ponto)

ASSADO DE TIRAS | 77,90

Corte tradicional argentino retirado da costela do dianteiro
Ponto recomendado (ponto, ponto mais)

PICANHA BABY | 109,90

Corte premium retirado da ponta da picanha
Ponto recomendado (mal passada, ponto menos, ponto)

CHORIZO | 74,90

Corte nobre e suculento retirado da parte traseira do contra filé,
com camada de gordura
Ponto recomendado (ponto menos, ponto)

ENTRANNA FINA | 98,90

Corte extremamente suculento e macio, retirado próximo ao
vazio (fraldinha)
Ponto recomendado (ponto menos)

By Chef Parrillero Alex Missiano

CORTES DE PARRILLA

CORTES SUÍNOS

COSTELINHA SUÍNA | 61,90

Costela suína nobre e succulenta
Ponto recomendado (ponto, ponto mais)

MATAMBRITO SUÍNO | 69,90

Corte suíno saboroso retirado da superfície da costela
Ponto recomendado (ponto, ponto mais)

CORTES OVINOS

CARRÉ DE CORDEIRO | 110,90

Lombo de cordeiro com osso da costela
Ponto recomendado (Ponto, ponto mais)

Acompanhamentos adicionais:

Arroz branco | 11,00

Arroz Biro Biro (arroz, bacon, batata palha, ovo, temperos da casa) | 16,00

Maionese de batata | 15,00

Porção batata frita | 12,00

Risoto de Parmesão | 28,00

Linguine 4 Formaggi | 22,00

Legumes de Parrilla (tomate cereja, abobrinha, cebola, brócolis e batata baby) | 18,00

By Chef Parrillero Alex Missiano

FESTIVAL DA PARRILLA BLACK LAKE

O Festival inclui:

Assado de Tiras

Chorizo

Matambrito suíno

Pão de Alho

Maionese, vinagrete, farofa e chimichurri

E mais 2 acompanhamentos a sua escolha

Acompanhamentos disponíveis:

- Arroz branco
- Arroz biro biro (arroz, bacon, batata palha, ovo, temperos da casa)
- Batata frita
- Risoto de parmesão
- Linguine 4 formaggi
- Legumes de parrilla (tomate cereja, abobrinha, cebola, brócolis, batata baby)

189,90 | SERVE 2 PESSOAS

By Chef Parrillero Alex Missiano

PRATOS AUTORAIS DA CASA

LINGUINE COM CAMARÕES | 84,00

Massa típica italiana, acompanhada de camarões molho branco e especiarias do chef

RISOTO DE CAMARÃO | 84,00

Arroz arbóreo, vinho branco, molho de tomate artesanal, camarões e tomate cereja.

SALMÃO BLACK LAKE | 89,00

Filé de salmão grelhado com molho de alcaparras, champignon, e ervas finas, acompanha arroz negro e buquê de legumes.

FILÉ MIGNON COM RISOTO DE COGUMELOS | 78,00

Escalopes de Filé mignon acompanhado de risoto de cogumelos paris.

RISOTO BLACK LAKE | 82,00

Criação do chef da casa, delicioso risoto de pera e gorgonzola, guarnecido de escalopes de filé mignon e molho

PRATO KIDS | 45,00

Massa linguine na manteiga, iscas de filé mignon e batata sorriso

HAMBÚRGUER | 47,00

Pão macio, 150g de suculento blend de carnes nobres, muçarela, bacon, maionese, alface e tomate. Acompanha batata frita

SOBREMESAS

Cheesecake de frutas vermelhas (fatia) | 30,00

Torta de leite ninho (fatia) | 30,00

Torta dois chocolates (fatia) | 30,00

Pudim de leite | 22,00

Peti Gateau com sorvete | 29,00





Bebidas

BEBIDAS

BEBIDAS SOFT

Água com gás | 8,00

Água sem gás | 8,00

Refrigerante lata | 9,00

Suco de uva integral (tinto e branco) | 18,00

Energético | 18,00

SUCOS E SOFT DRINKS

Suco de limão taiti | 15,00

Suco de morango | 15,00

Suco de abacaxi | 15,00

Suco de laranja com morango | 17,00

Soda italiana (Maça verde, blueberry, grenadine e bergamota) | 17,00

Mojito sem álcool | 19,00

CAFÉS / BEBIDAS QUENTES

Ristretto | 10,00

Expresso | 9,00

Expresso duplo | \$ 14,00

Carioca | 8,00

Carioca duplo | 12,00

Macchiatto | 11,00

Cortado | 12,00

Capuccino 200 ml | 15,00

Chocolate pequeno 200ml | 15,00

Chocolate quente grande 300 ml | 23,00

Choconhaque 300 ml | 27,00

CERVEJA LONG NECK

Stier premium | 12,00

Stella | 15,00

Hennecken | 15,00

Cerveja 600ml (Pilsen, red ale, export, ipa, weiss) | 27,00

Chopp 300ml | 15,00

Choop 500 ml | 23,00



DRINKS

CAIPIRINHA MEL INFUZIONADO COM GENGIBRE | 26,00

Cachaça Ypiro Ouro, Mel, Gengibre e Limão Siciliano

TROPICAL BREEZE | 32,00

Jack Daniel's Fire, Abacaxi, Limão Taiti e Ginger Ale

CLOVER CLUB | 27,00

Dry Gin Rock's, Martini Vermouth Rose, Limão Taiti, Calda de Cereja e Albumina

MARGARIDA | 28,00

Jose Cuervo Prata, Suco de Maracujá, Borda de sal de vinho e Limão Taiti

HUGO SPRITZ | 30,00

Licor de sabugueiro infuzionado com hortelã, Brut e Água Com Gás

CAIPIRINHA E CAIPIROSKA

Caipirinha Regional | 22,00

Caipirinha Nacional | 26,00

Caipiroska Nacional | 26,00

Caipiroska Importada | 30,00

MOJITO | 26,00

Rum Barcadi, Limão Taiti, Hortelã, Açúcar e Água com Gás

NEGRONI | 32,00

Gin Dry Tanqueray, Campari E Martini Vermouth Rosso

FILTZ GERALD | 26,00

Gin Dry Rock's, Limão Taiti, Angustura e Açúcar

MOSCOW MULE | 26,00

Vodka Smirnoff, Limão Taiti, Xarope de Gengibre, Ginger Ale e Espuma de gengibre

WHISKY SOUR | 30,00

Jack Daniel's Old N 7, Albumina, Angustura, Suco de Limão Taiti e Xarope de Açúcar

APEROL SPRITZ | 32,00

Aperitivo Aperol, Brut e Água com Gás

G&T TÔNICA | 32,00

Gin Dry Tanqueray, Limão Taiti e Água Tônica

G&T SEVILLA | 32,00

Gin Sevilla, Laranja e Água Tônica

BLACK LAKE | 26,00

Vodka Natasha, Suco De Limão Taiti, Xarope De Blueberry, Xarope de Grenadine e Água com Gás - *Versão com ou sem álcool (Vodka - substituída por Sujo de Laranja)*

CHIMARRÃO | 26,00

Vodka Smirnoff, Xarope de Bergamota, Chá de Erva Mate, Suco De Limão Taiti e Espuma de Mate - *Versão com ou sem álcool (Vodka - substituída por Sujo de Laranja)*

