

RESTAURANTE GRILL

Cardápio

SALADAS

Coleslaw (Salada de Repolho Roxo e Verde, Cenoura e Molho à Base de Iogurte e Alho)	23
Salada Tayayá Grill (Alface Americana, Cogumelos Grelhados, Queijo Gorgonzola, Croutons, Vinagrete e Crispy de Bacon Caramelado)	33

CARNES

Bife de Chorizo (300 g)	99
Assado de Tiras (160 g)	108
T-bone (500 g)	132
Picanha (500 g)	189
Prime Rib Suíno (500 g)	85
Baby Beef (250 g)	85
Duo de Linguiça (Linguíça de Costela e Linguíça de Cordeiro 100 g)	32

OBS: Todas as Carnes Acompanham (Arroz Branco, Farofa de Ovos e Vinagrete)

MOLHOS

Chimichurri Fresco, Barbecue, Aioli

ACOMPANHAMENTOS EXTRAS

Purê de Batata com Alho Assado	17
Batata Rústica	12
Legumes Grelhados (Abobrinha, Tomate, Cebola Roxa, Cabotiá, Berinjela)	14

SOBREMESAS

Pudim de Leite com Doce Leite Caseiro, Amendoim e Chantilly	26
Panna Cotta com Compota de Frutas Amarelas Grelhadas	29
Torta de Chocolate com Sorvete de Vanilla e Farofa Crocante de Bacon Caramelado	36

COBRAMOS
10%
DE TAXA DE
SERVIÇO

