



PARA COMEÇAR

PÃO DE ALHO R\$18
Pão de alho da casa.

ROSBIFE R\$49
Rosbife defumado, molho de alcaparras e parmesão ralado.

TRIO DE BAO R\$59
Bao de pastrami, maionese de mostarda, picles de pepino e rúcula.
Bao de cupim, maionese defumada, picles de cebola roxa e cenoura.
Bao de costela, maionese de molho de ostra, picles de gengibre e acelga.

BRUSQUETA DE COSTELA DO CANTO R\$38
Brusqueta de costela desfiada, com cebola caramelizada, maionese verde artesanal e queijo.

PASTRAMI FRIES R\$45
Batata frita artesanal, pastrami desfiado, sour cream e cebolinha.

QUEIJO COALHO R\$39
Acompanha geléia de pimenta.

LINGUIÇA COM QUEIJO COALHO R\$39
Linguiça parrilera com queijo coalho, acompanha chimichurri e farofa Canto.

MORCILLA ESPANHOLA PIRINEUS R\$45
Morcilla agridoce de uma das melhores charcutarias do Brasil.



PARA COMER COM AS MÃOS

FEITOS NA BRASA

SANDUÍCHE DE CUPIM R\$46
Cupim desfiado, com cogumelos salteados, queijo, maionese da casa no pão baguete.

SANDUÍCHE DE COSTELA R\$44
Costela desfiada, com cebola caramelizada, queijo, rúcula, maionese da casa no pão baguete.

PARRILA BURGUER R\$38
Hamburger de costela 180g no pão brioche, com queijo cheddar, cebola caramelizada e maionese da casa.

PASTRAMI BURGUER R\$54
Hamburger de costela 180g, pastrami desfiado, no pão brioche, queijo cheddar, picles e maionese da casa.

SANDUÍCHE DE PASTRAMI CLÁSSICO R\$59
Pão de fermentação natural, maionese de mostarda, pastrami, picles artesanal.

CHORIPAN R\$33
Tradicional sanduíche uruguai com maionese de pimenta, linguiça parrilera, queijo e chimichurri da casa.

ACRESCENTE BATATA FRITA ARTESANAL POR R\$13

TÁBUAS PARA COMPARTILHAR

TÁBUA SALDANHA 2p R\$125
Aprox. 300g de ancho, galeto, linguiça de pernil.

TÁBUA BRASERO 2p R\$170
Aprox. 300g de ancho, 300g de assado de tira e linguiça de pernil.

TÁBUA CANTUCA 3p R\$149
Aprox. 300g de bife ancho, 300g de matambrito, 150g de linguiça pernil, pão de alho da casa, e batata frita palito ou legumada na brasa.

TÁBUA BRASERO 3p R\$177
Aprox. 500g de cupim, galeto e milanesa de entraña

TÁBUA CANTUCA 4p R\$224
Aprox. 300g de Ancho, 500g de Cupim, galeto e linguiça de pernil.

TODAS AS TÁBUAS ACOMPANHAM UM RAMEQUIM FAROFA CROCANTE E CHIMICHURRI

ASSADOS PARA COMPARTILHAR

CUPIM NA TELHA 2p R\$108
3p R\$148

Acompanha um ramequim de chimichurri e farofa crocante.

COSTELA BOVINA 2p R\$89

Acompanha um ramequim de chimichurri e farofa crocante

COSTELA DE CORDEIRO 3p R\$269

(Sob consulta)
Suculenta costela de cordeiro de Aprox. 1,5kg, acompanha um ramequim de molho de hortelã e farofa crocante.

ALCATRÃO 4p R\$244

Aprox 1,1kg. Um dia você ainda deve experimentar nosso Alcatrão. Acompanha um ramequim de farofa crocante e chimichurri.

ESCOLHA 3 ACOMPANHAMENTOS POR R\$45

ACOMPANHAMENTOS

MAIONESE DE BATATA R\$18
Feito com maionese verde da casa.

ARROZ BIRO-BIRO R\$21

PORÇÃO DE ARROZ E FEIJÃO R\$18

FAROFÁ DE OVO R\$24

FAROFÁ CROCANTE R\$19

PURÊ DE BATATA R\$22

ARROZ DE BRÓCOLIS R\$29

PURÊ DE ABÓBORA R\$23

PIMENTÃO COM TRÊS QUEIJOS R\$23
Meio pimentão recheado com queijos muzzarella, r queijo e azul.

BATATA FRITA R\$22

Nossa batata frita é artesanal, produzida aqui mesmo.

SALADA RÚSTICA R\$27

Agrião, rúcula, cebola, pepino e tomate fresco.

LEGUMES BRASEADOS R\$29

Mix de legumes – cenoura, couve-flor, brócolis, cebola roxa, abóbora cabotia e repolho roxo.

ASSADOS

ANCHO R\$72
Bife ancho, aprox.300g, acompanha chimichurri e farofa crocante.

FRALDINHA R\$48
Fraldinha com molho mostarda, aprox.250g, acompanha farofa crocante.

MIGNON COM MOLHO GORGONZOLA R\$58
Mignon com molho gorgonzola aprox. 250g. Acompanha pão torrado.

GALETO R\$39
Galeto inteiro, acompanha chimichurri e farofa crocante.

MILANESA DE ENTRAÑA R\$53
Extraído do final da parte interna da costela e inicio da fraldinha. Aprox 300g.

CUPIM R\$62
Aprox. 300g. Acompanha farofa crocante e chimichurri.

MATAMBRITO R\$38

Corte extraído do matambre da costela suína, aprox.300g, assado na brasa com limão, acompanha farofa crocante.

MATAMBRITO À LA PIZZA MARGHERITA R\$41

Matambre da costela suína, aprox.300g, coberto com molho de tomate da casa, queijo mozzarella e manjericão fresco.

T-BONE R\$93

Chorizo e mignon divididos pelo osso em T. Aprox. 500g. Acompanha chimichurri e farofa crocante.

ASSADO DE TIRA R\$85

Corte extraído da costela do dianteiro, aprox. 300g. Acompanha chimichurri e farofa crocante.

ENTRAÑA À PROVENÇAL R\$46

Entranã com molho de manteiga e alho, aprox. 250g. muito macio, esse corte é extraido do final da parte interna da costela e inicio da fraldinha. Acompanha pão torrado.



PRATOS INDIVIDUAIS

ANCHO COM BATATA FRITA R\$79
Corte ancho, servido com nossa batata frita artesanal. Acompanha farofa crocante e chimichurri.

CUPIM DEMI GLACE R\$69
Cupim, demi glace, purê de abóbora cabotia e farofa de castanha.

MILANESA BRASERO R\$59
Milanesa de entraña com purê de batatas.

SALADAS

SALADA RÚSTICA R\$27
Agrião, rúcula, cebola, pepino e tomate fresco.

SALADA COLESLAW R\$33
Salada utilizada no American Barbecue, repolho branco e roxo, cebola, canoura, finalizando com molho especial de mostarda dijon, maionese e iogurte.

SALADA CANTUCA R\$39
Releitura da salada Juliene. Alface, cenoura, tomate, palmito, finalizado com maionese de pimenta artesanal, batata palha e queijo parmesão.

SOBREMESAS

PANQUECA DE DOCE DE LEITE R\$27
Panqueca de doce de leite com sorvete de creme.

SHOT de LICOR DE DOCE DE LEITE R\$17
*Alcoólico.

BANOFFE R\$20

SORVETE DE CREME COM CALDA DE CHOCOLATE ARTESANAL R\$20

CANTUCA
BRASERO & BAR



SUGESTÃO DA CASA





DRINKS AUTORAIS

XEQUE MATE DA CASA R\$30
Rum, chá Matte, guaraná, limão.

NEW RED R\$32
Gin, purê de frutas vermelhas, syrup, limão taiti e água com gás, espuma de gengibre.

HERMETO R\$32
Licor de jambú, gin, limão, hortelã e xarope de maça verde.

COLTRANE R\$33
Xarope de flor de sabugueiro, café espresso, galéia de pimenta de abacaxi, Amaro Olívia Sal, licor de avelã.

SMOKED KINGSTON R\$29
Rum, Campari e Vermute.

BICHO DA GOIABA R\$32
Infusão de rum, Aperol, mel e maracujá.

CLÁSSICOS

GIN TÔNICA CLÁSSICA R\$29
Gin Tanqueray + acréscimo de R\$6.

CUBA LIBRE R\$29

CAMPARI TÔNICA R\$29

APEROL SPRITZ R\$30

NEGRONI TRADICIONAL R\$32

CARAJILLO R\$38

MOJITO R\$27

JACK AND COKE R\$31

FERNET COLA R\$30

EXPRESSO MARTINI R\$33

DRY MARTINI R\$29

WHISKY SOUR R\$33

PENICILLIN R\$31

Cítrico e picante. Whisky, limão, mel, gengibre.

JAMESON TEA R\$29

Jameson, chá Matte, limão.

FITZGERALD R\$31

Cítrico e refrescante. Gin, limão, xarope, angostura.

BLOODY MARY R\$33

Refrescante e saboroso. Vodka, suco de tomate, tempero da casa.

MOSCOW MULE R\$29

Cítrico e cremoso. Vodka, limão, espuma de gengibre, xarope de gengibre e água com gás.

CAIPIRINHAS

TODAS SERVIDAS NAS COMPOTAS DE 500ML

*ACRÉSCIMO DE ABSOLUT R\$7

CAIPIRINHAS R\$32
Limão taiti, maracujá, morango.

CAIPIRINHA DE LIMÃO CAIPIRA R\$32
Refrescante e única. Vodka, cachaça ou saquê, limão caipira.

CAIPIRINHA IRACEMA R\$32
Cítrica, frutada e inesquecível. Vodka, maracujá e morango.

CAIPIRINHA DOIS LIMÕES R\$32
Cítrica e perfumada. Vodka, cachaça ou saquê, limão siciliano, limão taiti, hortelã, manjericão.

CAIPIRINHA DE MELANCIA R\$32
Doce e frutada. Vodka, cachaça ou saquê, melancia.

UVA COM MANJERICÃO R\$32
Cítrica e marcante. Vodka, cachaça ou saquê, limão siciliano, uva roxa e manjericão.

TANGERINA COM GELÉIA DE PIMENTA R\$32
Levemente picante e refrescante. Vodka, tangerina e geléia de pimenta que você respeita.

CAIPIRINHA CAJÚ LIMÃO R\$32
Cítrica e refrescante. Vodka, cachaça ou saquê, cajú e limão.

CAIPIRINHA DE MELANCIA R\$32
Vodka, cachaça ou saquê.

DOSES

CACHAÇA R\$16

CACHAÇA PREMIUM R\$20

VODKA NACIONAL R\$18

VODKA IMPORTADA R\$20

CAMPARI R\$18

RUM BACARDI R\$20

FIRE BALL R\$22

GIN SAL R\$22

GIN TANQUERAY R\$25

JACK DANIELS R\$25

JACK DANIELS HONEY R\$25

TEQUILA R\$25

RUM HAVANA R\$27

BLACK LABEL R\$28

LICOR 43 R\$30

JAGERMEISTER R\$28

RED LABEL R\$20

LICOR JAMBU R\$18

LICOR DE DOCE DE LEITE R\$17

DRINKS NÃO ALCOÓLICOS

SINAL VERMELHO R\$22
Melancia, manjericão, xarope de maçã verde e suco de limão.

MOJITO R\$18
Xarope, limão, hortelã e água com gás.

SUCOS R\$16
Conferir frutas disponíveis.

SODA ITALIANA R\$16
Soda de pêssego, soda de gengibre, soda de limão siciliano, soda de framboesa.

NÃO ALCOÓLICOS

ÁGUA S/ GÁS 500ml R\$6

ÁGUA C/ GÁS 500ml R\$6,50

REFRIGERANTE R\$8

SUCO NATURAL R\$14

CHÁ MATTE R\$8

RED BULL R\$17

RED BULL ZERO R\$17

RED BULL TROPICAL R\$17

RED BULL MELANCIA R\$17

NESPRESSO R\$6



SUGESTÃO DA CASA

CHOPP

BRAHMA (300ml) R\$12

BRAHMA (450ml) R\$16

PATAGONIA IPA (300ml) R\$14

PATAGONIA IPA (450ml) R\$18

PATAGONIA AMBER (300ml) R\$14

PATAGONIA AMBER (450ml) R\$18

LONG NECK

STELLA PURE GOLD R\$16

STELLA ARTOIS R\$15

CORONA R\$17

CORONA CERO R\$17

PATAGONIA IPA R\$18

PATAGONIA AMBER LAGER R\$18

PATAGONIA WEISS R\$18

CERVEJA

Garrafa 600ml

ORIGINAL R\$21

SPATEN R\$21

SERRAMALTE R\$21

CORONA R\$25

STELLA ARTOIS R\$22



CARTA DE VINHOS

TAÇA VINHO BRANCO/TINTO R\$21

CARTA VISUAL NA PARTE INTERNA
DO ESTABELECIMENTO.

CANTUCA
BRASERO & BAR