

# N O C H E S DEL MAR

EXCLUSIVO NAS NOITES DE  
QUINTA, SEXTA E SÁBADO

## PARA EMPEZAR

Seleções para começar

### PULPO 110

Carpaccio de tentáculos de polvo, temperado com azeite, sal e pimenta do reino, finalizado com delicados cortes de pera e toques de sardela. Acompanha torradas de focaccia

### ENSALADA 42

Salada de queijo de cabra, radicchio, alface americana, laranja e philo crocante

### MOZZARELLA 52

Trança de muçarela assada, pesto de rúcula e tomate seco artesanal

## DE LA PARRILLA

**Ingredientes especialmente selecionados e  
finalizados com a técnica Argentina**

### RAVIOLI Y CAMARÓN 99

Ravióli de alho-poró e camarão, molho suave de limão siciliano e tomilho

### PESCADO Y VERDURA 129

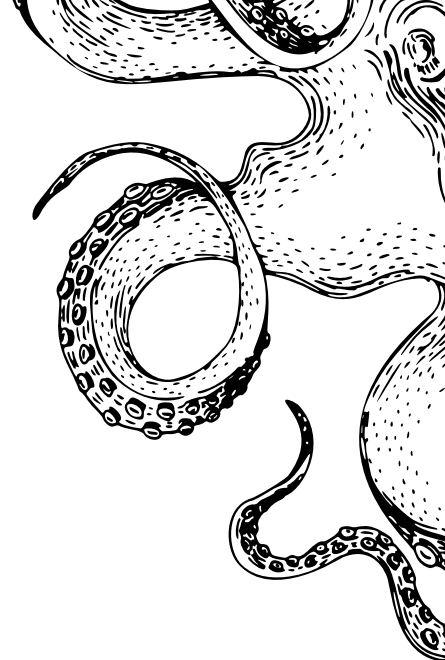
Lombo de pescado assado na brasa, acompanhado de delicados legumes grelhados

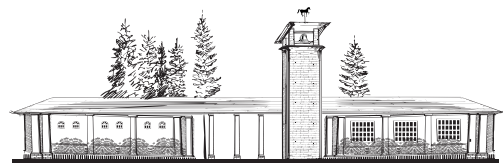
### LANGOSTINOS 129

Camarões VG finalizados na parrilla e servidos com purê de cenoura roxa

### VIEIRA 169

Tenras vieiras preparadas na parrilla, acompanhadas de mini batatas e finalizadas com creme de limão siciliano





## **HACIENDA 1979**

Hacienda 1979, inspirado nas fazendas da Bacia Platina. Lugar marcado pela simplicidade e pelo aconchego, para receber os amigos e a família em uma propriedade rural.

Entre e fique à vontade na varanda com vista para a pista do Chevals ou no nosso salão junto às lareiras.

Desfrute da mistura dos melhores sabores da Argentina com a influência da colônia italiana em pratos modernos e clássicos.

Huerta, Brasa e Fuego são a base de pratos criativos e, ao mesmo tempo, muito afetivos.

Disfrútenlo y sean muy bienvenidos!

# DE LA HACIENDA

## Para começar

MORCILLA Morcela artesanal	35
EMPANADA DE CARNE Empanadas artesanais de carne	44
EMPANADA DE QUESO Y CEBOLLA Empanadas artesanais de queijo e cebola caramelizada	44
CROQUETA DE COSTILLA Croquete de costela bovina desfiada e aioli de páprica	49
ÑOQUITO Nhoque frito para petiscar, acompanhado de pesto e sardela	49
CHORIZO CRIOLLO Linguiça na parrilla com chimichurri. Escolha entre a artesanal de porco ou recheada com queijo	59
POLPETA Bolinhas de blend Angus Carapreta, recheadas de muçarela e servidas ao molho pomodoro. Finalizadas com seleção de brotos e grana padano italiano	65
HONGOS Cogumelos grelhados na parrilla com fonduta de queijo, acompanhados de bacon e tostadas de foccaccia	95
MILANESA Tradicional milanesa, com molho de tomate rústico e queijo derretido	98

## QUESO Y MÁS

### Queijo nas melhores versões argentinas e italianas

PROVOLETA Tradicional queijo provolone argentino na brasa com tomate confit e ervas	49
MOZZARELLA Trança de muçarela assada, pesto de rúcula e tomate seco artesanal	52
BURRATA Burrata artesanal Almeida Prado com pera na brasa, mel e gengibre	78

## DE LA PARRILLA

### Carnes Black Angus Carapreta acompanhadas de molho chimichurri

BIFE DE CHORIZO (250g) Contrafilé	89
VACIO (250g) Fraldinha Red	95
ENTRAÑA (280g) Skirt steak	98
LOMO (250g) Filé-mignon	98
ASADO DE TIRA (300g) Costelas dianteiras serradas em tiras	110
FLAT IRON (250g) Bife de paleta	115
OJO DE BIFE (250g) Ancho ou ribeye	115
DENVER STEAK (250g) Parte mais macia do acém	135
TAPA DE CUADRIL (250g) Picanha	135

## PARA COMPARTIR

### Para compartilhar

SHORT RIB (700g) Corte Angus Carapreta saboroso e macio, retirado da parte da dianteira da costela, próximo ao miolo do acém.	210
STINCO WAGYU (2.000g) Corte com osso, retirado do membro posterior de gado da raça Wagyu, reconhecido por seu alto grau de marmoreio que o diferencia das demais	240
CHULETÓN ARGENTINO (1.200g) Generoso corte do filé de costela com grande osso, também conhecido como Tomahawk Steak	459
CUARTO DELANTERO DE CORDERO (900g) Paleta de cordeiro	489

**HACIENDA**  
1979

COZINHA ÍTALO ARGENTINA

## TIERRA Y MAR

POLLO (350g)  
Galeto assado 69

OJO DE BIFE DUROC (300g)  
Prime rib suíno 79

PESCADO (200g)  
Peixe do dia 98

CAMARONES (180g)  
Camarões VG na redução citrica, molho pesto e mix de brotos 125

## DE LA ITÁLIA

### Pratos de pasta italiana da casa

ÑOQUI Y QUESO 89  
Nhoque de abóbora com molho de carne cremoso,  
finalizadas com lascas de queijo e broto

PAPARDELLE Y ESPÁRRAGOS 89  
Papardelle verde, cogumelos salteados, salsa trufada e fonduta de aspargos

TAGLIATELLE 89  
Massa artesanal ao molho pomodoro, finalizada com  
mascarpone típico italiano

FIGO 95  
Raviolli artesanal recheado com figo levemente adocicado e queijo brie,  
finalizado com molho branco e brotos da estação

RAVIOLI Y CAMARÓN 99  
Ravióli de alho-poró e camarão, molho suave de limão siciliano e tomilho

PACCHERO Y TRUFAS 115  
Pacchero com fonduta de parmesão, cogumelo, linguiça  
artesanal de porco e azeite trufado

# DE LA TIERRA

## Para petiscar ou acompanhar seus pratos

	ARROZ BLANCO	25
	Arroz branco	
	PAPA FRITA	25
	Batata frita	
	FAROFA	26
	Farofa de ovos	
	RATATOUILLE	28
Seleção de legumes da estação ao molho de tomate e crocante de panko		
	PURÉ DE PAPA	28
Purê de batata com queijo Canastra meia cura		
	ARROZ VERDE	28
Arroz com brócolis e alho		
	ARROZ HACIENDA	32
Arroz com linguiça, legumes, parmesão e ovos		
	PAPA GRATINADA	35
Gratin de batata inglesa com parmesão		
	VERDURAS	38
Seleção de legumes da estação braseados e finalizados com chimichurri argentino		
	HOJAS	42
Salada de folhas verdes com molho de azeite, limão siciliano, vinagre balsâmico de Modena e queijo curado		
	ENSALADA	42
Salada de queijo de cabra, radicchio, alface americana, laranja e philo crocante.		
	ESPINACA	42
Creme de espinafre		
	RÚCULA Y ESPÁRRAGOS	58
Salada de rúcula, aspargos grelhados, bacon, batata tostada na brasa, pepino, creme de queijo fresco e ovos cozidos		

# NIÑOS Y NIÑAS

## Pratos infantis

	P-EFITO	45
Escalopinho de carne (120g), arroz, feijão, batata frita e salada		
	MAC Y CHEESE	45
Penne gratinado ao creme de cheddar, farofinha de bacon e pangrattato		
	COPA DE LOS CHICOS	39
Mix de gelatos e confeitos		

## POSTRES

### Sobremesas

	PERA	39
Pera banhada no caramelo, acompanhada de creme inglês, mix de nuts aromatizado e quenelle de creme		
	PANQUEQUE	42
Crepe recheado com brigadeiro caseiro, finalizado com cacau 100% e grãos de café, acompanhado de sorvete de cappuccino		
	VOLCAN	48
Bolinho de chocolate recheado de nutella com sorvete de flor de leite		

## DEL CIELO

### Doces de vitrine

Variedades de sobremesas do dia para todos os gostos. Venha conhecer as opções ou consulte o garçom.

## BEBIDAS

ÁGUA MINERAL	8
ÁGUA SAN PELLEGRINO (750ml)	45
ÁGUA TÔNICA	8
REFRIGERANTE Pepsi, Guaraná Antarctica, Soda, Sukita	8
SUCO INTEGRAL DE UVA	16
SUCO NATURAL Laranja, limão, abacaxi e abacaxi com hortelã	14
SODA ITALIANA Amora, flor de sabugueiro, maçã verde e tangerina	18
<b>RED BULL</b> <b>Energy drink, sugar free, melancia e tropical</b>	<b>18</b>

## CERVEJAS

CHOPP "PÔNEI" BRAHMA PILSEN (220ml)	12
CHOPP BRAHMA PILSEN (325ml)	15
STELLA ARTOIS	15
BECK'S	15
CHOPP PATAGONIA (320ml)	18
CORONA	20
PATAGÔNIA BOHEMIAN PILSENER	22
PATAGÔNIA IPA	22
PATAGÔNIA AMBER LAGER	22
PATAGÔNIA WEISSE	22
X WÄLS	26
WÄLS SESSION CITRA	39
WÄLS BELGIAN WITTE	39
WÄLS TRIPPEL	39

## WHISKYS

WHISKY SINGLETON	390 (garrafa)
JOHNNIE WALKER GOLD	550 (garrafa)
JOHNNIE WALKER BLUE	1700 (garrafa)

## DOSES

JOHNNIE WALKER RED	20
JOHNNIE WALKER BLACK	29
JOHNNIE WALKER GOLD	49
JOHNNIE WALKER BLUE	98
WHISKY OLD PAR	29
WHISKY SINGLETON	39
KETEL ONE BOTANICAL	25
CIROC	29
TANQUERAY	30
TANQUERAY TEN	35
LICOR 43	35

## CARTA DE DRINKS

JOHNNIE BLONDE HIGHBALL CITRUS (Cítrico) Johnnie Walker Blonde, soda, limão e muito gelo	35
SWEET PASSION Doce e azedo se misturam em um delicioso sabor de mel, maracujá, Campari e Johnnie Walker Red	39
RECOLETA Frutado com notas cítricas. Pure de pera, Ketel One Botanical Cumcumber, limão Tahiti, suco de uva integral, vinho branco e bolha de fumaça	38
CONRAD Whisky Singleton single malt, chá de pêssego, água tônica e laranja	42
FLORIDA (Refrescante) Whisky Singleton single malt, suco de maçã, água tônica e fatias de maçã	45

## CARTA DE DRINKS

BALOUBET DE ROUET 49  
Doce na medida certa. Balanceado com notas de caramelo salgado, limão Tahiti e Singleton single malt. Defumado em uma redoma especial de vidro

BOSS IN BLUE (Nobre e para paladares exigentes) 110  
Whisky Johnnie Walker Blue, limão, syrup e angostura

## CLÁSSICOS

### da Coquetelaria

CAIPIONE 28  
Ketel One Vodka, gelo e frutas da estação

MOJITO 28  
Limão, hortelã, rum e soda

OLD FASHIONED (Não pode faltar) 32  
Jonhie Walker Red, angostura e syrup

DRY MARTINI (O drink do James Bond) 32  
Gin Tanqueray, Martini Dry e azeitonas

KEEP WALKING 38  
Johnnie Walker Red, Red Bull energy drink, licor de cacau e curaçau fino

TANQUERAY MULE 34  
A receita tradicional feita com Tanqueray, limão Tahiti, refrigerante de gengibre e espuma de gengibre

KETEL MULE 35  
Tradicional e queridinho, com vodka Ketel One, limão Tahiti, refrigerante de gengibre e espuma de gengibre

NEGRONI 38  
Gin, Vermouth Rosso e Campari

TROPICAL GIN 38  
O clássico com gin Tanqueray, Red Bull Tropical e fatias de laranja

ROYALE & TONIC 36  
Para fugir do convencional, Tanqueray Royale, água tônica, gelo, limão siciliano e amoras frescas

TANQUERAY TONIC 38  
Tradicional gin tônica, feita com o clássico gin Tanqueray, água tônica e gelo

# CARTA DE SPRITZ

Leves, refrescantes, ideais  
para o clima brasileiro

MINUANO (Drink sem álcool) Purê de pera, limão Tahiti e água com gás	29
HUGO SPRITZ Tradicional nos verões europeus: Vodka Ketel One, limão Tahiti, flor de sabugueiro e limonada	38
LEMON SPRITZ Nossa versão queridinha com Vodka Ketel One, limão siciliano, suco de limão e soda limonada	38
PUNTA SPRITZ Refrescante, com vodka Ketel One, toranja, suco de limão e soda limonada	38
LA BOCA Licor 43 batido com muito gelo, limão Tahiti e syrup	38
APEROL SPRITZ (O tradicional) Aperol Spritz, espumante, água com gás e laranja	42

