

SERRA GAÚCHA

GALETOS & PARRILLA

Entradas e Petiscos

Sua viagem de **sabores e sensações** começa aqui.
Embarque rumo ao melhor da cozinha do Sul.

Bolinho de mandioca (6 unidades)
com carne seca

(4 unidades)

Bolinho de bacalhau (6 unidades)

(4 unidades)

Galeto a passarinho

Batata frita

**Batata frita com
queijo e bacon**

Linguiça artesanal

com mandioca frita e queijo mussarela

**Carne de sol com
mandioca**

Polenta frita

Mandioca frita



Bebidas

Tradicionais

Água de coco
Água mineral s/ gás
Água mineral c/ gás
Água Tônica
Schweppes Citrus
Refrigerante
H2O
Suco | Copo
Suco | Jarra
Red Bull
Soda Italiana
Café Especial e Espresso

Whisky

Red Label
Black Label
Jack Daniel's

Vodka

Smirnoff

Licor

Cointreau
Vinho do Porto
Licor 43

Diversos

Tequila Jose Cuervo
Campari
Cachaça Reserva
Vinho Colonial | Taça
Vinho Colonial | Jarra



===== Opções para brindar ou matar a sede =====

Cervejas & Chopps

Tradicionais

Cerveja (Long Neck) Consultar opções

Cerveja (600ml) Consultar opções

Cerveja s/ Álcool

Especiais

Eisenbahn (Long Neck) Strong, Pale, Weiss ~

Patagônia IPA

Chopp

Chopp (400ml)

Diversos estilos e sabores que proporcionam a **combinação perfeita** com as nossas receitas.



Drinks Clássicos

Mojito

Rum Branco, Suco de Limão, Hortelã e água com gás

Gin Tônica

Gin, Limão-Taiti e Água Tônica

Margarita

Tequila, Cointreau e Suco de Limão Tahiti

Cosmopolitan

Vodka, Suco de Cranberry, Suco de Limão, Licor de Laranja e Grenadine

Cozumel



Caipiras

Caipiríssima

Rum, Malibu, Abacaxi, Alecrim e Mel

Caipirinha

Cachaça e Limão

Caipiroska Tradicional

Vodka com Limão

Caipiroska de Frutas Vermelhas

Vodka, Morango, Amora e Framboesa



Sem Álcool

Tropical

Abacaxi, Grenadine, Suco de Cranberry e Limão Siciliano

Soda Italiana



Imagens Meramente Ilustrativas



Seu passeio pelo Serra combina com os

Nossos Vinhos

Branco

Miolo Seleção

Ventisquero Reservado

Chardonnay

Casal Garcia (verde)

Tinto

Concha Y Toro Reservado

Carbernet Sauvignon

Gato Negro

Caménere

Miolo Seleção

Duplo corte: Cabernet Sauvignon e Merlot

Santa Helena Reservado

Cabernet Sauvignon

Ventisquero Reservado

Merlot

Casillero Del Diabo

Cabernet Sauvignon

Norton Doc

Malbec

Casa Valduga Origem

Cabernet Sauvignon

Marques de Casa Concha

Cabernet Sauvignon

Espumante

Chandon Brut

Chandon Rose

Lambrusco Cella

Casa Valduga Arte Brut

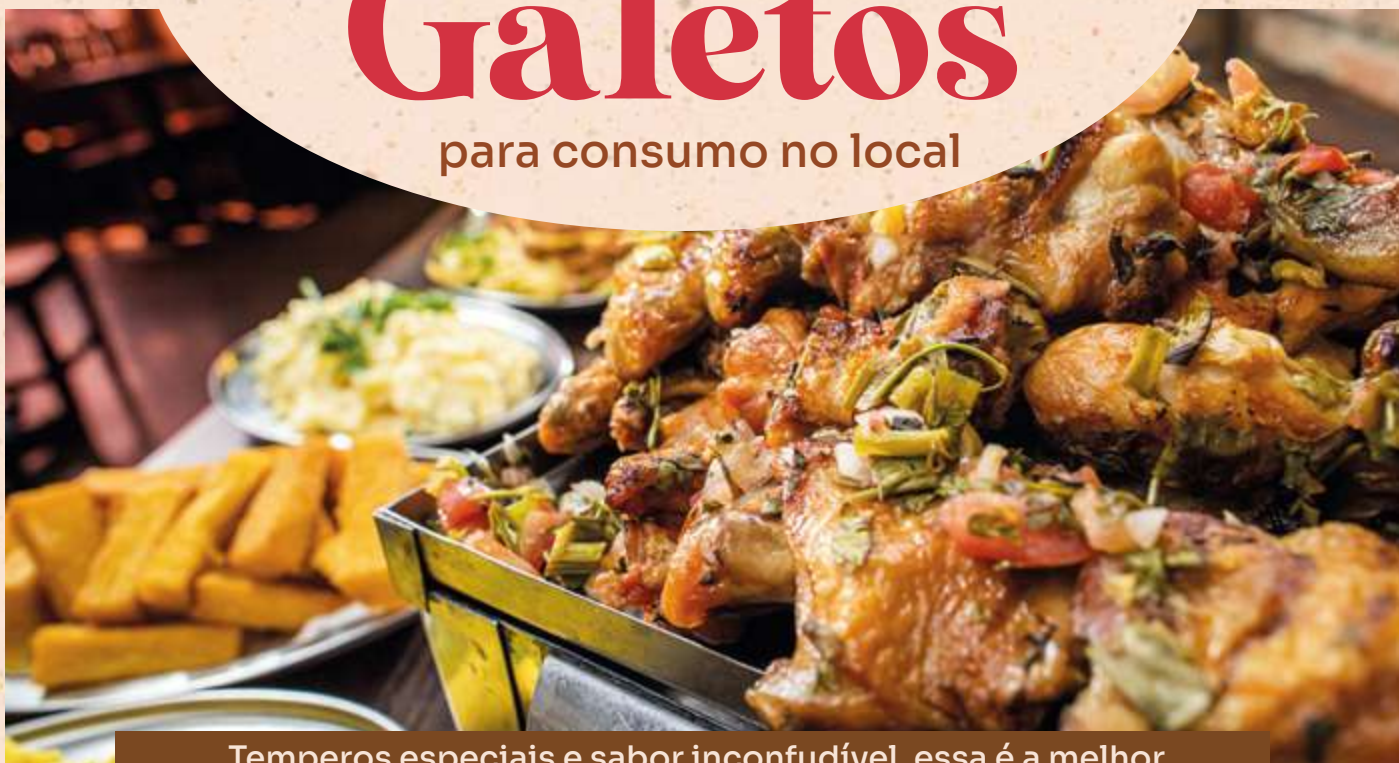


Secos ou suaves. Encorpados ou leves. Aqui estão opções que, além de harmonizar pratos, realçam todos os sabores.

Experimente o tradicional sabor do sul

Rodízio de Galeto

para consumo no local



Temperos especiais e sabor inconfudível, essa é a melhor descrição para o nosso autêntico galeto.

Acompanha

Arroz Branco, farofa de ovos, maionese, salada verde, talharim ao sugo e uma deliciosa polenta frita.

Almoço/Jantar

Segunda a Sexta

Almoço/Jantar

Sábado, Domingo e Feriados

- * Crianças até 5 anos não pagam
- * Crianças de 6 a 10 anos pagam metade

Experimente o tradicional sabor do sul

Parrillada

para consumo no local



Chorizo, Picanha, Ancho, Bife de tiras, Linguiça artesanal
(serve até 5 pessoas)

Escolha 4 acompanhamentos

Arroz Branco
Arroz com Brocolis
Arroz Parrillero
Farofa de ovos
Maionese de Batata
Salada Verde

Feijão Tropeiro
Polenta Frita
Batata Frita
Mandioca Frita
Talharim a Bolonhesa
Talharim ao alho e óleo

Cozinha Gaucha

Carnes na Parrilla

Irresistivelmente saborosas, harmonizam muito bem com vinhos e cervejas especiais

Bifé de Tiras

Parte mais nobre e macia da picanha Corte transversal do miolo

Bifé do Chorizo

Extraído do miolo do contrafilé, Maturação mínima de 14 dias



Sugestão do chefe

Fraldinha

Delicioso e macio corte próximo a costela do boi

Costelinha ao Molho Barbecue

Costela de porco assada lentamente na parrilla com delicioso molho barbecue da casa



Sugestão do chefe

Bifé Ancho

Corte dianteiro do contrafilé argentino, maturado por até 14 dias



Picanha Gaúcha

Especialidade da Casa



Filé à Parmegiana

Filé Mignon empanado com molho Tomate da casa

Filé à Parmegiana de Frango

Filé de Frango empanado com molho Tomate da casa

Filé à Parmegiana sem lactose

Filé Mignon empanado com molho Tomate da casa



Salmão

Peixe Nobre Assado na Parrilla

Gurizinho (kids)

Arroz Branco, Filé e Fritas

Escolha 2 acompanhamentos

Arroz Branco
Arroz com Brocolis
Arroz Parrillero
Farofa de ovos
Maionese de Batata
Salada Verde

Feijão Tropeiro
Polenta Frita
Batata Frita
Mandioca Frita
Talhaçim a Bolonhesa
Talhaçim ao alho e óleo



Pratos Executivos

Galeto



Picanha



Filé Mignon ao Molho Madeira



Salmão



De Segunda a Sexta, você conta opções individuais bem servidas. Afinal, nas viagens do dia a dia, tudo que você precisa são refeições econômicas e saborosas

Escolha 3 acompanhamentos

Arroz Branco
Arroz com Brocolis
Arroz Parrillero
Farofa de ovos
Maionese de Batata
Salada Verde

Feijão Tropeiro
Polenta Frita
Batata Frita
Mandioca Frita
Talharim a Bolonhesa
Talharim ao alho e óleo

Gostinho de quero mais

Sobremesas

Taça Sensação de Nutella

Sorvete de creme, wafer de chocolate, calda de Nutella e chocolate coberto com Chantilly

Sorvete

1 bola de sorvete

Sorvete com calda de chocolate

1 bola de sorvete + calda de chocolate



Grand Gâteau de Chocolate

Bolinho servido quente e cremoso por dentro, com cobertura de chocolate, picolé Magnum morangos, wafer de chocolate e calda de chocolate

Pudim de Leite

Receita caseira gaúcha de incrível sabor

Creme de Papaia e/ Licor de Cassis

Mamão batido com sorvete, com um toque de licor de cassis



Sagu com Vinho Tinto

Servido com creme de baunilha. Uma das sobremesas mais tradicionais do Rio Grande do Sul

Abacaxi e/ raspas de Limão e Licor Cointreau

Taça de Goiabada

Com sorvete de creme surpreendente revisão do famoso Romeu e Julieta

Picolé



Petit Gâteau de Doce de Leite

Delicioso bolinho de doce de leite acompanhado de uma bola de sorvete de creme

Petit Gâteau de Chocolate Belga

Delicioso bolinho de chocolate belga acompanhado de uma bola de sorvete de creme





SERRA GAÚCHA

GALETOS & PARRILLA

Horário de funcionamento

Segunda e Terça das 11:30 às 15hs
Quarta, Quinta e Sexta das 11:30 às 15hs e das 19hs às 23hs
Sábado das 11:30 às 16h e das 19hs às 23hs
Domingo das 11:30 às 16h

mais informações

 parrillaserragaucha

 serra_gaucha_bsb

 61 98162-1337
61 3352 5352
61 3352 5353

Reservas e informações

QS 3, LOTE 19, LOJA 01 - PISTÃO SUL - TAGUATINGA