

TAPAS

TOSTADA DE CHORIZO

Pão crocante assado na brasa com chorizo picado, salsa criolla, cebola roxa e chimichurri

Char-grilled flatbread topped with chopped chorizo sausage, criolla dressing, red onion and chimichurri **27.90**

TOSTADA DE VERDURA

Pão crocante assado na brasa com salsa criolla, tiras de shitake, abobrinha e cebola roxa

Char-grilled flatbread topped with criolla dressing, sliced shitake mushrooms, zucchini and red onion **29.40**

MINI EMPANADAS

Tradicionais empanadas argentinas de carne e tempero portenho, queijo mozzarella e de escarola com queijo cremoso

Traditional Argentine Meat and spice, Mozzarella Cheese with chives and escarole with creamy cheese empanadas

6 unidades | 6 units 26.90

EMPANADAS

Tradicionais empanadas argentinas de carne e tempero portenho ou de escarola com queijo cremoso

Tradional Argentine meat and spices or escarole and creamy cheese empanadas.

2 unidades | 2 units 21.90

CROQUETAS DE OSSOBUCO

Bolinhas cremosas recheadas de ossobuco e queijo parmesano, acompanhada de geleia de pimenta

Creamy balls with Ossobuco and parmesan cheese. Served with Pepper Jelly **22.90**

CROQUETAS DE JAMÓN

Bolinhas cremosas de bechamel com brunoise de jamón espanhol e queijo parmesano

Creamy béchamel balls with Spanish ham brunoise and parmesan cheese **20.90**

PROVOLETA

Esspa fatia de queijo provolone com tomates-cereja e orégano grelhada na brasa

Thick grilled slices of provolone cheese with cherry tomatoes and oregano **27.90**

TIRADITO DE COSTILLA

Costela assada na brasa e desfiada com chimichurri fresco

Confit back ribs char-grilled with chimichurri sauce

49.40

ACHURAS

CHORIZO TRADICIONAL

Linguiça de lombo tradicional

Tradicional pork loin sausage **27.90**

CHORIZO DE VACIO

Linguiça especial de Fraldinha

Special skirt steak sausage **34.90**

SALCHICHA PARRILLERA

Linguiça fina de lombo e pimenta-dedo-de-moça muito picante

Thick pork loin sausage with hot chilli peppers **31.90**

MORCILLA

O verdadeiro e especial chouriço artesanal (consulte disponibilidade)

Classic Argentinean homemade blood sausage (check for avaiability) **32.90**

MOLLEJAS

Tradicionais mollejas argentinas grelhadas e aromatizadas com manteiga e tomilho (consulte disponibilidade)

Classic Argentinean grilled sweetbreads, flavored with butter and thyme (check for avaiability) **44.90**

SALADAS E PRATOS LEVES

SALADA FRESCA

Nossa versão refrescante da clássica salada verde, com laranja, cebola roxa, tomates-cereja e ovos cozidos

Brazilian classic churrasco refreshing salad, mixed greens, boiled eggs, red onion and cherry tomatoes **24.90 | 31.90**

SALADA DRACENA

Folhas de alface, tomates selecionados, cenoura ralada, rodela de palmito, batata palha e queijo parmesano importado

Lettuce, select tomatoes, grated carrots, hearts of palm, shoestring potatoes and Parmesan cheese **29.90 | 39.90**

SALADA VERDE COM ALCAPARRONES

Mix de folhas de alface, rúcula e agrião, com alcaparrones gigantes chilenos

Mixture of lettuce, arugula and watercress, with large Chilean capers **28.40 | 34.90**

SALADA ANDINA

Deliciosa salada de Quinoa com tomate-cereja, cenoura, abobrinha, hortelã, alface americana, uva passa, amêndoas, azeite e limão siciliano

Flavorful Quinoa Salad, lettuce, cherry tomatoes, carrots, zucchini, raisins, almonds, lemon and olive oil **29.90 | 39.90**

STEAK TARTARE

Carne crua finamente picada na ponta da faca, com fritas rústicas e mini-salada

Fine knife-chopped raw beef with rustic french fries and mini-salad **49.40**

AVES

POLLO BEBÉ

Meio Galeto desossado e grelhado na brasa, com ou sem pele, à sua escolha

Char-grilled boneless spring half chicken, with or without skin **54.90**

PESCADOS

PIRARUCU

Grelhado na brasa, acompanhado de talharim de palmito pupunha com toque de limão siciliano na manteiga de sálvia

Char-grilled Arapaima with hearts of peach-palm taglieri, with lemon-flavored salvia butter sauce **86.90**

PULPO A LA PARRILLA

Polvo assado na brasa ao limão e ervas com batatas ao murro

Char-grilled octopus, citrus pesto and rustic oven roasted potatoes **115.90**

SALMÃO

Generosa posta de salmão grelhada na brasa, acompanhada de risoto de limão siciliano

Generous char-grilled salmon fillet, served with sicilian lemon flavored risotto **83.90**

SELECCIÓN

PORTERHOUSE POBRE JUAN

Corte especial de Angus 4.8.1, contrafilé e filet mignon separados por osso, com a farofa da casa e vegetais assados na Parrilla, serve 2 pessoas

Free range hormon free Angus, thick striploin and tenderloin cut, separated by bone, crunchy “Farofa” and char-grilled vegetables, serves 2 people

900g | 32oz **229.40**

DENVER STEAK

Corte suculento, macio e marmorizado servido com mousseline de mandioquinha e cogumelos frescos ao molho rôti

Juicy, tender and well-marbled; served with arracacia mousseline, fresh funghi, rôti sauce

220g | 8oz **89.40**

MILANESA DE OJO DEL BIFE

Corte fino de Ojo del Bife em crosta crocante, servido com salada de batatas assadas na brasa

Thin cut Rib Eye milanese with char-grilled potato salad

79.40

481 BURGUER

Hambúrguer artesanal de 250g de cortes selecionados padrão “481 Brand”, emulsão de Jamón Serrano, queijo gruyère e rúcula no pão de hambúrguer. Acompanham finas fritas rústicas e ketchup de goiabada

9oz of taylormade burger made with special “481” meat blend, Jamón Serrano emulsion, gruyere chesse and arugula in a bun. Served with rustic fine fries and guava ketchup

250g | 9oz **48.90**

OJO DEL BIFE ANCHO

Assado na brasa, com farofa de pistache e purê de cenoura aromatizado com jasmim e ervas

Rib Eye center cut, with pistachio crumbs and carrot purée flavored with jasmine and herbs

250g | 9oz **89.40**

PARRILLA

CORTES NOBRES

BIFE POBRE JUAN

Exclusividade da Casa: corte especial do Bife Ancho, macio, saboroso e muito marmorizado

House Specialty: exclusive cut from Rib Eye, well-marbeled, tender and flavorful

370g | 13oz **109.40**
270g | 10oz **94.90**

MONUMENTAL PRIME RIB

Corte especial com osso da parte mais nobre do lombo bovino

Special bone-in cut from the best part of the Rib Eye

700g | 25oz **167.90**

CARRÉ DE CORDEIRO

Costeletas de Cordeiro da Terra do Fogo grelhadas na brasa servidas com azeite de hortelã

Tierra del Fuego lamb ribs, char grilled and served with mint oil

450g | 16oz **104.90**

WAGYU STEAK

Consulte os cortes de gado Wagyu / Kobe Beef disponíveis

Check with the waiter our daily Wagyu / Kobe Beef steak options

Preço de mercado / Market price

481 KING’S RIB

Exclusividade da Casa: corte especial da costela bovina com padrão 481 Brand

House Specialty: exclusive bone in short rib cut

400g | 14oz **98.90**

PARA COMPARTILHAR

GRAN TABLA POBRE JUAN

Nosso Especial para 3 ou mais pessoas: seleção de achuras, cortes clássicos e vegetais assados na brasa, com Arroz Biro Biro, Farofa de Ovos e Papas Souffée

House Special for parties of 3 and up: selection of char-grilled steaks, achuras and vegetables, with Biro Biro Rice, Egg Flour Mix and Papas Soufflée

74.90 por pessoa / per person

GRAN CHORIZO

Corte especial do Bife de Chorizo, serve de 2 a 3 pessoas

Striploin especial cut, serves 2 to 3 people 800g | 28oz **199.40**

GRAN VACIO

Corte magro e saboroso, também conhecido como Fraldinha, serve 2 pessoas

Skirt Steak, lean and flavorful, serves 2 people

550g | 19oz **134.90**

CORTES CLÁSSICOS

BIFE ANCHO

Corte alto da parte mais nobre do lombo bovino

Rib Eye, prime beef loin

340g | 12oz **88.90**

ASADO PRIME

Parte mais nobre da costela do novilho, excepcional marmoreio, agrada aos mais exigentes apreciadores do Asado de Tira

For connoisseurs: flavourful and marbled cut of short rib

440g | 15oz **119.40**

BIFE DE CHORIZO

Corte transversal do lombo bovino com leve capa de gordura

Striploin steak with a thin fat cap

300g | 11oz **81.90**

OJO DEL BIFE ANCHO

Corte exclusivo do centro do Bife Ancho, macio e sem gordura

Tender and lean Rib Eye center cut

350g | 12oz **99.40**
250g | 9oz **82.90**

BIFE DE TIRA

Corte longitudinal da Picanha

Longitudinal cut of Picanha (Rumpsteak)

330g | 12oz **94.90**
420g | 15oz **122.40**

COSTILLA RÚSTICA

Costelinha de porco confitada e grelhada, acompanhada de fritas rústicas e demi-glace

Confit back ribs char-grilled with rustic fries and demi-glace

inteira | full-rack **79.40**
meia | half-rack **63.90**

COCINA

RISOTO DE LIMÃO SICILIANO

Risoto cremoso de limão siciliano

Sicilian lemon flavored creamy risotto **41.90**

RISOTO DE FUNGHI

Risoto com cogumelos porcini selecionados

Risotto made with select porcini mushrooms **42.90**

GNOCCHI AL TARTUFO

Gnocchi de mandioquinha artesanal ao molho branco cremoso tartufado com lâminas de amêndoas

Arracacha gnocchi with truffles cream and sliced almonds sauce **61.90**

ACOMPANHAMENTOS

PAPAS SOUFFLÉE

Especialidade da casa: batatas finamente laminadas em formato oval, fritas e estufadas

House Specialty: thin oval-shaped potato slices, fried and stewed **27.90**

PALMITO PUPUNHA

Especialidade da casa: palmito pupunha assado na brasa com azeite aromatizado e alcaparrones

House Specialty: pupunha hearts of palm coal roasted with aromatic olive oil and large Chilean capers **44.90**

MIX DE COGUMELOS

Seleção de cogumelos frescos assados na brasa

Selected char-grilled mushrooms **26.90**

ENSALADA DE PAPAS A LA PARRILLA

Tradicional salada de batatas assadas na brasa

Traditional Argentine char-grilled potato salad **29.40**

FAROFA POBRE JUAN

Farofa puxada com cebolas finas empanadas e fritas na manteiga

Brazilian manioc flour sautéed with very thin onions rings **26.90**

FAROFA DE PISTACHE

Exclusividade da casa: farofa de mandioca com pistaches na manteiga

House specialty: buttered manioc flour with pistachios **51.90**

FAROFA DE OVOS

Farofa de mandioca tostada com ovos e cebolinha verde

Manioc flour with eggs and chives **26.90**

PURÊ DE MANDIOQUINHA

Tradicional purê com mandioquinha

Classic Brazilian arracacha purée **26.90**

BATATA GRATIN COM GORGONZOLA

Batata gratinada com queijo Gorgonzola.

Potatoes gratiné with gorgonzola cheese **29.40**

PANELINHA DE VEGETAIS

Seleção de vegetais e legumes da estação assados no forno e grelhados na brasa

Oven roasted and char-grilled seasonal greens and vegetables mix **28.90**

ARROZ BIRO BIRO

Tradicional arroz branco com linguiça, cebola, salsinha, ovos picados e batata palha

Brazilian classic white rice with sausage, onion, parsley, chopped eggs and shoestring potatoes **26.90**

FINAS FRITAS

Batatas fritas crocantes

Crispy french fries **21.90**

FACAS POBRE JUAN

Facas artesanais exclusivas do Pobre Juan, feitas pela lendária Zakharov (Estojo com 4 ou 6 facas)

Exclusive handcrafted Pobre Juan steak knives, made by the legendary Zakharov (4 or 6 knives set) **575.90 | 849.40**

COUVERT POBRE JUAN

Pão rústico acompanhado de Picatto Porteño, manteiga aromatizada, Mousseline de Gorgonzola, Salsa criolla e chimichurri

Select breads served with Picatto Porteño (meat and spice sauce), homemade butter, Gorgonzola Mousse, Chimichurri and Criolla Sauce (per person, optional) **14.90**

COUVERT ARTÍSTICO

Jazz, Blues, Pop Rock e Bossa Nova (por pessoa, opcional)

Live Jazz, Blues, Pop Rock and Bossa Nova (per person, optional) **9.90**

Aceitamos cartões de crédito e débito (Mastercard, Visa, American Express e Diners Club). Não aceitamos vale-refeição, Visa Vale ou cheques.

Proibida a venda de bebida alcoólica para menores de 18 anos. O álcool causa dependência e, em excesso, provoca males à sua saúde. Proibido fumar neste local.

Os preços deste cardápio são válidos por prazo indeterminado.

We accept credit and debit cards (Mastercard, Visa, American Express and Diners Club). We do not accept corporate meal cards, Visa meal cards or checks.

The sale of alcohol to people under the age of 18 is prohibited. Alcohol is an addictive substance and, in excess, is harmful to your health. Smoking is strictly prohibited on the premises.

Menu prices are valid for an indefinite period.



PROCON SP (11) 3024 6011