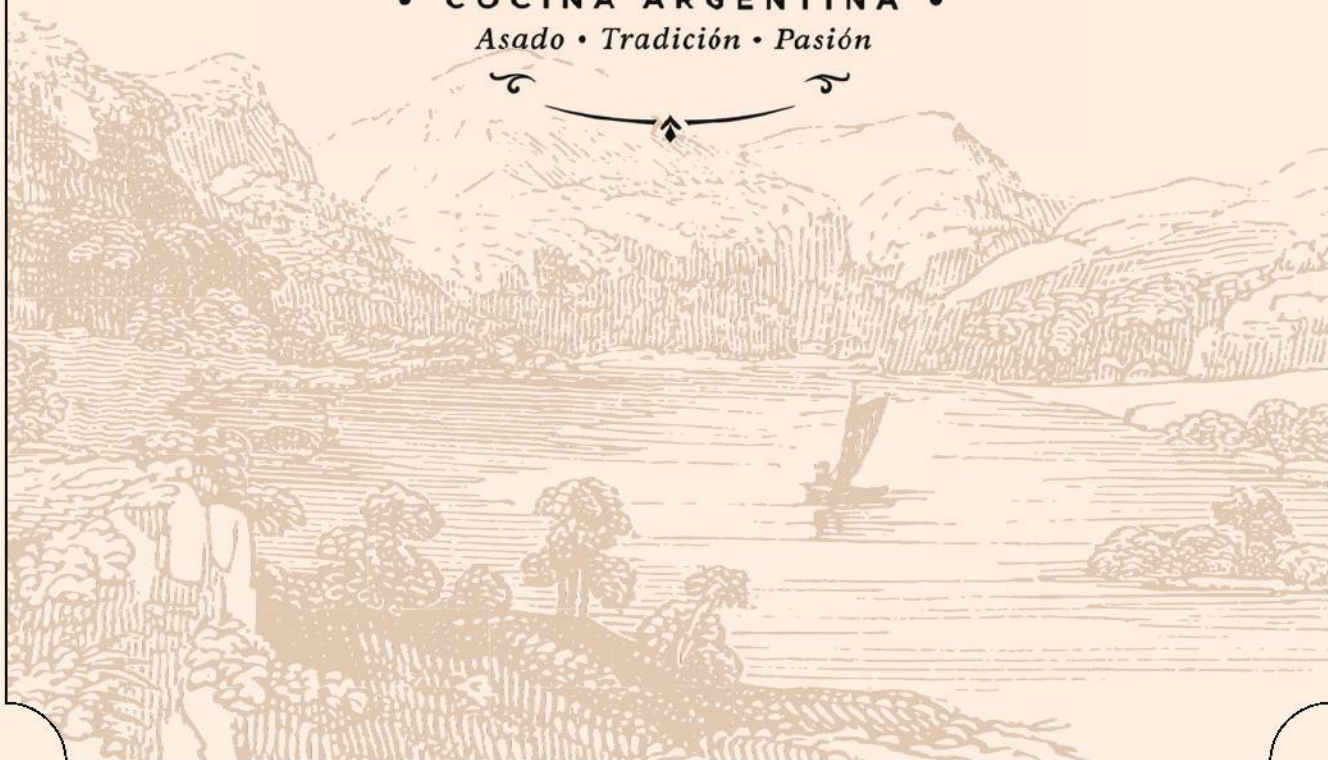




# • DON • **CANCHERO**

•  •  
• COCINA ARGENTINA •

*Asado • Tradición • Pasión*



# Nuestra Historia

---

Antes do restaurante, existiu uma canção.

Buenos Aires. Um armazém de bairro.  
Fumaça no ar, vinho na mesa, um violão no canto.  
E a voz de Gardel apresentando ao mundo  
um tipo que toda esquina portenha conhecia:

*"Canchero... porque el golpe de la vida  
nunca le enseñó a bajar la cabeza."*

Canchero é quem domina o ofício.  
Confiante, direto, com a malícia de quem sabe o que faz.  
É o parrillero que não olha o relógio — olha a brasa.  
Que não mede o ponto: sente.

Foi dessa canção que tiramos um nome.  
E de uma certeza que atravessa gerações:

*"el fuego no se apura."*

O fogo não tem pressa. E a boa mesa também não.

Cruzamos a fronteira com essa alma na bagagem.  
Trouwemos o ritual do asado, o respeito pelo tempo da carne  
e a mesa longa onde sempre cabe mais um.

Aqui, acendemos a brasa antes do sol  
e recebemos como quem recebe em casa:  
com fogo, tempo e generosidade.

Porque aqui não se vendem apenas cortes.  
Aqui, "la mesa es memoria" — a mesa vira memória.  
Se conta história. Se muda de opinião.  
Se brinda ao que importa.

*Bienvenido. La brasa ya está lista.*

---

**DON CANCHERO • COCINA ARGENTINA**

*A brasa fala mais alto.*

# DON CANCHERO

## Experiência Don Canchero

*Você escolhe o corte. A gente cuida do resto.*

*R\$95,00 por pessoa*

A Experiência Don Canchero reúne, em um só menu, o melhor da nossa parrilla:

Escolha o seu corte de 200g, acompanhado de fritas à vontade e salada Caesar, finalizado com o molho de sua preferência.

### \* Cortes 200g Escolha o seu

#### CHORIZO



Clássico corte argentino, suculento e saboroso, direto da parrilla.

#### GALETO



Meio galeto grelhado na brasa, com pele crocante e carne suculenta.

#### STEAK DON



Corte exclusivo da casa, grelhado lentamente na brasa até atingir o ponto ideal de suculência.

## Acompanhamentos Inclusos

#### Fritas à Vontade

Batatas fritas crocantes por fora e macias por dentro, no ponto clássico da casa — com reposição.

#### Salada Caesar

Alface crocante, molho Caesar artesanal, croutons e lascas de parmesão — sempre fresquinha na mesa.

### \* Molhos Escolha o seu

#### Chimichurri

Molho tradicional argentino de ervas frescas, alho e azeite — o par perfeito das carnes na brasa.

#### Vinagrete

Molho fresco à base de tomate, cebola e pimentão picados.

\* Para finalizar  
Mousse de Chocolate  
por mais *R\$15,00*

### + Experiência Premium (Corte Premium + Mousse de Chocolate)

*R\$125,00 por pessoa*



#### ANCHO

Corte nobre com marmoreio equilibrado, grelhado na brasa no ponto de sua preferência.

#### Mousse de Chocolate

Mousse areada e intensa para os amantes de chocolate.

## Focaccia, Manteiga da Casa —20 e Cebola em Conserva

Focaccia macia recém-assada, servida com manteiga temperada da casa e cebola em conserva.

## Entradas

---

### Empanada de Carne —18

Massa delicada recheada com carne e os tradicionais sabores das empanadas porteñas.

### Linguiça Parrilleira —42

Linguiça artesanal grelhada na brasa, suculenta e levemente defumada, servida com nosso chimichurri.

### Linguiça Toscana —38

Linguiça especial elaborada com corte de costela, grelhada até o ponto ideal de suculência, servida com nosso chimichurri.

### Dadinhos de Polenta —32

Cubos de polenta crocantes por fora e cremosos por dentro, finalizados com uma nuvem de parmesão.

### Coraçãozinho —38

Coração de frango marinado e grelhado na brasa até ficar macio e saboroso.

### Morcilla —49

Morcilla artesanal grelhada na brasa de sabor intenso e textura cremosa.

### Provoleta —55

Queijo provolone grelhado na brasa até derreter, com casquinha dourada e crocante, servido com cebolas caramelizadas e tomatinhos assados. *Imperdível.*

### Fritas Tradicional —25

Batatas fritas crocantes por fora e macias por dentro, no ponto clássico da casa.

### Fritas Doce —38

Batata-doce frita, crocante e levemente adocicada, servida com nosso molho rancheiro.

### Pastel de Pastrami e Queijo —50

Massa fina e crocante recheada com pastrami defumado e queijo derretido.

### Brioche de Alho —22

Pão brioche amanteigado, recheado com nosso creme de alho e parmesão, finalizado no forno a lenha.

## Saladas

---

### Juliana Canchero —50

Folhas crocantes com tomate, palmito, cenoura, alcaparras e parmesão, envolvidas no molho Juliana da casa e finalizadas com batata palha.

### Caesar da Casa —38

Alface crocante, molho Caesar artesanal, croutons e lascas de parmesão.

### Salada Pierre —50

Composição especial da casa com folhas selecionadas, nozes caramelizadas e queijo gorgonzola.

## Nuestra Parrilla



**Ancho • 300g** —132

Corte nobre com marmoreio equilibrado, grelhado na brasa no ponto de sua preferência.



**Denver • 280g** —140

Corte macio de sabor intenso, grelhado no ponto ideal.



**Chorizo • 300g** —101

Clássico corte argentino, suculento e saboroso, direto da parrilla.



**Meia Picanha** —210

A rainha da parrilla — grelhada lentamente com sua capa de gordura característica, garantindo sabor e suculência.



**Fralda Red • 300g** —128

Corte macio e saboroso, grelhado lentamente na brasa.



**Assado de Tira • Duas tiras** —119

Corte da costela extremamente saboroso marmorizado e com osso.



**Bombom • 300g** —95

Corte nobre e suculento, finalizado no ponto perfeito na brasa.



**Galeto Desossado** —78

Galeto grelhado na brasa, com pele crocante e carne suculenta.



**Filé • 250g** —95

Filé mignon grelhado na brasa, macio e suculento.



**Cupim Casqueado** —85

Cupim grelhado lentamente até formar uma casquinha dourada por fora, mantendo-se macio e suculento por dentro.

## Acompanhamentos

**Arroz Branco** —15

Arroz soltinho.

**Arroz Don Canchero** —38

Nossa versão do biro-biro, com carne seca e finalizado com couve crispy.

**Arroz de Brócolis** —28

Arroz cremoso com brócolis, saboroso e de cor vibrante.

**Feijão** —15

Feijão preparado lentamente, temperado no ponto tradicional da casa.

**Brócolis e Couve-Flor Tostados com Hummus** —45

Vegetais tostados na brasa, servidos sobre hummus cremoso.

**Costelinha de Milho** —35

Milho grelhado na brasa, com toque de molho BBQ e nuvem de queijo parmesão.

**Legumes Grelhados** —35

Seleção de legumes da estação, grelhados na brasa, finalizados com nosso chimichurri e flor de sal.

**Arroz Caldoso de Cupim com Tomates Assados e Stracciatella** —52

Arroz cremoso e caldoso com cupim desfiado, tomates assados e stracciatella cremosa por cima.

**A Farofa da Chef** —24

Farofa crocante de mandioca com manteiga e cebola tostada.

**Batata Estourada** —22

Batata bolinha macia por dentro e crocante por fora, finalizada com red rub da chef.

**Fritas Tradicional** —25

Batatas fritas crocantes por fora e macias por dentro, no ponto clássico da casa.

**Fritas Doce** —38

Batata-doce frita, crocante e levemente adocicada, servida com nosso molho rancheiro.

## Sanduíches

### Choripan Prensado —40

Chorizo grelhado prensado no pão, clássico de boteco argentino.

### Burger PCQ —50

Hambúrguer artesanal com queijo, no estilo clássico da casa.

### Burger Ensalata —55

Hambúrguer artesanal servido com salada fresca.

## Molhos

### Chimichurri —6

Molho tradicional argentino de ervas, alho e azeite — o par perfeito das carnes na brasa.

### Vinagrete —6

Molho fresco, ideal para acompanhar seu grelhado.

### Molho Mostarda —10

Molho cremoso à base de mostarda, para acompanhar as carnes.

### Molho Ranch —10

Molho cremoso à base de aioli. Aromático, equilibrado.

### Fonduta de Queijos —10

Crema de queijos derretidos, macio e envolvente.

## Sobremesas

### Panqueca de Doce de Leite —42

Panqueca fina recheada com doce de leite argentino e queimada na hora.

### Mousse de Chocolate —34

Mousse aerada e intensa, para os amantes de chocolate.

### Abacaxi —22

Abacaxi com calda de mel e raspas de limão siciliano.

### Torta Rogel —36

Camadas finas e crocantes intercaladas com doce de leite e merengue — clássico argentino.

### Pera na Brasa —32

Pera grelhada na brasa, com toque adocicado, servida com mascarpone.

## Bebidas

### Soft Drinks

|                      |     |
|----------------------|-----|
| Água sem gás 300ml   | —10 |
| Água com gás 300ml   | —10 |
| Tônica 350ml         | —12 |
| Tônica Zero 350ml    | —12 |
| Guaraná 350ml        | —10 |
| Guaraná Zero 350ml   | —10 |
| Soda 350ml           | —10 |
| Soda Zero 350ml      | —10 |
| Coca-Cola 250ml      | —10 |
| Coca-Cola Zero 250ml | —10 |

### Chopp 300ml

|                     |     |
|---------------------|-----|
| Chopp Brahma Pilsen | —15 |
| Chopp Brahma Black  | —17 |

### Sucos Naturais 400ml

|          |     |
|----------|-----|
| Limão    | —16 |
| Laranja  | —18 |
| Maracujá | —18 |
| Abacaxi  | —20 |
| Tomate   | —29 |

### Cervejas Long Neck

|                             |     |
|-----------------------------|-----|
| Spaten                      | —15 |
| Stella                      | —15 |
| Stella Pure Gold sem glúten | —15 |
| Corona                      | —17 |

### Soda Italiana 400ml

|                 |     |
|-----------------|-----|
| Maçã Verde      | —29 |
| Framboesa       | —29 |
| Cranberry       | —29 |
| Limão Siciliano | —29 |
| Tangerina       | —29 |
| Pêssego         | —29 |
| Toranja         | —29 |
| Amora           | —29 |

### Nespresso

|              |     |
|--------------|-----|
| Leggero      | —12 |
| Ristretto    | —12 |
| Descafeinato | —12 |