

Legado Parrilla



CARDÁPIO





Espagete no Provolone & Picanha na Crosta de Alho. 214,90
Picanha premium na crosta de alho e queijo, servida no provolone, acompanha parmesão ralado. (Serve 3 pessoas)

Espagete no Provolone & Ancho com Gorgonzola. 199,00
Ancho na crosta de queijo gorgonzola, servida no provolone, acompanha parmesão ralado. (Serve 3 pessoas)

ADICIONAL DE BACON 20,00



Ancho Crispy com Espaguete no Parmesão 219,90

Bife Ancho com molho 4 queijos com cebola crispy
por cima + espaguete no parmesão (Serve até 3 pessoas)



Bolo Matilda 59,90

Bolo de chocolate bem molhadinho, com três camadas de recheio de meio amargo, mergulhado em calda quente de chocolate ao leite. Equilibrado, intenso e **inspirado na cena icônica do filme Matilda.**



Cocada da casa 36,00

Cocada assada no coco, macia e aromática, coroadada com sorvete de baunilha. Um clássico brasileiro.

ENTRADAS

Batatas Fritas 39,90

Batata frita Legado, acompanha molho especial.

Bolinho de Calabresa 64,90

6 unidades acompanhadas de molho especial.

Bolinho de Carne Seca 65,90

6 unidades acompanhadas de molho especial.

Batatas Rústicas 39,90

Batata rústica feita na casa.

Batata Hilária 64,90

Batata frita, lascas de alho, catupiry, mozzarella argentina, bacon em cubos.

Galeto Empanado 89,90

Frango Empanado, acompanha batata frita e molho especial.

Mozarela Sticks 79,00

Mozarela argentina empanada no Doritos.



Linguiça de Bragança 89,00

Linguiça recheada com pimenta biquinho e provolone.

Provolone à Milanese 84,00

Queijo provolone empanado, crocante por fora e cremoso por dentro.

Camarão Empanado 89,90

Camarões Crocantes e saborosos, acompanham molho da casa.

Fondue de Picanha 135,00

Tiras de picanha, batata rústica, pão de alho, acompanha fondue de queijo.

Contra Argentino 115,00

Tiras de contra Filé Argentino, Flambado na cachaça mineira, com cebola e alho frito. Acompanha fritas e molho especial.

Mix Picanha 135,00

Tiras de picanha uruguaia, batatas fritas e onions. Acompanha molho especial.

Picanha + Provolone 149,00

Tiras de picanha Black Angus + porção de provolone empanado.

PRATOS PRINCIPAIS

Chorizo Black Angus 215,00

Chorizo acompanhado de arroz, (biro biro, brócolis ou branco) batata frita, farofa, vinagrete e molho da casa. (Serve 3 Pessoas)

Bife Ancho Black Angus 210,00

Bife Ancho acompanhado de arroz, (biro biro, brócolis ou branco) batata frita, farofa, vinagrete e molho da casa. (Serve 3 Pessoas)

Picanha Black Angus Uruguaia 229,00

Picanha Uruguaia, acompanhada de arroz, (biro biro, brócolis ou branco) batata frita, farofa, vinagrete e molho da casa. (Serve 3 Pessoas)

Picanha 2 Queijos (Inteira) 329,00

Picanha, molho dois queijos acompanhada de arroz, (biro biro, brócolis ou branco) batata frita, farofa, vinagrete e molho da casa. (Serve 5 Pessoas)

Picanha Dois Queijos (Meia) 219,00

Picanha, molho dois queijos acompanhada de arroz, (biro biro, brócolis ou branco) batata frita, farofa, vinagrete e molho da casa. (Serve 3 Pessoas)

OS PRATOS BOVINOS ACOMPANHAM QUEIJO GRATINADO EM SUA MAIORIA, CONSULTE O GARÇOM



CHEFE INDICA

Picanha Recheada c/Fondue 229,00

Picanha recheada com bacon e catupiry, acompanha batata trufada de parmesão, fondue de queijo, arroz, (biro biro, brócolis ou branco) farofa e vinagrete.

Cupim Recheado com queijo 199,00

cupim recheado com um delicioso creme de queijo, acompanha batata frita, arroz (biro biro, brócolis ou branco)

Parrillada Legado 229,00

Picanha black, Ancho black, Linguíça de Bragança, pães de alho, queijo gratinado.



Baião de dois com Picanha (Inteiro) 329,90

1,100kg de picanha, baião de dois, queijo coalho, mandioca frita.

Baião de dois com Cupim (Inteiro) 319,90

1,100kg de cupim, baião de dois, queijo coalho, mandioca frita.

Baião de dois com Picanha (Meio) 210,00

Picanha, baião de dois, queijo coalho, mandioca frita.

Baião de dois com Cupim (Meio) 199,00

cupim, baião de dois, queijo coalho, mandioca frita.

PRATOS PRINCIPAIS

Legado mar

Salmão Premium Grelhado.. **219,00**

Acompanha arroz com brócolis e batatas salteadas.

Camarão ao Molho 4 Queijos..... **189,00**

Acompanha arroz com brócolis e batata rústica.



Adicionais

Feijão com Calabresa e Bacon **14,00**

Arroz Biro Biro..... **24,00**

Arroz Branco..... **17,00**

Arroz com Brócolis..... **21,00**

Molho 2 Quijos Gratinado..... **36,00**

Vinagrete..... **7,90**

Pão de Alho..... **24,00**

Tomate Gratinado..... **18,00**

KidS

Picadinho de Filé Mignon Salteados..... **35,00**

Arroz, Filé Mignon ao molho, acompanha fritas

Penne ao Molho Sugo..... **35,00**

Hamburguer

Big Monster Cupim..... **46,00**

- 250g de cupim no pão australiano com barbecue, rodela fina de tomate, mussarela argentina derretida e onions rings.

- Acompanha batata frita e molho especial da casa.



Sobremesas



GRAND GATEAU

Uma versão ampliada do petit gateau que combina os sabores do bolo, do sorvete e do chocolate, servido com um delicioso picolé.

R\$ **48,90**

TAÇA MANU

Taça envolta no creme de avelã e granulado colorido, sorvete de creme, morango ou chocolate com lascas de chocolate preto e canudo de Wafer e chantilly.

R\$ **45,90**



TAÇA KITKAT

Taça com sorvete de creme, morango ou chocolate.

R\$ **45,90**

TAÇA FERRERO ROCHER

Taça com sorvete de creme, morango ou chocolate.

R\$ **45,90**



TAÇA KINDER OVO

Taça com sorvete de creme, calda de chocolate, chantilly e o delicioso Kinder Ovo.

R\$ **45,90**

TAÇA DE AÇAÍ

Taça de açaí com morango, creme de avelã, amendoim e leite condensado.

R\$ **48,90**



Bebidas

Água..... 8,90
Água com Gás..... 8,90
H2O..... 12,90

Refrigerantes

Coca-Cola..... 12,90
Coca-Cola Zero..... 12,90
Guaraná..... 12,90
Soda..... 12,90
Fanta..... 12,90

Drink

Não alcoólico

Banheira Hawai..... 23,90

Suco de Morango, Soda, limão,
espuma de laranja ou Limão



Tônica..... 7,90
Schweppes Citrus..... 12,90



SUCOS

Laranja..... 13,90
Limão..... 13,90
Melancia..... 13,90
morango..... 13,90
Abacaxi..... 13,90
Abacaxi C/Hortelã..... 14,90
Maracujá..... 13,90
Duas Frutas..... 14,90



Bebidas ALCOÓLICAS



Cervejas 600ml

Original.....	20,00
Heineken.....	23,00

CLUB dO Gin

Gin Nacional..... 39,90
Gin, Limão, Tônica.

Gin Tabqueray..... 45,90
Gin, Limão, Tônica.

Pink Gin
Gin, tônica, xarope de açúcar,
extrato de pitaya, limão siciliano,
espuma de laranja ou limão.

Gin Experience
Gin, Tônica, Suco de
Laranja, Malibu.

Tropical Fest
Gin, Extrato de Maracujá, Laranja
Bahia, Red Bull Tropical.

Caipiroskas de Vodka..... 27,90

Limão, Morango, Kiwi, Maracuja.

Caipirinhas de Cachaça..... 25,90

Limão, Morango, Kiwi, Maracuja.

Saquerinha..... 26,90

Limão, Morango, Kiwi, Maracuja, Frutas
Vermelha.



EXCLUSIVO

Oroshi..... 39,90

Vodka, Malibu, Curaçau Blue, Suco de
Abacaxi, Espuma de Laranja ou limão.

Campari Red Experience..... 38,90

Campari, Aperol, Suco de Limão, Suco
de Laranja ou limão.

Banheira Hawai..... 42,90

Suco de Morango, Soda, limão, espuma de
laranja ou Limão (Gin ou Vodka)

Clássicos

Margarita..... 34,90

Limão, Cointreau, Tequila prata

Moscow Mule..... 34,90

Limão, Xarope de Açúcar, Vodka, Angostura (3 gotas), Espuma de Gengibre.

Cosmopolitan..... 34,90

Vodka, Suco de Limão, Cointreau, Suco de Cranberry

Negroni..... 34,90

Gin, Campari, Vermute.

Whisky Sour..... 34,90

Whisky, Limão, Xarope de Açúcar, Angostura (3 gotas)

Aperol Spritz..... 34,90

Aperol, Água com Gás, Espumante.

Old Fashioned..... 34,90

Whisky, Açúcar em Cubos, Angostura (4 gotas), Cereja

Manhattan..... 34,90

Whisky, Vermute Rosso, Angostura (4 gotas), Cereja



Mojito..... 34,90

Rum Carta Branca, Hortelã, Açúcar, Água com Gás

Dry Martini..... 34,90

Gin, Vermute Extra Dry, Azeitona.

Taça de vinho Tinto..... 35,00

Garrafa de vinho Tinto..... 120,00



Legado Parrilla

Carta de Vinhos

ESPUMANTE

Expreso Bodeguero Charmat

Amarelo pálido. Aromas de maçã verde e flores brancas. Na boca, traz uma leveza floral. Teor alcoólico: 11,5%. Sem madeira.

GARRAFA - R\$ 99

VINHOS BRANCOS

Carlos Gardel Torrontés

marelopálido. Aromas de flores, rosas e pêssego. Acidez Vibrante e bem macio. Teor alcoólico: 13%. 3 meses em contato com carvalho.

GARRAFA - R\$ 120

TAÇA - R\$ 35

Expreso Bodeguero Chardonnay

marelopálido. Aromas de flores, rosas e pêssego. Acidez vibrante e bem macio. Teor alcoólico: 13%. 3 meses em contato com carvalho.

GARRAFA - R\$ 159

Kim Crawford Sauvignon blanc

Sauvignon Blanc neozelandês leve e vibrante, com notas tropicais e cítricas. Equilibrado e refrescante, harmoniza bem com frutos do mar e saladas.

GARRAFA - R\$ 290

VINHO ROSÉ

Tres Palacios Rosé Franc

Rosé fresco com aroma de frutas vermelhas. No paladar apresenta um perfil herbal pronunciado. Final persistente e agradável com bom volume na boca e acidez presente. Passagem por barrica de Ácacia durante 3 meses. Rosé feito em maceração curta.

GARRAFA - R\$ 239

VINHOS TINTOS

Carlos Gardel Malbec

Vermelho brilhante. Aromas de frutas vermelhas e negras. Na boca, tanino suave. Teor alcoólico: 13,3%. 3 meses em carvalho.

GARRAFA - R\$ 120

TAÇA - R\$ 35

Carlos Gardel Cabernet Sauvignon

Vermelho brilhante. Aromas de madeira e nozes. Na boca, tanino médio com um leve apimentado. Teor alcoólico: 13,3%. 3 meses em carvalho.

GARRAFA - R\$ 120

TAÇA - R\$ 35

Expreso Bodeguero Bonarda

Vermelho intenso. Aromas de frutas vermelhas maduras, toques de madeira e especiarias. Na boca, taninos macios, corpo médio e final longo. Teor alcoólico: 13,5%. 3 meses em carvalho.

GARRAFA - R\$ 189

Expreso Bodeguero Malbec

Vermelho intenso. Aromas de frutas vermelhas maduras, toques de madeira e especiarias. Na boca, taninos macios, corpo médio e final agradável. Teor alcoólico: 13,5%. 3 meses em carvalho.

GARRAFA - R\$ 199

Tres Palacios Pinot Noir Gran Reserva

Rubi Profundo atijolado. Aromas de rosas, morango e violeta. Na boca, macio, com notas minerais e final persistente. Teor alcoólico: 13,9%. 4 meses em barrica de carvalho francês.

GARRAFA - R\$ 269

VINHOS TINTOS

Três Palácios Merlot Gran Reserva

Rubi intenso. Aromas de pimenta preta, cravo e frutas negras. Na boca, notas de amora e mirtilo e um final persistente. Teor alcoólico: 13,5%. Breve passagem em carvalho.

GARRAFA - R\$ 149

Unshackled Cabernet Sauvignon

Rubi intenso. Aromas de frutas negras, chá preto e pimenta branca. No paladar, taninos macios, bom volume e final persistente. Teor alcoólico: 14,1%. 9 meses em carvalho.

GARRAFA - R\$ 410

Poggio Petroso Chianti Clássico 2018

Vermelho rubi com reflexos granada. Aromas de frutas maduras, groselha e notas doces de baunilha, canela e cravo. Na boca, é intenso, elegante, com taninos sedosos e final longo. Teor alcoólico: 14%. 12 meses em carvalho.

GARRAFA - R\$185



@legadoparrilla