

# 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**



# 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 145,00**

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 5 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, Linguiça de Bragança, pães de alho, queijo gratinado.





**Filet a milanesa com espaguete queijo gratinado (Inteiro) 289,90**

Bife a milanesa com macarrão servido no provolone, com queijo gratinado.  
(Serve 5 pessoas).

**Filet a milanesa com espaguete queijo gratinado (Meia) 199,00**

Bife a milanesa com macarrão servido no provolone, com queijo gratinado. (Serve 3 pessoas).





**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 Hawaï.....	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

ARGENTINA

**Expreso Bodeguero Charmat**

**R\$ 89**

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

# VINHOS BRANCOS

ARGENTINA

**Carlos Gardel Torrontés**

**R\$ 120**

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

**Expreso Bodeguero Chardonnay**

**R\$ 160**

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

NOVA ZÊLANDIA

**Kim Crawford Sauvignon blanc**

**R\$ 290**

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

# VINHO ROSÉ

CHILE

**Tres Palacios Rosé Franc**

**R\$ 240**

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.



# VINHOS TINTOS

## ARGENTINA

### **Carlos Gardel Malbec**

**R\$ 120**

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

### **Carlos Gardel Cabernet Sauvignon**

**R\$ 120**

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

### **Expreso Bodeguero Bonarda**

**R\$ 190**

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.

### **Expreso Bodeguero Malbec**

**R\$ 190**

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.

## CHILE

### **Tres Palacios Pinot Noir Gran Reserva**

**R\$ 270**

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.

### **Três Palácios Merlot Gran Reserva**

**R\$ 150**

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.

## ESTADOS UNIDOS

### **Unshackled Cabernet Sauvignon**

**R\$ 410**

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.

## ITÁLIA

### **Poggio Petroso Chianti Clássico 2018**

**R\$ 185**

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.





@legadoparrilla