



**BARACCHETTA**

**BAR**

# BARACCHETTA

## Chope

	260ml		500ml		1000ml
<b>HEINEKEN</b> <i>ibu 18 / abv 5%</i>	17		26		39
<b>PILSEN SEGREDOS DO MALTE</b> <i>ibu 14 / abv 4,8%</i>	17		26		39
<b>IPA SEGREDOS DO MALTE</b> <i>ibu 52 / abv 6,5%</i>	17		26		39
<b>WEISS - BORCK</b> <i>ibu 8% / abv 5%</i>	17		26		39
<b>AMSTEL PILS</b> <i>ibu 11 / abv 4,6%</i>	17		26		39



## Caipira absolut | cachaça | ciroc | saquê | smirnoff | steinhager | vinho



<b>LIMÃO</b>	39		29		43		32		32		35		29
<b>MORANGO</b>	39		29		43		32		32		35		29
<b>MARACUJÁ</b>	39		29		43		32		32		35		29
<b>ABACAXI</b>	39		29		43		32		32		35		29
<b>BERGAMOTA</b>	39		29		43		32		32		35		29

## Cerveja

BARACCHETTA PILSEN 500ML   29	BADEN BADEN CRISTAL 600ML   29	PATAGÔNIA PILSEN 740ML   34
HEINEKEN 330ML   17	BADEN BADEN WITBIER 600ML   29	PATAGÔNIA AMBER 740ML   34
HEINEKEN ZERO 330ML   17	SCHNEIDER WEISS TAP 7   34	PATAGONIA IPA 740ML   34
HEINEKEN 600ML   29	SCHNEIDER WEISS TAP 3 ZERO   34	PATAGONIA WEISS 740ML   34



# BARACCHETTA

## Drinks clássicos

---

### MARGARITA | 39

Tequila, cointreau, suco de limão e simple syrup

### APEROL SPRITZ | 39

Aperol, espumante e laranja

### NEGRONI CLASSIC | 39

Gin, Campari, Vermout Rosso

### MOSCOW MULE | 39

Vodka, xarope artesanal de gengibre, suco de limão, espuma cítrica

### MOJITO | 35

Rum, simple syrup, suco de limão e água gaseificada

### JACK & COKE | 35

Jack Daniels N°7, coca cola e limão

### ESPRESSO 43 | 35

Licor 43 Diego Zamora, café espresso

### FERNET Y COLA | 35

Fernet Branca, coca-cola e limão

### GIN TÔNICA CLASSIC | 34

Gin, tônica, alecrim, limão siciliano

### GIN TÔNICA TROPICAL | 34

Gin, tônica, Red Bull maracujá, manjeriçã

## Drinks sem álcool

---

### MAYA | 29

Shrub de melancia, gengibre, limão siciliano, pimenta rosa, água gaseificada

### ELSA | 29

Monin curaçau blue, maracujá, limão siciliano

### MISKA-MUSKA | 29

Cordial de morango, polpa de abacaxi, super siciliano juice

## Drinks autorais

---

### BARACCHETTA SECRETS | 44

Só com a senha vc poderá provar, mas nunca saberá o segredo da refrescância

### ALI BABÁ | 39

Pisco, limão siciliano, xarope de maçã verde, xarope artesanal de gengibre e hortelã

### BARACCHETTA MULE | 37

Vodka, cordial artesanal de morango, suco de limão e espuma artesanal de morango

### MARIA QUITÉRIA | 39

Vodka lupulada artesanal (fabricada em Pomerode), limão siciliano, xarope de tangerina, purê de yuzu

### THOMPSONS | 39

Gin, uvas thompsons, suco de limão, simple syrup e manjeriçã

### CALIFÓRNIA | 35

Rum, suco de abacaxi, xarope artesanal de gengibre

### TRISAL | 44

Mezcal, limão siciliano, limão galego, limão thaiti e açúcar de baunilha

### DARKNESS | 41

Whisky, purê de yuzu, xarope de tangerina, suco de limão, aquafaba e carvão vegetal

### MADRECITA | 44

Tequila, xarope de tangerina, cointreau e suco de limão

### ELI | 29

Purê de mirtilo, siciliano juice, xarope artesanal de gengibre, pimenta jalapeño, água gaseificada

### ZERO MOJITO | 29

Versão sem álcool do clássico mojito

### MULE MULE | 29

Versão sem álcool do clássico mojito

# BARACCHETTA

## Água e refri

---

ÁGUA PREMIUM COM GÁS | 12  
ÁGUA PREMIUM SEM GÁS | 12  
COCA COLA ZERO 350ML | 12  
COCA COLA 350ML | 11

## Sucos e sodas

---

SUCO LARANJA NATURAL | 15  
SUCO LIMONADA NATURAL | 25  
SUCO ABACAXI NATURAL | 15  
SUCO VERDE NATURAL | 16

## Amaros

---

MONTENEGRO | 49  
RAMAZZOTI | 38  
VILLA MASSA | 29

## Aperitivos

---

BRASILBERG | 24  
CAMPARI | 22  
FERNET BRANCA | 27  
GRAPPA | 24  
JAGERMEISTER | 27

## Cachaça

---

51 PIRASSUNUNGA | 14  
GIUSEPPE OURO 5 ANOS | 45  
YPIOCA PRATA | 22

## Cognac

---

CARLOS I' | 59  
HENNESSY | 49



FANTA LARANJA 350ML | 11  
GUARANÁ ANTARTICA 350ML | 11  
GUARANÁ ANTATICA ZERO | 12  
H2O 500ML | 14  
ITUBAÍNA RETRÔ 355ML | 14

SCHWEPPS CITRUS 350ML | 12  
SPRITE 350ML | 11  
TÔNICA ANTÁRTICA ZERO | 12  
TÔNICA ANTÁRTICA 350ML | 11

SUCO UVA ORGÂNICO INTEG 300ML | 17  
SUCO MAÇÃ 100% INTEGRAL 300ML | 15

SODA MAÇÃ VERDE | 25  
SODA MARACUJÁ | 25  
SODA MORANGO SILVESTRE | 25  
SODA TANGERINA | 25

## Licores

---

LICOR 43 | 29  
LICOR 43 CHOCOLATE | 29  
AMARULA | 24  
BAILEYS | 25  
BARDÈRA | 24  
COINTREAU | 27  
FRANGELICO | 34  
LIMONCELLO | 24  
RICARD | 39  
SHERIDANS CAFÉ BAUN | 49

## Tequila

---

1800 ANEJO | 38  
1800 REPOSADO | 32  
1800 SILVER | 28  
JOSÉ CUERVO OURO | 28  
JOSÉ CUERVO SILVER | 28  
MEZCAL SCORPION | 59

## Rum

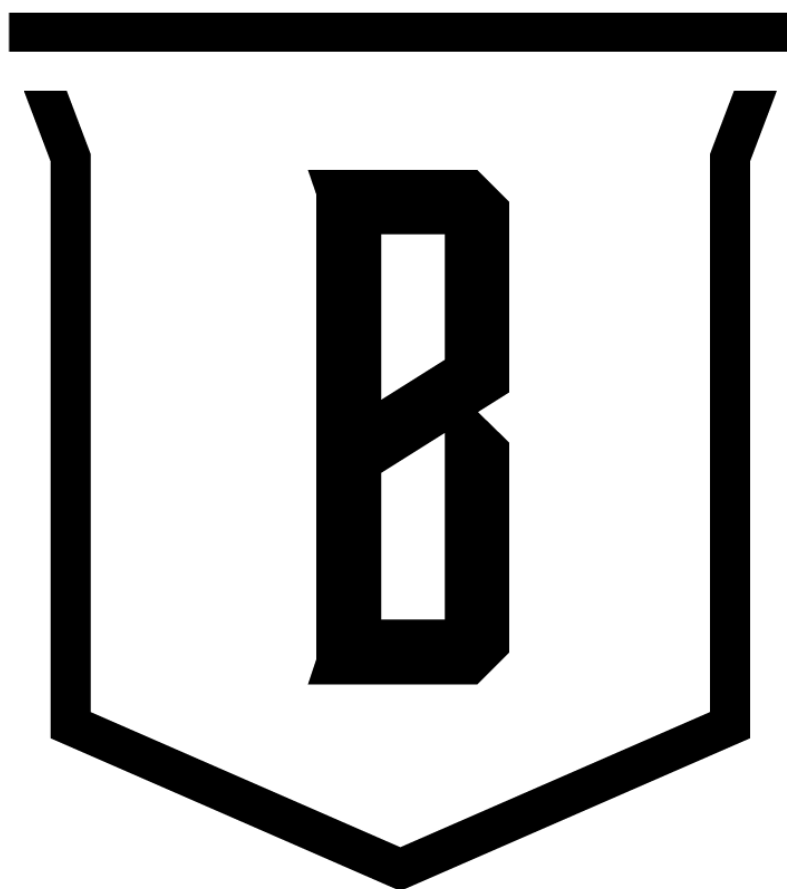
---

BACARDI CARTA BRANCA | 28  
HAVANA 3 ANOS | 32  
MALIBU | 35

## Whiskey



ARTHUR | 29  
BALLANTINES | 29  
BALLANTINES 17 ANOS | 59  
BUFFALO TRACE BOURBON | 41  
BULLEIT BOURBON | 39  
CHIVAS 12 ANOS | 32  
CHIVAS 18 ANOS | 59  
HIBIKI H SUNTORY | 65  
JACK DANIEL'S Nº7 | 31  
JACK DANIELS GETLEMANN | 39  
JAMENSON | 29  
JOHNNIE BLACK LABEL | 39  
JOHNNIE GOLD LABEL | 49  
JOHNNIE RED LABEL | 29  
OLD PAR 12 ANOS | 35  
ROYAL SALUT 21 ANOS | 159  
TALISKER | 45  
THE CHITA | 49  
THE GLENLIVET | 49  
THE MACALLAN QUEST | 59  
WILD TURKEY BOURBON | 45



**BARACCHETTA**  
**PARRILLA**

# Tapas

---

## **A NOSSA PORCHETTA CROCANTE | 39**

Barriga suína defumada na nossa pit, fritinha, com a casquinha super crocante. Limão tostado e molho de ervas e amendoim

## **STEAK & BRIE TARTARE | 59**

cubos do premiadíssimo queijo Brie Vermont, empanados e fritos servindo de base para um tartare de filé mignon defumado e pickles de abóbora. Agora focaccia da casa pq vcs viviam pedindo :)

## **PULPO A PROVENÇAL | 59**

Polvo laminado, macio, quentinho e um vinagrete clássico. Com torradinhas de focaccia da casa para "chuchar"

## **LULINHAS FRITAS | 39**

Um 'potão delas' com sal defumado, limão na brasa e maionese de cebola na brasa

## **EMPANADAS FRITAS | 29**

2 und - "Classiconas" de carne, muita cebola, feitas pelo querido Ezequiel, argentino já quase com sotaque 'alemão de pomerode'

## **CROQUETA DE SALMÃO | 29**

4 und - Bolinhos de salmão com provolone defumado e maionese de alho assado

## **CROQUETA DE PASTRAMI | 29**

4 und - Bolinhos de pastrami de entrecot suíno feito na casa e molho levemente picante de abacaxi

## **CAMARÃO CROCANTE | 59**

6 und - Com a nossa maionese de alho assado, curry e manjeriço

## **PÃO DE ALHO | 24**

1 und - Artesanal, feito aqui mesmo, dourado na brasa

# Kids

---

## **MACARRÃO NA MANTEIGA | 49**

Penne grano duro al dente puxado na manteiga. Acompanha parmesão ralado

## **BIFE, ARROZ E FRITAS | 49**

Bifinhos de alcatra na brasa (ponto mais), arroz branco e batata palito frita

## **CHEESE BURGER | 49**

Pão brioche caseiro, burger (ponto mais), mussarela. Acompanha fritas

# BARACCHETTA

## Porções

---

### **LA PLANCHA CASTELLANA | 69**

Mollejas, chinchulines, morcilla, limão tostado e farofa (**ver disponibilidade**)

### **PALMITO PUPUNHA NA BRASA | 59**

Super macio, finalizado com manteiga de evas e flor de sal

### **PANKO BRIE POMERODE | 59**

Brie inteiro, empanado em panko e frito, mel de abelhas e com torradinhas de pão caseiro

### **ASINHAS DEFUMADAS | 44**

As maravilhosas tulipinhas de frango, barbecue de bergamota do Baracchetta

### **COSTELINHA BBQ | 49**

Costelinha suína defumada na nossa pit, banhada no nosso maravilhoso barbecue de bergamota

### **'PIRULITO' DE CORDEIRO | 49**

4 prime ribs de cordeiro na brasa, super macio e servido com aquele toque de manteiga de hortelã

### **BATATAS BRAVAS | 39**

Fritas rústicas, maionese de alho assado e molho picante

### **LINGUIÇA ARTESANAL PERNIL | 44**

Linguiça artesanal suína da casa, assada na brasa - acompanha farofinha de castanhas da casa

### **LINGUIÇA ARTESANAL COSTELA | 54**

Linguiça artesanal bovina da casa, assada na brasa - acompanha farofinha de castanhas da casa

### **LINGUIÇA ARTESANAL PICANHA | 59**

Linguiça artesanal de picanha, gordurinha picada na ponta da faca - acompanha farofinha de castanhas da casa

### **PROVOLETTA | 59**

Delicioso queijo provolone assado na brasa

## Saladas

---

### **SALADA PASTRAMI BARACCHETTA | 49**

Mix de folhas, tiras de pastrami, tomatinhos assados e amendoim torrado

### **SALADA DE RÚCULA E CEBOLA MARINADA | 39**

Parece nada demais, mas tá loko

### **SALADA MIX FOLHAS BARACCHETTA | 59**

Mix folhas verdes, tomate cereja, mussarela de búfala e nosso maravilhoso molho especial de abacaxi

# BARACCHETTA

## Acompanhamentos

### **PATATAS AL MORTERO | 34**

Assada, amassa da com pilão, pimenta de cheiro, pimentões e pickles de cebola

### **PÃO DE ALHO | 24**

1 und - Artesanal, feito aqui mesmo, dourado na brasa

### **LEGUMES NA BRASA | 39**

Mix de legumes da estação

### **FAROFA DE CASTANHAS BARACCHETTA | 24**

Bijú com mix de 'nuts' e muito cheiro verde

### **BATATA FRITA | 29**

Casquinha crocante e miolo macio

### **ARROZ DE PARRILLA | 34**

Bacon, linguiça Blumenau, batata palha, cheiro verde

### **MAIONESE BARACCHETTA | 29**

Tradicionalíssima salada de batatas

### **BATATA GORGONZOLA POMERODE | 34**

Assada, com creme de gorgonzola

### **SALADA PASTRAMI BARACCHETTA | 49**

Mix de folhas, tiras de pastrami, tomatinhos assados e amendoim torrado

### **SALADA DE RÚCULA E CEBOLA MARINADA | 39**

Parece nada demais, mas tá loko

### **SALADA MIX FOLHAS BARACCHETTA | 59**

Mix folhas verdes, tomate cereja, mussarela de búfala e nosso maravilhoso molho especial de abacaxi



# BARACCHETTA

## Parrilla - a estrela dessa casa

### **ASSADO DE TIRAS | 139**

'Banderita' dianteiro angus  
Uruguaio, nobre dos nobres

### **BIFE DO CHORIZO | 119**

O mais clássico corte porteño,  
provavelmente

### **T- BONE 1950 BLACK | 129**

A 'nata' Angus da serra catarinense,  
mignon e chori e o famoso osso T

### **PRIME RIB | 259**

Um dos cortes mais nobres do bovino

### **OJO DE BIFE Y QUESO | 279**

Coberto com creme gorgonzola

### **PICANHA RESERVA ESPECIAL | 369**

Selada inteira, finalizada fatiada com  
flor de sal

### **CORAÇÃO DA ALCATRA | 299**

Um clássico em qualquer lugar

### **ENTRECOT | 139**

Quase 6 anos e continua sendo o  
queridinho da casa

### **FILÉ MIGNON | 129**

O + macio e suculento do sul do  
mundo

### **FRENCH RACK CORDEIRO | 139**

Vinho branco, ervas, braaaaaasa e  
manteiga de hortelã

### **CHURRASQUITO DE 'CUADRIL' | 269**

Rei das parrillas de bairro argentinas

### **COSTELA NORTEÑA HEREFORD | 199**

'Janelinha' do dianteiro, do pampa  
gaúcho

### **PORTERHOUSE | 319**

selado no braseiro, fatiado e finalizado com  
manteiga e flor de sal em uma fôrma quente

### **COSTELA 4 OSSOS | 329**

Costela Angus uruguaio, do dianteiro,  
espetáculo!

1 PESSOA

2 PESSOAS

3 PESSOAS

## Dry Aged

Maturado a seco aqui na nossa casa!

30 dias

maciez e sabor levemente concentrado

### **DRY AGED 30 DIAS BIFE DO CHORIZO | 159 (1P)**

### **DRY AGED 30 DIAS ENTRECOT | 169 (1P)**

### **DRY AGED 30 DIAS PRIME RIB | 299 (2P)**

60 dias

toque amanteigado e leve sabor de nozes

### **DRY AGED 60 DIAS BIFE DO CHORIZO | 179 (1P)**

### **DRY AGED 60 DIAS ENTRECOT | 199 (1P)**

### **DRY AGED 60 DIAS PRIME RIB | 349 (2P)**

# BARACCHETTA

## Cozinha

---

Pratos individuais

### **SALMÃO NA BRASA | 94**

Com legumes grelhados no braseiro e molho chimichurri

### **MIGNON DEFUMADO | 93**

Com mousseline de batata salsa, alho poró na brasa e molho de vinho tinto

### **PAPPARDELE | 97**

Com camarão e polvo

### **STEAK ANGUS A LA PARRILLA | 95**

Com nosso clássico arroz de parrilla e nosso molho parrillero - 93 (checar o corte do dia)

### **CORDEIRO | 119**

Com cremosíssimo risotto de alho poró com brie

## Burguers e Sandubas

---

### **B SANDUBA DE PORCHETTA | 59**

uma bela rodela da NOSSA porchetta crocante, cebola roxa, dedo-de-moça, limão, coentro e molho de ervas e amendoim. O sanduíche mais amado no Peru.

### **B BURGER DRY AGED | 79**

burger dry aged 60 dias, pão brioche, mussarela de búfala defumada, alface e lascas de bacon

### **B BURGER BRIE | 69**

burger secreto, pão brioche, queijo brie empanado e geléia de morango levemente picante

### **B BURGER COSTELA | 64**

burger costela, pão australiano, alface, creme de gorgonzola, lascas de bacon

### **B MIGNON ESPECIAL | 69**

lascas de filé mignon, pão brioche, alface, mussarela derretida, maionese caseira de alho assado

### **B BURGER VALE DO TESTO | 64**

nosso burger, pão brioche, alface, bacon e uma baita lasca do maravilhoso queijo pomerodense Vale do Testo 3 meses de cura

# BARACCHETTA

## Sobremesa

---

### **BANOFFEE | 39**

Nossa versão deste clássico tão amado acompanhada de sorvete de baunilha

### **TRAKINAS | 29**

Biscoitão crocante, geléia de morango, morangos frescos e creme de limão siciliano

### **TORTINHA DE CHOCOLATE | 29**

Recheada com cremoso de café, bergamota, ganache de chocolate meio amargo e sorvete de baunilha

### **COMPOTA DE MAÇÃ VERDE | 29**

Farofa de biscoito, sorvete artesanal de doce de leite

### **BOLINHO QUENTE DE CHOCOLATE | 29**

Com sorvete artesanal de baunilha e brigadeiro 60%

## Café

(todos com opção descafeinado)

**ESPRESSO | 8**

**RISTRETTO | 8**

**DOPPIO | 13**

**AMERICANO | 8**

**MACCHIATO | 12**

**LATTE | 14**

## Licores

**AMARO MONTENEGRO | 49**

**JÄGERMEISTER | 24**

**BRASILBERG | 22**

**LICOR 43 | 29**

**LICOR SHERIDANS CAFÉ BAUN | 49**

**FERNETBRANCA | 27**

**LIMONCELLO | 24**