

SUGESTÕES DA SEMANA

SEGUNDA A SEXTA

das 11h30 as 15h (*exceto feriado*)

BUFFET

Nosso buffet foi criado como uma opção saborosa e ágil para o seu almoço, incluindo carnes, aves e peixes direto da churrasqueira.

Com churrasco - **R\$ 65,90**

Sem churrasco - **R\$ 52,00**

SÁBADO

Nossa feijoada acompanha couve, arroz branco, copa lombo, mandioca frita, torresmo, laranja, farofa e vinagrete apimentado.

Individual **R\$ 79,00** | Para compartilhar **R\$ 149,00**

PARA COMEÇAR, BELISCAR E COMPARTILHAR!

	POLENTA CROCANTE Finalizada com nuvem de parmesão. Acompanha fonduta de queijo. 8 UNIDADES	R\$ 39,00
	CROQUETE DE COSTELA Preparado na casa e servido com maionese especial. 6 UNIDADES	R\$ 45,00
	PASTELZINHO Carne e queijo. Acompanha vinagrete da casa. 6 UNIDADES	R\$ 42,00
	DADINHO DE TAPIOCA COM CARNE SECA Acompanha geleia de pimenta feita na casa. 8 UNIDADES	R\$ 39,00
	QUERIDINHOS DO JACA Combinamos polenta crocante, croquete de costela, pastelzinho e dadinho de tapioca com carne seca. Acompanham fonduta de queijo, vinagrete e geleia de pimenta da casa. 12 UNIDADES	R\$ 69,00
	LINGUIÇA DE RODA Linguiça artesanal de lombo suíno servida com cebola assada e pão francês. Acompanha molho de maracujá.	R\$ 69,00
	QUEIJO COALHO Tostado com mel.	R\$ 27,00
	COSTELINHA DE PORCO Assada na brasa. Acompanha molho especial da casa. APROX. 500gr	R\$ 65,00
	CHORIPAN Porção preparada com pão, linguiça toscana, queijo muçarela e molho chimichurri.	R\$ 59,00
	BERINJELA ASSADA NA BRASA Servida com creme de queijo de cabra, rúcula, castanha de caju, azeite de ervas e flor de sal.	R\$ 42,00
	CARPACCIO DE ROSBIFE Feito na brasa e fatiado, tomates assados, picles de cebola roxa, rúcula e molho de mostarda. Acompanha pão.	R\$ 65,00
	ESPETO DE MIGNON COM BACON Medalhão de mignon com bacon e cebola pérola. Acompanha farofa e vinagrete. APROX. 240gr	R\$ 64,00
	ESPETO MISTO Medalhão de mignon com bacon, sobrecoxa desossada, linguiça toscana e cebola pérola. Acompanha farofa e vinagrete. APROX. 190gr	R\$ 45,00
	ESPETO DE TULIPA Tulipa de frango e cebola pérola. Acompanha farofa e vinagrete. APROX. 120gr	R\$ 29,00
	ESPETO DE CORAÇÃO Coração de frango e cebola pérola. Acompanha farofa e vinagrete. APROX. 100gr	R\$ 27,00
	PÃO DE ALHO Baguette feita na brasa, recheada com creme de alho laminado. UNIDADE	R\$ 25,00

DA CHURRASQUEIRA

CHURRASCADA DA CASA

R\$ 309,00

Picanha, bife ancho, filet mignon, linguiça, batata-doce, abóbora cabotiá, tomate, cebola e pão. Acompanha farofa e vinagrete.
APROX. 1KG

PRIME RIB

R\$ 282,00

Extraído do começo do contrafilé é valorizado pelo osso que intensifica o sabor e marmoreio da carne, destaca-se pela sua textura macia e sabor marcante. Acompanha farofa e vinagrete.
APROX. 800gr

COSTELA BOVINA

R\$ 145,00

Assada em baixa temperatura e longa cocção. Acompanha farofa e vinagrete.
APROX. 700gr

BIFE DE CHORIZO

R\$ 88,00* | R\$ 168,00**

Extraído do contrafilé, tem gordura na borda externa. Acompanha farofa e vinagrete.
APROX. 250gr* | 500gr**

BIFE ANCHO

R\$ 98,00* | R\$ 197,00**

É o começo do contrafilé, a gordura entremeada deixa a carne macia e saborosa. Acompanha farofa e vinagrete.
APROX. 250gr* | 500gr**

PICANHA

R\$ 103,00* | R\$ 207,00**

Clássico brasileiro. Acompanha farofa e vinagrete.
APROX. 250gr* - Servida com pasta de alho.
APROX. 500gr** - Servida fatiada na pedra.

FRALDINHA

R\$ 79,00

Fraldinha Red, tradicional corte sem a capa de gordura, suculenta, de sabor inconfundível e macia. Acompanha farofa e vinagrete.
APROX. 250gr

*** ADICIONE ARROZ E FEIJÃO POR R\$ 15,00**

CUPIM BRASEADO

R\$ 72,00

Acompanha purê de batata, banana assada e farofa.
APROX. 250gr

GALETO DESOSSADO

R\$ 84,00

Acompanha salada de batata e farofa.
SERVE ATÉ 2 PESSOAS. APROX. 500gr

PEIXE

R\$ 135,00

Filé de cambucu confitado em azeite de ervas e alho, servido com batatas bolinhas ao murro, farofa crocante de banana-da-terra e vinagrete de manga fresca.
APROX. 250gr

POLVO

R\$ 139,00

Acompanha batata doce, brócolis tostado com alho crocante. Servido com maionese de páprica.
APROX. 200gr

CHURRASCADA DA CASA
APROX. 1KG



*Imagem meramente ilustrativa

DA NOSSA COZINHA



ESPETO DE MIGNON COM BACON - APROX. 240gr



COSTELA - APROX. 700gr



POLVO - APROX. 200gr



CUPIM COM MANTEIGA DE ALHO E ERVAS - APROX. 250gr



LINGUIÇA DE RODA



PICANHA - APROX. 250gr

SALADAS

-  **JULIENNE** R\$ 49,00
Alface americana, palmito, cenoura, pepino, tomate cereja, cebola roxa e batata-palha. Servida com molho de mostarda, azeite e mel.
-  **DA CASA** R\$ 49,00
Agrião, tomate caqui, muçarela de búfala, azeitonas pretas e cebola roxa. Servida com molho pesto de manjericão.
-  **RÚCULA** R\$ 46,00
Rúcula, guacamole, laranja, castanha de caju, azeite de ervas e flor de sal.
- CHIFA** R\$ 47,00
Frango temperado finalizado na grelha, alface romana, alface americana, tomate cereja, cenoura, beterraba. Servida com parmesão e maionese especial.

ACOMPANHAMENTOS

TODAS AS NOSSAS OPÇÕES FORAM CRIADAS PARA
COMBINAR PERFEITAMENTE COM O CHURRASCO!

-  **PALMITO PUPUNHA** R\$ 44,00
Palmito pupunha na casca, grelhado na brasa servido com alcaparras, azeite de ervas e limão.
-  **CEBOLA E BATATA-DOCE** R\$ 26,00
Feitas na brasa e servidas com azeite de ervas.
-  **ABÓBORA CABOTIÁ** R\$ 22,00
Feita na brasa e servida com coalhada seca.
-  **MANDIOCA** R\$ 28,00
Feita na brasa com manteiga de alho assado, queijo e farofinha crocante de pão.
-  **BATATA BRAVA** R\$ 36,00
Quebrada rusticamente, temperada com páprica, ervas e acompanha maionese da casa.
-  **FRITAS DA CASA** R\$ 26,00
Batata palito temperada com sal de ervas. Acompanha maionese da casa.
- ARROZ BIRO BIRO** R\$ 29,00
Arroz, bacon, ovos, azeitonas pretas, cebola frita e batata-palha.
-  **ARROZ COM BRÓCOLIS** R\$ 28,00
- FAROFÁ** R\$ 14,00
- FAROFÁ COM OVOS CAIPIRA** R\$ 19,00
- VINAGRETE** R\$ 14,00
- CHIMICHURRI** R\$ 12,00
- ARROZ BRANCO** R\$ 12,00
- FEIJÃO** R\$ 12,00

SANDUÍCHES

CHURRASQUINHO

Filet mignon grelhado na churrasqueira, queijo muçarela, vinagrete, rúcula e maionese da casa. Servido no pão francês.

R\$ 58,00

CHEESE SALADA

Blend da casa 180gr, queijo muçarela, alface, tomate e maionese no pão brioche. Acompanha fritas da casa.

R\$ 49,00

JACARÉ BURGUER

Blend da casa 180gr, queijo gorgonzola, rúcula, bacon, tomate confit e cebola frita no pão brioche. Acompanha fritas da casa.

R\$ 56,00

INFANTIL

ATÉ 12 ANOS

FILET MIGNON OU SOBRECOXA DESOSSADA OU PEIXE

Acompanha arroz branco, feijão e fritas ou espaguete ao molho de tomate ou na manteiga.

R\$ 45,00

SOBREMESAS

BANANA ASSADA

Servida com doce de leite e sorvete de caramelo com flor de sal.

R\$ 29,00

PAVÊ DE CHOCOLATE MEIO AMARGO

R\$ 28,00

MOUSSE DE LIMÃO DUO

Mousse cremosa de limões taiti e siciliano, acompanhado por doce de leite e biscoito wafer.

R\$ 28,00

CREME DE PAPAYA

Mamão papaia batido com sorvete de creme e finalizado com licor de cassis.

R\$ 25,00

PUDIM DE LEITE

R\$ 16,00

ABACAXI COM RASPAS DE LIMÃO

R\$ 15,00

PICOLÉ ROCHINHA (CONSULTE O GARÇOM)

PARA FINALIZAR

CAFÉ ESPRESSO

R\$ 8,00

CHÁ NATURAL

Hortelã ou Capim Santo.

R\$ 8,00

ESPRESSO BAILEYS

Licor Baileys com café espresso.

R\$ 42,00

AFFOGATO BAILEYS

Café espresso, Licor baileys, calda de chocolate e sorvete de baunilha.

R\$ 42,00

BAILEYS

R\$ 34,00

43

R\$ 34,00

CARAJILLO

Licor 43 com café espresso.

R\$ 42,00

COINTREAU

R\$ 31,00

STEINHAGER SCHLICHTE Germany

R\$ 40,00

JAGERMEISTER

R\$ 33,00





CHOPP PATAGONIA
AMBER LAGER

DO NOSSO BAR

CHOPE



RITUAL DO CHOPP BRAHMA

Colarinho não é espuma!

Ele deve ser cremoso para:

- Reter o gás por mais tempo
- Conservar o aroma e o sabor do chope
- Manter o chope na temperatura ideal

A temperatura ideal deve ser entre 0 e 3 graus

O colarinho deve ter 3 dedos de espuma

Nossa equipe foi treinada e orientada a servir o Chopp Brahma no melhor padrão de qualidade!

CHOPP BRAHMA Claro

R\$ 13,90

CHOPP PATAGÔNIA IPA

R\$ 16,90

CERVEJAS

LONG NECK

CORONA

R\$ 19,00

CORONA Cero

R\$ 19,00

PATAGONIA IPA

R\$ 21,00

PATAGONIA AMBER LAGER

R\$ 21,00

STELLA PURE GOLD

R\$ 18,00

STELLA ARTOIS

R\$ 18,00

600ML

ORIGINAL

R\$ 21,00

SERRAMALTE

R\$ 22,00

SPATEN

R\$ 23,00

BECK'S

R\$ 23,00

CORONA

R\$ 23,00

SOFT DRINKS

ÁGUA MINERAL

com ou sem gás

R\$ 7,50

REFRESCOS

- ▶ Hibisco com maçã e limão siciliano;
- ▶ Mate gelado com espuma de gengibre;
- ▶ Soda italiana (consulte os sabores com o garçom)

R\$ 14,00

R\$ 18,00

R\$ 16,00

SUCO NATURAL

Laranja, limão, maracujá, abacaxi,
abacaxi com hortelã ou capim santo.

R\$ 14,00

SUCO DE TOMATE

R\$ 22,00

REFRIGERANTE

Pepsi, Guaraná, Soda e Tônica (tradicional e zero)

R\$ 8,00

ENERGÉTICO

Red Bull

R\$ 20,00



Johnnie Walker
BLONDE

CAIPIRINHAS

	SAKÊ	CACHAÇA	VODKA SMIRNOFF	VODKA KETEL ONE
TRADICIONAIS (limão, abacaxi, frutas vermelhas)	R\$ 30,00	R\$ 33,00	R\$ 36,00	R\$ 42,00
ONÇA PINTADA (tangerina e maracujá)	R\$ 32,00	R\$ 35,00	R\$ 38,00	R\$ 44,00
MANDACAJU (mexerica com caju)	-	-	R\$ 42,00	R\$ 48,00
TANGERINA COM GELEIA DE PIMENTA	R\$ 32,00	R\$ 35,00	R\$ 38,00	R\$ 44,00
ABACAXI, LIMÃO E GENGIBRE	R\$ 30,00	R\$ 33,00	R\$ 36,00	R\$ 42,00
MARACUJÁ COM MEL	R\$ 32,00	R\$ 35,00	R\$ 38,00	R\$ 44,00
3 LIMÕES COM RAPADURA	R\$ 32,00	R\$ 35,00	R\$ 38,00	R\$ 44,00

DRINKS CLÁSSICOS

NEGRONI Tanqueray, Campari e vermute tinto.	R\$ 38,00
G&T Gin, tônica e limão.	Nacional - R\$ 33,00 Tanqueray - R\$ 41,00
BLOODY MARY Vodka e suco de tomate temperado.	R\$ 40,00
ESPRESSO MARTINI Vodka, café e licor de café.	R\$ 42,00
APEROL SPRITZ Aperol, espumante brut e água com gás.	R\$ 39,00
OLD FASHIONED Angostura, Jack Daniel's e xarope de açúcar.	R\$ 39,00
BOULEVARDIER Whiskey, Campari e vermute tinto.	R\$ 49,00
DRY MARTINI Tanqueray e vermute seco.	R\$ 42,00
FITZGERALD Tanqueray, suco de limão, angostura e xarope de açúcar.	R\$ 40,00
MOSCOW MULE Vodka, limão, xarope de açúcar, extrato de gengibre e espuma de gengibre.	R\$ 39,00
MARGARITA Tequila prata, limão e Cointreau.	R\$ 42,00
PENICILLIN JW Black Label, suco de limão, xarope de mel e extrato de gengibre.	R\$ 40,00
TROPICAL GIN Gin e Red Bull tropical.	Nacional - R\$ 39,00 Tanqueray - R\$ 43,00
JOHNNIE BLONDE CITRUS JW Blonde, soda e rodela de laranja.	R\$ 32,00
JOHNNIE BLONDE SUMMER JW Blonde, maracujá, xarope de mel, hortelã, soda e finalizado com espuma de gengibre.	R\$ 42,00
CLERICOT (JARRA) Laranja, morango, abacaxi, maçã verde, tangerina e Cointreau.	Espumante - R\$ 120,00 Vinho Branco - R\$ 155,00

DOSES | GARRAFA

WHISKY

JW RED LABEL	R\$ 29,00	R\$ 280,00
JW BLACK LABEL	R\$ 39,00	R\$ 420,00
JW GOLD LABEL	R\$ 60,00	R\$ 750,00
BULLEIT BOURBON	R\$ 44,00	R\$ 460,00
CHIVAS	R\$ 40,00	R\$ 430,00
JACK DANIELS	R\$ 34,00	R\$ 370,00

CACHAÇA

ENGENHO PRATA	R\$ 14,00	R\$ 110,00
ENGENHO OURO	R\$ 18,00	R\$ 150,00
ENGENHO DOCE VIDA	R\$ 15,00	R\$ 120,00
SELETA	R\$ 18,00	R\$ 180,00
SALINAS	R\$ 18,00	R\$ 180,00
BUSCA VIDA	R\$ 19,00	R\$ 200,00



JOHNNIE WALKER.





CONHEÇA O TERRAÇO PATAGONIA

EVENTOS

E-mail:

eventos.jacare@fabricadebares.com.br

 (11) 93005-1580



MANDE UM “OI”
PARA O JACA

e faça seu próximo **evento** com a gente



RESERVAS, DÚVIDAS OU SUGESTÕES?

CHAMA A GENTE!

Central de Relacionamento: (11) 94745-9751

E-mail: relacionamento@fabricadebares.com.br

 @JACARE.GRILL



Proibida a venda de
bebidas alcoólicas para menores.