

A close-up, low-angle shot of a barbecue grill. In the foreground, a large, thick cut of meat, possibly brisket or a similar fatty cut, is being grilled. It has a golden-brown, slightly charred exterior with visible fat marbling. In the background, other pieces of meat are visible, including what looks like a whole chicken or a large fish, also being cooked over the fire. The lighting is warm and focused on the meat, creating a sense of heat and aroma.

¡VENÍ!

¡Vení que está saliendo!

PARRILLA · MACEIÓ

CARDÁPIO
MENU

SHARING BOARDS

TÁBUAS PARA
COMPARTILHAR

Rioplatense Nobre

ESCOLHA 4 GUARNIÇÕES · CHOOSE 4 SIDES

Picanha Angus, picanha suína, bife de choriço Angus e ½ galetinho.

Angus picanha, pork picanha, Angus striploin and half chicken.

Rioplatense Clássica

Bife de tira, picanha suína, bife ancho e ½ galetinho.

Strip-cut steak, pork picanha, ribeye and half chicken.

Costa dos Corais

ESCOLHA 4 GUARNIÇÕES · CHOOSE 4 SIDES

Lagosta, polvo, salmão e camarão.

Lobster, octopus, salmon and shrimp.

COSTA DOS CORAIS

SHARING BOARDS

TÁBUAS PARA COMPARTILHAR

CONTINUAÇÃO · CONTINUED

Costela ¡Vení!

APROX. 700 G · 3 GUARNIÇÕES · 3 SIDES

*Beef ribs.***Paleta de Carneiro ou Stinco de Carneiro***Lamb shoulder or lamb shank.***Ossobuco ¡Vení!***¡Vení! ossobuco.*

NOBLE CUTS

CORTES
NOBRES**T-Bone Steak Angus**

550 A 600 G

*Angus T-bone steak.***Bife de Choriço Angus***Angus striploin.***Prime Rib Angus**

550 A 600 G

*Angus prime rib.***Bife Ancho Angus***Angus ribeye.***Bife de Tira Angus***Angus strip-cut steak.***Short Ribs Angus***Angus short ribs.***Short Rack de Cordeiro Patagônia**

300 G

Patagonian lamb rack.

PRIME RIB ANGUS

GUARNIÇÕES · SIDES

Escolha duas guarnições.
Choose two sides.

CLASSIC CUTS

CLÁSSICOS
DA PARRILLA**Bife de Tira**

300 G · 2 GUARNIÇÕES · 2 SIDES

*Strip-cut steak.***Assado de Tira**

ESCOLHA 2 GUARNIÇÕES · CHOOSE 2 SIDES

*Cross-cut beef ribs.***Bife Ancho**

300 G · 2 GUARNIÇÕES · 2 SIDES

*Ribeye.***Bife de Choriço**

300 G · 2 GUARNIÇÕES · 2 SIDES

*Striploin.***Short Ribs**

500 G · 2 GUARNIÇÕES · 2 SIDES

*Short ribs.***Cowboy Steak**

300 G · 2 GUARNIÇÕES · 2 SIDES

*Cowboy steak.***Coração de Mignon**

300 G · 2 GUARNIÇÕES · 2 SIDES

*Filet mignon.***Galetinho Desossado**

ESCOLHA 2 GUARNIÇÕES · CHOOSE 2 SIDES

*Boneless chicken.***Picanha Suína**

300 G · 2 GUARNIÇÕES · 2 SIDES

*Pork picanha.***Costela Suína com Molho Barbecue**

400 G

Pork ribs with barbecue sauce.

SIDES

GUARNIÇÕES

2

GUARNIÇÕES · SIDES

Cortes nobres
e clássicos*

3

GUARNIÇÕES · SIDES

Costela ¡Vení!

4

GUARNIÇÕES · SIDES

Costa dos Corais
e Rioplatense Nobre

*NOS CLÁSSICOS, CONFORME INDICADO EM CADA CORTE.

**Arroz Branco***White rice***Arroz Integral com Brócolis***Whole-grain rice with broccoli***Arroz Don Rafael***Don Rafael rice***Batata Frita***French fries***Blinis de Batata-Doce***Sweet potato blinis***Maionese de Batata Especial do Chef***Chef's potato salad***Batata Chips***Potato chips***Farofa de Manteiga com Ovo***Butter and egg farofa***Farofa ¡Vení! com Cebola Crocante***¡Vení! cassava farofa with crispy onions***Farofa de Banana-da-Terra Frita***Cassava farofa with fried plantain***Fava Tropeira***Tropeiro-style fava beans***Feijão-Verde Tropeiro***Tropeiro-style green beans***Polenta Frita***Fried polenta***Legumes Parrilheiros com Compota de Cogumelos***Grilled vegetables with mushroom compote***Pirão de Queijo***Cheese pirão***Risoto de Limão-Siciliano***Sicilian lemon risotto***Purê de Banana-da-Terra com Mel de Engenho e Castanhas***Plantain purée with sugarcane molasses and nuts***Risoto de Amêndoas com Alho-Poró e Brie***Almond risotto with leek and Brie***Salada Caesar***Caesar salad*



STARTERS

ENTRADAS

Bombom de Angus

Angus beef bonbon.

SG / GF

Choripan

Linguiça artesanal grelhada na brasa, servida em pão crocante, com chimichurri da casa.

Charcoal-grilled artisanal sausage served in crusty bread with house chimichurri.

Empanada de Costela de Angus com Legumes Parrilleiros

Angus beef rib empanada with grilled vegetables.

Empanada Trio de Queijos

Three-cheese empanada.

Dueto de Empanadas

CARNE + QUEIJO · BEEF + CHEESE

Uma empanada de carne e uma de queijo.

One beef empanada and one cheese empanada.

Steak Tartare

SG / GF

STARTERS

ENTRADAS

CONTINUAÇÃO · CONTINUED

Linguiça de Cordeiro com Tortilhas de Macaxeira

Linguiça artesanal de pernil de cordeiro com tortilhas de macaxeira.

Artisanal lamb sausage served with cassava tortillas.

SG / GF

SL / LF

Linguiça Angus com Tortilhas de Macaxeira

Angus sausage with cassava tortillas.

SG / GF

Provoleta

Queijo provolone com azeite extravirgem.

Provolone cheese with extra virgin olive oil.

Fondue Supremo

Supreme fondue.

SG / GF

Linguiça ¡Vení!

Linguiça artesanal de copa-lombo e picanha suína, com queijo coalho e temperos ¡Vení!.

Artisanal sausage made with pork loin, pork picanha, coalho cheese and ¡Vení! seasoning.

SG / GF

Bruschetta de Cogumelos Frescos e Tomate Seco

Trio de bruschettas com tomate seco, cogumelos marinados e parmesão negro.

Trio of bruschettas with sun-dried tomatoes, marinated mushrooms and black Parmesan.

STARTERS

ENTRADAS

CONTINUAÇÃO · CONTINUED

Mini Pastéis de Carne

Mini pastéis de carne com molho de pimenta e mostarda Dijon.

Mini beef pastries served with chili sauce and Dijon mustard.

Mini Pastéis de Costela

Mini pastéis de costela acompanhados de geleia de abacaxi e chimichurri.

Mini beef rib pastries served with pineapple jam and chimichurri.

Carpaccio

Lâminas de carne bovina com molho de mostarda e alcaparras, parmesão e mix de folhas.

Thinly sliced beef with mustard and caper sauce, Parmesan and mixed greens.

SG / GF

Croquete de Siri Jatiúca

Croquete de siri recheado com mousse de queijo, servido com molho de pimenta.

Crab croquette filled with cheese mousse, served with chili sauce.

Corte Fatiado para Petisco: Short Ribs

Sliced short ribs for sharing.

FROM THE WATER TO THE PARRILLA

DA ÁGUA PARA A PARRILLA

Salmão com Risoto de Amêndoas, Alho-Poró e Brie

Salmão grelhado na parrilla com risoto de amêndoas, alho-poró e brie.

Grilled salmon with almond, leek and Brie risotto.

SG / GF

Cauda de Lagosta e Tentáculo de Polvo

Lobster tail and octopus tentacle.

Bacalhau com Musseline de Mandioquinha, Brócolis e Palmito Parrilleiros

Bacalhau com musseline de mandioquinha, brócolis e palmito grelhados na parrilla.

Cod with mandioquinha mousseline, grilled broccoli and hearts of palm.

PASTA AND RISOTTO

MASSAS E RISOTOS

Risoto de Camarão com Defumados em Pó

Risoto de camarão com defumados em pó.

Shrimp risotto with smoked seasoning.

Fettuccine ao Molho de Camarão e Polvo Parrilleiro

Fettuccine ao molho de camarão com polvo grelhado na parrilla.

Fettuccine with shrimp sauce and grilled octopus.

Raviole de Queijo do Reino com Fondue de Queijo e Lascas de Jamón

Raviole de queijo do reino com fondue de queijo e lascas de jamón.

Queijo do Reino ravioli with cheese fondue and jamón.

Risoto Vegetariano

Risoto de brócolis com palmito na parrilla, castanhas e cogumelos fritos.

Broccoli risotto with grilled hearts of palm, nuts and fried mushrooms.



SALADS AND LIGHT DISHES

SALADAS

Salada ¡Vení! com Molho Especial

Alface americana, parmesão, ovo de codorna, tomate-cereja, crostini e molho especial.

Iceberg lettuce, Parmesan, quail egg, cherry tomatoes, crostini and special dressing.

Ratatouille Parrilleiro

Grilled ratatouille.

Salada Caesar

Salada Caesar com chips de Parma, frango na parrilla e pão sem glúten.

Caesar salad with crispy Parma ham, grilled chicken and gluten-free bread.

Salada Vegana de Folhas Frescas, Tomate-Cereja e Palmito

Mix de folhas, tomate-cereja, palmito e azeitonas roxas, com azeite e flor de sal.

Mixed greens, cherry tomatoes, hearts of palm and olives, with olive oil and fleur de sel.

SG / GF

SL / LF

Supreme de Ave

Poultry supreme.

SG / GF

SL / LF

SANDWICHES

SANDUÍCHES

**Blend Burger de Mignon com Picanha Argentina**

Hambúrguer com blend de filé-mignon e picanha argentina.

Burger made with filet mignon and Argentine picanha.

¡Vení! Burger

Hambúrguer Angus com cebola crocante e mousse de gorgonzola, no pão de macaxeira. Acompanha batata chips.

Angus burger with crispy onions and gorgonzola mousse on cassava bread. Served with potato chips.

DESSERTS

SOBREMESAS

Tiramisù com Coulis de Chocolate

Tiramisù servido em taça com calda quente de chocolate.

Tiramisu served in a glass with warm chocolate sauce.

Dueto de Pudins

Pudim de leite e pudim de café.

Milk pudding and coffee pudding.

Empanada de Doce de Leite

Empanada de doce de leite com sorvete de tapioca e farofa de amêndoas.

Dulce de leche empanada with tapioca ice cream and almond crumble.

Goiabada Empanada na Castanha com Queijo Cremoso e Sorvete

Goiabada empanada em castanhas, com queijo cremoso e sorvete.

Guava paste coated with nuts, served with creamy cheese and ice cream.

Brownie com Compota de Frutas Vermelhas e Calda de Doce de Leite

Brownie with red berry compote and dulce de leche sauce.

Torta Mousse de Chocolate com Crumble de Bacon e Damasco

Chocolate mousse cake with bacon crumble and apricot.

Abacaxi Caramelizado com Sorvete

Caramelized pineapple with ice cream.

Churros Especial

Special churros.



PARRILLA · MACEIÓ

NO JATIÚCA HOTEL & RESORT

veni.hoteljatiuca.com.br