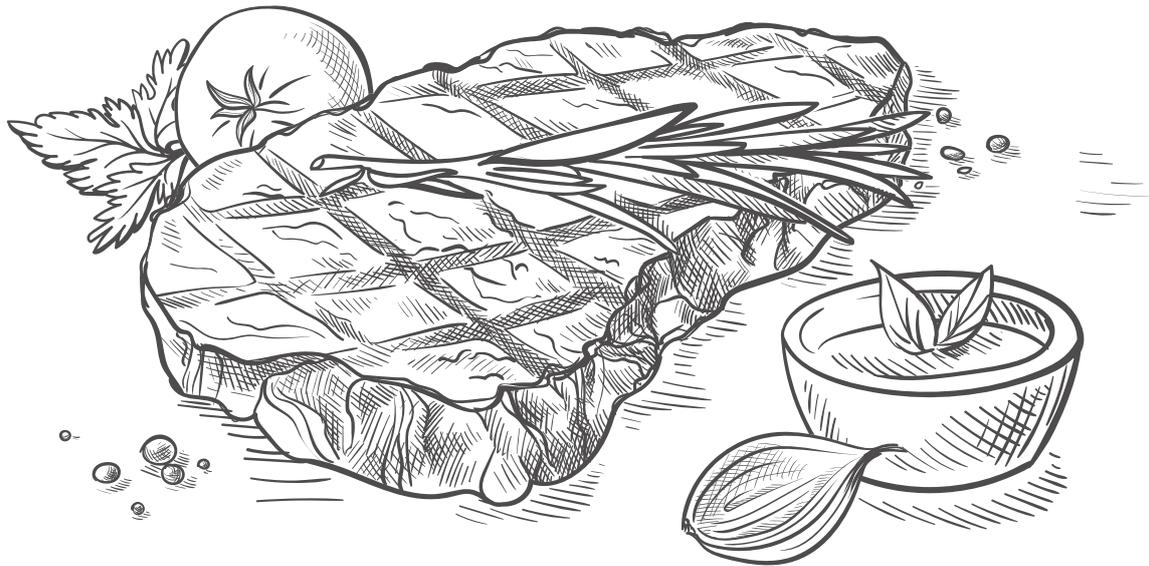


Purer Fleischgenuss nach südamerikanischer Art – im Churrascaria Steakhouse genießen Sie saftige Steaks. Ausgewählte Zutaten von feinsten Qualität lassen Ihren Abend zu einem Erlebnis für alle Sinne werden.

Sie sitzen in geselliger Runde zusammen und genießen das auf den Punkt gegarte Fleisch.

Ohne Zusätze. Purer Fleischgenuss.

**CHURRASCARIA**  
STEAKHOUSE



# ENTRADAS E SOPAS

## VORSPEISEN & SUPPEN

.....

### **Beef Tea** | 4,90

Die Kraftbrühe für Sie und Ihn

### **Carpaccio da casa** | 11,90

Hauchdünne Scheiben vom Rinderfilet mit Kräutern,  
Pinienkernen und Parmesan

### **Provolone assado** | 9,50

Provolone ist ein Hartkäse, der ursprünglich aus Italien stammt. In Uruguay wird dieser herzhafteste Käse gegrillt und mit Oregano serviert – ein Genuss!

### **Carnes mistas** | 10,00

Gemischter Vorspeisenteller mit spanischem Coppa di Parma, Lomo-Schinken,  
Iberico-Salami, feinem Manchego-Käse, Pecorino und Oliven

### **Camarões ao alho** | 9,90

Gambas in heißem Knoblauchöl serviert

# CARNES GRELHADAS

## FLEISCHSPEZIALITÄTEN VOM GRILL

.....

### UNSERE STEAK-MENÜS

Unsere Rindersteaks werden klassisch serviert. Wahlweise mit einer gebackenen Kartoffel (Papa Asada) oder Süßkartoffel-Pommes und Kräuterbutter

#### **Bife de alcatra – Rumpsteak**

Ausgewähltes Rumpsteak vom Rind mit kleinem Fettrand für den Geschmack, kernig und zart

200 g | 19,90

400 g | 29,90

#### **Filé de vaca – Rinderfilet**

Das magerste und zarteste Stück vom Rind

180 g | 22,90

240 g | 28,90

#### **Contrafilé – Rib-Eye-Steak**

Aus dem Zwischenrippenstück, schön marmoriert, für echte Steak-Liebhaber

250 g | 18,50

400 g | 28,50

#### **Picanha – Hüftsteak**

Saftig gegrilltes Hüftsteak von den Weiden der Pampa

200 g | 18,00

.....

Zu unseren Rindersteaks empfehlen wir Ihnen korrespondierend die Weine von Dieter Meier.



**Puro Dieter Meier Torrontés 0,75 l | 34,90**

Mendoza, Argentinien



**Puro Dieter Meier Malbec 0,75 l | 39,90**

Mendoza, Argentinien



Im Restaurant OJO DE AGUA in Zürich bietet Dieter Meier seit über zehn Jahren seine biologisch zertifizierten Weine und sein Premium Estancia Beef aus Argentinien an. Sein Erfolg basiert vor allem auf der Qualität der Bio-Weine und des Beefs, welche bis auf ihren Ursprung, auf den eigenen Farmen zurückverfolgbar sind.

Das Beef stammt von Rindern der Rassen Hereford und Black Angus, die sich das ganze Jahr in der freien Natur von Gras ernähren.



*Ein besonderer Fleischgenuss – vom Küchenchef empfohlen*

*Alle Preise in Euro*

# GRELHADOS LEVES

## LEICHTES VOM GRILL

---

**Salmão assado – Lachsfilet** | 18,00

Gegrilltes Lachsfilet mit Blattspinat

**Peito de peru – Putensteak** | 16,50

Gegrilltes Putensteak mit grünem Spargel



# ACOMPANHAMENTOS

## BEILAGEN

---

**Pão de churrasco** | 2,00

Mit Knoblauch und Kräutern, frisch aus dem Ofen

**Verduras salteadas – Pfannengemüse** | 1,50

Frisches Saisongemüse, in der Pfanne zubereitet

**Espinafre da casa – Spinat** | 1,50

Feinwürziger Blattspinat, mit Zwiebel verfeinert

**Batatas fritas – Pommes frites** | 2,00

Unsere leckeren Pommes frites

*Alle Preise in Euro*

## SALADA

### SALATE

---

#### **Salada de churrasco** | 4,50

Gemischter Salat aus saisonalen Blattsalaten mit Pinienkernen, Sprossen und Apfel-Balasanico-Dressing



## PRATOS VEGETARIANOS

### VEGETARISCH

---

#### **Os clássicos verdes** | 9,80

Gebackene Kartoffel, gebratene Champignons und Blattspinat, mit Sour Cream und Knoblauchbrot

## SOBREMESAS

### DESSERTS

---

#### **Panquecas de doce de leite** | 4,50

Ein dünner Pfannkuchen mit dulce de leche. Dulce de leche ist eine Art Karamell-Creme. Ein beliebtes und leckeres Dessert.

#### **Brownie com sorvete de baunilha** | 5,80

Brownie mit Bourbon-Vanille-Eis

#### **Torta de queijo** | 5,10

Ein köstlicher hausgemachter Käsekuchen mit gebackener Banane und Honig

# CHURRASCARIA

## STEAKHOUSE

Aufgrund gesetzlicher Auflagen sind wir zu folgendem Hinweis verpflichtet: Der Verzehr von rohen bzw. halb gegarten Speisen aus Fleisch, Geflügel, Fisch, Krustentieren und Eiern kann ein gesundheitliches Risiko darstellen, insbesondere bei Menschen mit geschwächtem Immunsystem. Auf Wunsch garen wir die Speisen gern für Sie durch.