

DESDE 1967

*Sulina*

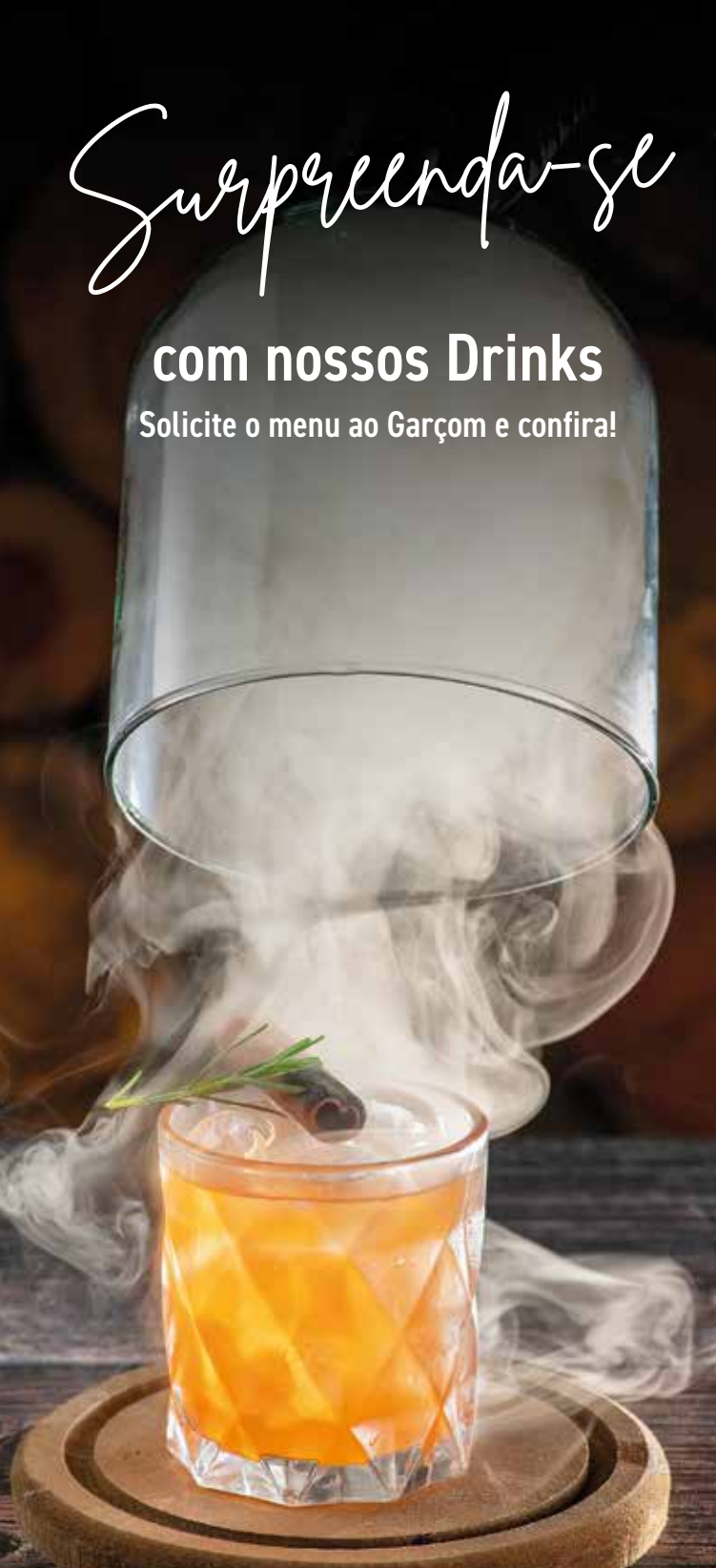
PARRILLA & RESTAURANTE



# Surpreenda-se

## com nossos Drinks

Solicite o menu ao Garçom e confira!



## Entradas e Porções

Couvert da Casa	R\$ 23
Polenta Frita com Parmesão	R\$ 39
Batata Frita com Alho e Alecrim	R\$ 27
Mandioca Frita	R\$ 39
Choripan	R\$ 39
Sanduíche tradicional argentino de linguiça, queijo e chimichurri.	
Queijo Coalho com Melão de Cana	R\$ 39
Dois espetos no ponto para saborear.	
Mini Pastel (10 unidades)	R\$ 44
Porção com 5 mini pastéis de carne e 5 de queijo.	
Provoleta com Tomate Confit	R\$ 42
Típico prato argentino com provolone e tomates confit no azeite.	
<b>EXPERIMENTE</b>	
Meat Ball com Molho Barbecue	R\$ 55
Deliciosa carne defumada com tomate e cebola picados e cheddar cremoso.	



Isclas de Abadejo Empanado com Molho Tártaro	R\$ 59
<b>NOVO</b>	
Carpaccio	R\$ 39
Delicadas fatias de carne com molho de mostarda, queijo parmesão, bacon, alcaparras e mini brotos.	
Linguiça Especial de Pernil (suína) com Pão de Alho e Chimichurri	R\$ 55
Linguiça Especial de Cordeiro com Pão de Alho e Molho de Hortelã	R\$ 59
<b>NOVO</b>	
Burrata	R\$ 49
Saborosa burrata, molho pesto, tomate cereja e pães.	
Steak Tartar	R\$ 49
Filé cru cortado na ponta da faca com tempero exclusivo da casa. Acompanha fritas.	



## Especiais da Sulina

1 PESSOA 2 PESSOAS

- Filé Espetáculo** \_\_\_\_\_ R\$ 89 ---  
 Filé mignon recheado com brie e parma, empanado e gratinado ao molho branco e parmesão. Acompanha arroz com brócolis.
- Filé à Parmegiana** \_\_\_\_\_ R\$ 89 R\$ 139  
 Com arroz e batata frita da casa.
- Filé au Poivre** \_\_\_\_\_ R\$ 89 R\$ 139  
 Com batatas gratinadas e cenoura agridoce. Acompanha arroz branco.
- Camarão à Saint Jacques** \_\_\_\_\_ R\$ 119 R\$ 189  
 Camarões empanados recheados com catupiry. Acompanha arroz cremoso e batata palha.
- Abadejo à Belle Meunière** **NOVO** \_\_\_\_\_ R\$ 109 ---  
 Posta de Abadejo grelhada, camarões, lâmina de champignon preparados na manteiga com alcaparras. Acompanha arroz com amêndoas.
- Filé Mar & Rio** **NOVO** \_\_\_\_\_ R\$ 99 ---  
 Posta de lombo de pirarucu grelhada em cama de batatas, com camarões gratinados ao molho branco e lâminas de salmão. Acompanha arroz com amêndoas.
- Pirarucu Candeias** \_\_\_\_\_ R\$ 89 ---  
 Pirarucu em crosta de castanhas de caju com molho de coco e limão siciliano. Acompanha arroz negro.
- Salmão Murate** \_\_\_\_\_ R\$ 87 ---  
 Posta grelhada na manteiga, palmito, alcaparras, tomate fresco e salsinha. Acompanha arroz da casa.
- Salmão ao Molho** **NOVO** \_\_\_\_\_ R\$ 87 ---  
**de Ervas Finas** Acompanha arroz branco e cenoura agridoce.
- Bacalhau à Portuguesa** **NOVO** \_\_\_\_\_ R\$ 119 ---  
 Posta de Bacalhau (Gadus Morhua) grelhada, batatas cozidas, brócolis, azeitonas portuguesas, ovo cozido, cebola, regado com fino azeite e lâminas de alho. Acompanha arroz branco.

## Massas Artesanais & Risotos

- Risoto de Camarão** \_\_\_\_\_ R\$ 84
- Risoto de Bacalhau** \_\_\_\_\_ R\$ 84
- Risoto de Funghi com Cubos de Mignon** \_\_\_\_\_ R\$ 79
- Risoto de Brie com Parma** \_\_\_\_\_ R\$ 78
- Agnolotti - Massa Verde** \_\_\_\_\_ R\$ 69  
 Massa da casa de espinafre recheada com ricota, nozes e passas; gratinada ao molho branco com catupiry.
- Ravioli Recheado com Carnes Defumadas** \_\_\_\_\_ R\$ 67  
 Massa da casa recheada com carnes selecionadas defumadas; gratinado ao molho sugo com parmesão.

## Saladas

- Salada Caprese** \_\_\_\_\_ R\$ 44  
 Rúcula, muçarela de búfala, tomate cereja confit e molho pesto de manjeriço.
- Salada Caesar** \_\_\_\_\_ R\$ 44  
 Alface americana, frango crocante, parmesão e molho caesar.
- Salada Mista** \_\_\_\_\_ R\$ 45  
 Rúcula, tomate, palmito e cebola.
- Salada Sulina** \_\_\_\_\_ R\$ 49  
 Alface, rúcula, queijo brie, presunto parma, tomate cereja, lascas de amêndoas com blue cheese.

# Nas Parrilas da Sulina

## Entradas Especiais para Parrilla

Linguiça Especial de Pernil (suína) \_\_\_\_\_ R\$ 55  
com Pão de Alho e Chimichurri

Linguiça Especial de Cordeiro \_\_\_\_\_ R\$ 59  
com Pão de Alho e Molho de Hortelã

Morcilla (individual) **NOVO** \_\_\_\_\_ R\$ 19  
Tradicional embutido de origem suína, temperado com especiarias.  
Acompanha pão de alho e molho Chimichurri.

Provoleta com Tomate Confit \_\_\_\_\_ R\$ 42  
Típico prato argentino com provolone e tomates confit no azeite.

## Cortes Tradicionais da Parrilla

Cortes individuais com aproximadamente 350g *in natura*

Denver Steak \_\_\_\_\_ R\$ 99  
Corte retirado do miolo do Acém ANGUS, com maciez e marmoreio especiais.

Flat Iron \_\_\_\_\_ R\$ 85  
Extraído da paleta bovina, é considerado um dos melhores cortes do dianteiro do boi.

Bife de Chorizo \_\_\_\_\_ R\$ 84  
Uma carne macia de sabor acentuado. Sua camada de gordura externa mantém a umidade perfeita da carne. Foi este corte que tornou a Argentina um país referência na gastronomia.

Bife de Ancho \_\_\_\_\_ R\$ 89  
Conhecido como Noix, filé de costela, ancho, entrecot. Mundialmente famoso, é retirado da região lombar (contrafilé). Muito saboroso e suculento, tem fibras mais curtas e macias.

Picanha \_\_\_\_\_ R\$ 92  
O corte queridinho dos brasileiros.

## Especialidades da Sulina

Cortes servem até 2 pessoas

T-Bone 800 a 900g *in natura* \_\_\_\_\_ R\$ 199

Lombo Sulina 650g *in natura* \_\_\_\_\_ R\$ 99

Galeto Sulina 800g *in natura* \_\_\_\_\_ R\$ 69

Pirarucu na Brasa 500g *in natura* \_\_\_\_\_ R\$ 119



## Cortes com Osso da Costela Bovina

Cortes servem até 2 pessoas

Prime Rib 700g *in natura* \_\_\_\_\_ R\$ 159  
Corte premium que reúne o marmoreio (gordura entremeada) e o sabor especial dos cortes com osso. Atualmente, é um dos mais aclamados pela alta gastronomia.

Short Rib 700g *in natura* \_\_\_\_\_ R\$ 135  
Corte retirado da costela do dianteiro. É uma carne muito saborosa por ter parte do acém. O osso da costela dá um sabor especial a carne.

Assado de Tira 600g *in natura* \_\_\_\_\_ R\$ 129  
Corte retirado entre a 1ª e 5ª costela do dianteiro. Muito conhecido na Argentina e Uruguai e um dos melhores cortes da costela do dianteiro.

# Cortes Premium de Cordeiro **NOVO**

	1 PESSOA	2 PESSOAS
Carré	R\$ 129	---
T-Bone	---	R\$ 99
Contra Filé	R\$ 75	R\$ 150
Picanha	R\$ 60	R\$ 120

\*Consulte os Combos com o garçom.



## Combos da Parrilla

**Combo do Parrillero** - serve até 4 pessoas **R\$ 299**  
 1 Linguiça Especial da Casa com Pão de Alho  
 + 1 Bife de Ancho 350g + 1 Bife de Chorizo 350g + 1 Flat Iron 350g

**Combo do Dianteiro** - serve até 6 pessoas **R\$ 438**  
 1 Denver Steak + 1 Short Rib + 1 Assado de Tira + 1 Flat Iron

**Combo da Família** - serve até 6 pessoas **R\$ 446**  
 1 Linguiça Especial de Cordeiro com Pão de Alho e Molho de Hortelã  
 1 Assado de Tira 600g + 1 Fraldinha Red Inteira 700g + 1 Carré de Cordeiro 400g  
 (acompanha molho de hortelã)

**Combo do Assador** - serve até 6 pessoas **R\$ 446**  
 1 Linguiça Especial da Casa com Pão de Alho  
 + 1 Prime Rib + 1 Picanha Inteira

Guarnições e acompanhamentos a escolher - pagos à parte.



## Dicas do Parrillero

Cortes servem até 3 pessoas

**Picanha Inteira** (em Steaks) 800 a 900g *in natura* **R\$ 243**

**Fraldinha Red Inteira** (Fatiada) 800g *in natura* **R\$ 139**

**NOVO**

**Baby Beef ao Roquefort** 900g *in natura* **R\$ 165**

3 Steaks acompanhados de batatas ao murro com creme de Roquefort

### • Molhos Sugeridos

Cada corte acompanha um molho de sua preferência. Molho adicional + R\$ 7

- Molho da Casa (indicado para Frango, Lombo e Bovino)
- Molho Chimichurri (indicado para cortes Bovinos)
- Molho de Mostarda (de sua preferência)
- Molho de Hortelã (indicado para cortes de Cordeiro)
- Molho Vinagrete (de sua preferência)

### • Guarnições e Acompanhamentos

Sugeridos para cortes da Parrilla - cobrados a parte

- Arroz Branco **R\$ 10**
- Arroz da Casa **R\$ 12**
- Arroz Biro Biro **R\$ 19**
- Arroz à Piamontese **R\$ 25**
- Risoto de Funghi **R\$ 25**
- Legumes na Manteiga **R\$ 12**
- Purê de Mandioquinha **R\$ 15**
- Farofa Crocante (do Pará) **R\$ 17**
- Farofa com Alho e Bacon **R\$ 17**
- Batata Recheada e Gratinada **R\$ 17**
- Batata Rústica com Alho e Alecrim **R\$ 29**
- Batata Chips **R\$ 22**
- Polenta com Ragú de Cordeiro **R\$ 27**
- Fettuccine Alfredo **R\$ 27**
- Mix de Cogumelos Agridoce **R\$ 27**

# Hambúrgueres

*Feito com burger de 200g*

**Sulina Burger** 🍷 ACOMPANHA BATATA FRITA R\$ 29

Pão, hambúrguer angus e queijo cheddar.

**Sulina Bacon** 🍷 ACOMPANHA BATATA FRITA R\$ 35

Pão, hambúrguer angus, crispy de bacon e queijo cheddar.

**Sulina Salad** 🍷 ACOMPANHA BATATA FRITA R\$ 35

Pão, hambúrguer angus, alface, tomate e queijo cheddar.

*Feito com burger de 300g*

**Burger do Parrillero** 🍷 ACOMPANHA BATATA FRITA R\$ 47

Pão australiano, hambúrguer angus, crispy de bacon, cebola caramelizada e queijo brie.

**Burger do Chef** 🍷 ACOMPANHA BATATA FRITA R\$ 49

Pão, hambúrguer, queijo brie empanado com um toque de geleia de pimenta e couve crispy.



## Pratos Kids

**Filé de Frango Grelhado** R\$ 35

Acompanha arroz branco, feijão e batata frita.

**Steak de Mignon** R\$ 42

Acompanha fettuccine na manteiga ou arroz branco, feijão e batata frita.

# Sobremesas

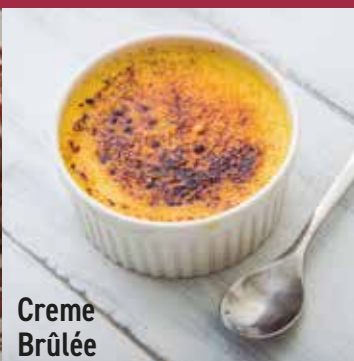
R\$ 25 cada



Churros com Doce de Leite



Panqueca de Chocolate com Sorvete



Creme Brûlée



Creme de Papaya com Licor de Cassis



Petit Gateau com Sorvete



Pudim de Leite



Taça de Sorvete com Farofa Doce e Cobertura



## Sulina Gateau

Opções:

- Chocolate Belga;
- Doce de Leite;
- Ninho Trufado.

R\$ 42 cada

**Café**  
R\$ 6,90 cada

- Café Espresso
- Cappuccino
- Chocolate





*Todas as imagens são meramente ilustrativas.*



## Visite nossa Cozinha

Lei Municipal nº 8.431/1995

## PROCON

Disque 151

Lei Municipal nº 7.547/93

COMO POSSO AJUDAR?



*Art. 5 - No caso de divergência de preço para o mesmo produto entre sistemas de informação de preços utilizados pelo estabelecimento, o consumidor pagará o menor deles. Lei Federal nº 10.962/04*