

GRAND HYATT

**BAR &  
BRASA**  
BY CARDOSO MEAT BOUTIQUE

# MENU

## ESTAÇÕES DE CHURRASCO

### PICANHA & TOMAHAWK

Acompanhamentos: Chimichurri tradicional, farofa de ovo caipira, molho de pimenta, mini cebolas em conserva com especiarias e legumes grelhados com ervas

### ENTRANHA & LINGUIÇA SPECIALLI

Acompanhamentos: Chimichurri de pimenta de cheiro verde, farofa de bacon crocante, vinagrete de tomate com coentro, molho de pimenta e pão semi italiano

### VAZIO DE WAGYU, PÃO DE ALHO & PUPUNHA GRElhADA

Acompanhamentos: Vinagrete de caju, chimichurri de manga com manjeriço, molho de pimenta, pickles de cebola roxa e purê de batata na manteiga

### COSTELA SUÍNA DEFUMADA & CARRÉ DE CORDEIRO

Acompanhamentos: Chimichurri de hortelã, molho barbecue de goiabada, molho de pimenta, farofa de cebola tostada amanteigada e mini pães franceses

## QUENTES

Arroz birô-biro

Caldo de feijão com bacon e linguiça (à parte) – pães cortados ao lado

## BUFFET DE SALADAS

Pães da casa - 3 tipos

Mix de folhas

Tábua de queijo e frios

Salada de feijão fradinho com vegetais orgânicos

Salada Caprese com pesto e pistache

Salada de pera com mousse de gorgonzola e mel

Mesclun de folhas com parma, figo e redução de balsâmico

Salada de batata, cenoura, mandioquinha, vagem com maionese verde

Ceviche de palmito e abacaxi com leite de coco e coentro

Azeitonas marinadas com mostardas / ovo de codorna marinado / guacamole com nachos

Molhos: caesar, mostarda e mel e balsâmico com azeite