

GRAND HYATT

**BAR &  
BRASA**

BY CARDOSO MEAT BOUTIQUE

## MENU

### CHEF LEONARDO CARDOSO

Picanha  
Fraldinha Red

**Molhos:** Chimichurri | Pimenta Tabasco | Vinagrete  
**Acompanhamentos:** Farofa de ovo caipira | Maionese

### CHEF JONAS MENDES

Linguiça Cuiabana  
Linguiça de Brisket  
Coração de Galinha  
Queijo Coalho

**Molhos:** Chimichurri com hortelã | Pimenta Tabasco | Mel picante  
**Acompanhamentos:** Farofa | Batata bolinha ao murro com alecrim | Vinagrete

### CHEF DANIEL BARBIERI

Mini hamburguer com queijo cheddar e bacon  
Cupim defumado  
Pupunha na Brasa

### CHEF PEDRO MARINHO

Prime Steak  
Bife de Chorizo

**Molhos:** Chimichurri / Pimenta Tabasco / Vinagrete / BBQ  
**Acompanhamentos:** Farofa de cebola tostada amanteigada / Arroz biro-biro

GRAND HYATT

**BAR  
BRASA**  
BY CARDOSO MEAT BOUTIQUE

## ESTAÇÃO DE ENTRADAS, ANTEPASTOS E SALADAS

Seleção de pães

Seleção de queijos e frios

Geleias de manga com maracujá / figo

Coalhada seca, Hummus, Muhamara

Conserva de couve flor, repolho roxo, mini cenoura, mini rabanete, echalote,  
pepino

Tomate confit / Alho confit / Azeitonas marinadas / Ovo de codorna

Mix de folhas

Salada de trofie com azeitona preta, manjeiricão, abobrinha e pimenta biquinho

Salada de feijão fradinho com queijo coalho e coentro

Caprese com pesto de rúcula e nozes

Salada de batata, mandioquinha, cenoura e maionese verde

Salada Caesar com bacon, croutons e queijo parmesão

**Molhos:** Caesar, Golf e Citron

## SOBREMESAS

Taça Banoffe

Pudim de leite

Bolo de brigadeiro

Cocada de corte de maracujá