

CARDÁPIO LA RECOLETA

COUVERT (OPCIONAL)

Pão francês com chimichurri, na brasa	R\$4,00 por pessoa
--	---------------------------

ACHURAS

(ENTRADAS/STARTERS)

CEBOLA ASSADA/ GRILLED ONION	16,50
EMPANADAS/ BAKED PASTRY	8.90
PROVOLETA/GRILLED CHEESE	35,00
LINGUIÇA APIMENTADA /SPICY SAUSAGE	32,00
LINGUIÇA DE CORDEIRO /LAMB SAUSAGE	32,00
MORCILLA/CHOURIÇO/BLOOD SAUSAGE	32,00
MIX DE LINGUIÇAS/VARIETY OF SAUSAGES	35,00
MOLLEJAS/TIMO/SWEETBREAD	35,00
CHINCHULINES/TRIPAS/TRIPE	33,00
MATAMBRE	28,00

ENSALADAS/ SALADAS/ SALADS

DEL BARRIO **½ 32,00 INTEIRA 52,00**

Rúcula, tomate, cebola e mussarella de búfala.

Arugula, tomato, onion and mozzarella cheese;

BS. AS. **34,00 54,00**

Endívias, alface, abacaxi, nozes e Roquefort ao molho de mostarda e mel.

Endives, lettuce, pineapple, walnuts and roquefort with honey & mustard sauce.

RECOLETA **32,00 52,00**

Alface, rúcula, tomate, cebola, pepino, rabanete e palmito.

Lettuce, arúgula, tomato, onion, cucumber, radish and hearts of palm.

JULIANA **32,00 52,00**

Alface, cenoura ralada, queijo, batata palha, palmito e tomate.

Lettuce, carrots, cheese, potato sticks, hearts of palm and tomato.

SUGESTÕES DA CASA

GALETO NA BRASA COM PURÊ DE ESPINAFRE **57,00**

SALMÃO NA BRASA COM LEGUMES NA BRASA OU AO VAPOR **65,00**

SOFFIOLI COM MUSSARELLA DE BÚFALA E MANJERICÃO **59,00**

RAVIOLONE COM RICOTA E ESPINAFRE **55,00**

MEZZALUNA DE PERA E BRIE **62,00**

CARNES/MEATS

	$\frac{1}{2}$	INTEIRA
ASSADO DE TIRA		89,00
Corte especial da costela/Special cut from short rib		
BIFE ANCHO	69,00	97,00
Filé de costela/Strip Loin		
BIFE DE CHORIZO	69,00	97,00
Contra Filé/ New York Steak		
OJO DEL BIFE ANCHO	69,00	97,00
Corte especial do Ancho, sem gordura.		
Special cut from the Strip Loin. Very Lean.		
LA RECOLETA		129,00
Parte mais nobre do Ancho. Nossa especialidade.		
Club Steak. Our specialty.		
VACÍO		85,00
Fraldinha, succulenta e macia.		
Flank Steak		
BIFE DE TIRA	82,00	129,00
Corte especial da picanha/ Rump Steak		
COSTILLITAS DE CORDEIRO – NOVA ZELÂNDIA		95,00
Carré de Cordeiro/ Lamb ribs		

ACOMPANHAMENTOS/SIDE ORDERS

ARROZ BRANCO – RICE	12,00
----------------------------	--------------

ARROZ LA RECOLETA	24,00
--------------------------	--------------

Arroz, ovos mexidos, linguiça, salsinha e batata palha.

Rice, scrambled eggs, sausage, parsley and potato sticks.

PAPAS SOUFLÈ / BATATAS SOUFLÈ/SOUFLÉ POTATO	34,00
--	--------------

BATATAS FRITAS/ FRIED POTATO	22,00
-------------------------------------	--------------

PAPAS AL PLOMO	19,00
-----------------------	--------------

Batata assada e finalizada na brasa, com parmesão.

Baked potato with parmesan cheese.

LEGUMES NA BRASA OU AO VAPOR	24,00
-------------------------------------	--------------

Steamed or grilled vegetables.

FAROFA DE OVOS	15,00
-----------------------	--------------

Brazilian specialty, with manioc flour.

CEBOLA ASSADA	16,50
----------------------	--------------

Grilled onion.

SOBREMESAS/ DESSERTS

PANQUECAS DE DULCE DE LECHE COM SORVETE 21,00

Pancake filled with caramel sauce, with vanilla ice cream.

CHURROS ASSADOS SERVIDOS COM DULCE DE LECHE. 28,00

Baked churros served with caramel sauce.

PROFITEROLES LA BOMBONERA 29,00

Pastry stuffed with ice cream and topped with chocolate sauce.

PÃO DE MEL, servido com sorvete e cobertura de chocolate. 19,00

Chocolate pastry served with ice cream and chocolate sauce.

CHAJÁ 18,00

Tradicional doce uruguaio, com pão de lô, suspiros e pêsego.

Tradicional dessert from Uruguay.

FRUTA DE ÉPOCA 13,00

Fresh Fruit.

SORVETE em taça. 13,00

Ice Cream

