



Menu fornecido apenas para referência.
Os menus estão sujeitos a alterações
e serão confirmados novamente a bordo

ANTEPASTOS

BURRATA E SALADA DE BETERRABA

Balsâmico envelhecido

CAESAR CLÁSSICA

Alface romana, croutons, Parmigiano Reggiano

SALADA PICADA DA CASA

Bacon defumado, ovos, nozes temperadas, cheddar envelhecido

PALMITO

Abacate, tomate, vinagrete de framboesa

COQUETEL DE CAMARÃO*

Molho coquetel e Louis

TORTA DE QUEIJO DE CABRA

Compota de mirtilo, cascaras de limão

BOLINHOS DE CARANGUEJO

Carne de caranguejo, remoulade cajun, alface, limão

OSTRAS À ROCKEFELLER

Meia dúzia de ostras, espinafre salteado, bacon

SOPAS

SOPA DE TOMATE DEFUMADO

Queijo cheddar branco envelhecido grelhado

SOPA DE LAGOSTA

Lagosta do Maine, bacon, batatas douradas

ENTRADAS DESTACADAS

CAVIAR*

30 g com acompanhamento

PRATO DE MARISCOS*

Camarão, caranguejo real, lagosta do Maine, vieiras, ostras, amêijoas, mexilhões

TUTANO*

Cebolas caramelizadas, molho de salsa

KOBE SLIDERS*

Cheddar envelhecido, brioche, cebola caramelizada

OVOS À DIAVOLA COM FOIE-GRAS

Pele de frango crocante, molho aioli de ervas

PRATOS PRINCIPAIS

FRANGO CAIPIRA ASSADO

Succotash de milho e feijão-de-lima, em seu próprio suco

VIEIRAS BENEDICT*

Molho holandês, bacon, bolinhos de batata crocantes, espinafre

BLACK COD

Arroz selvagem, tomates cereja, manteiga marrom com nozes

SALMÃO VERMELHO*

Risoto de cevada e milho, molho verde, limão

CARNES*

Uma seleção de nossa carne é curada a seco em nossas instalações de 21 a 28 dias. Servimos somente carne de Angus Beef certificada e criada 100% naturalmente.

TOMAHAWK CURADO PARA DOIS (1 Kg)

BIFE MACIO (340 g)

FILÉ MIGNON (230 g) / (340 g)

T-BONE CURADO (680 g)

FILÉ DE COSTELA (570 g)

NEW YORK SIRLOIN (400 g)

BISÃO AMERICANO (450 g)

COSTELETAS DE CORDEIRO DUPLAS (400 g)

UM ACOMPANHAMENTO DE SUA ESCOLHA SERÁ INCLUÍDO EM CADA PEDIDO DE CARNE

TODAS AS CARNES PODEM SER ACOMPANHADAS POR FRUTOS DO MAR*

Oscar de caranguejo jumbo, cauda de lagosta ou camarões jumbo

MOLHOS

COGUMELOS SELVAGENS / PIMENTA / CHIMICHURRI / BÉARNAISE*

GUARNIÇÕES

MACARRÃO COM QUEIJO / PURÊ DE BATATA DEFUMADO / ESPINAFRE CREMOSO / MILHO CREMOSO COM JALAPEÑO / BATATAS FRITAS CROCANTES / COUVE-FLOR ASSADA / ANÊIS DE CEBOLA / ASPARGOS / COUVE DE BRUXELAS / BATATA ASSADA

SOBREMESAS

VULCÃO DE CHOCOLATE

Chocolate amargo derretido e sorvete de baunilha

BOLO DE BANANA E TÂMARA

Cobertura de caramelo e rum, sorvete de banana e cascas de laranja

CHEESECAKE NEW YORK8

Morangos frescos, base de biscoito assado, hortelã

COOKIE DE MANTEIGA DE AMENDOIM E CHOCOLATE AO LEITE

Sorvete de baunilha

SORVETE E SORBET

Pergunte ao seu camareiro sobre a seleção do dia

Se tiver alguma alergia conhecida ou intolerância a algum alimento, por favor informe o nosso pessoal antes de fazer o seu pedido.

* Nota informativa de saúde pública: o consumo de carnes (bovina, suína, de aves e de carneiro), pescados, crustáceos e ovos que estejam crus ou pouco cozidos, aumenta o risco de doenças de origem alimentar, principalmente àqueles que já possuam condições de saúde particulares.

Podem ter sido utilizados alimentos congelados na preparação dos pratos. Estes alimentos são descongelados obedecendo todas as instruções para manter inalteradas as características organolépticas do produto.



Bem-vindo ao Butcher's Cut, um ambiente acessível e confortavelmente decorado, farto em costeletas. Esta Steakhouse de estilo americano proporciona uma fundação sólida para uma experiência inesquecível com um toque de orgulho ao seu estilo. Esta steakhouse celebra a herança do ofício americano, combinado ao domínio habilidoso do açougueiro. Os coquetéis nasceram da influência americana e envelheceram com a idade. O menu é inspirado nas Grandes Planícies, mas oferece especialidades de carnes do mundo. A lista de vinhos é ousada e moderna. Mergulhe na tradição com vislumbres dos dias atuais.

PTB

BRUNCH

Horário de funcionamento das 10h às 14h nos dias selecionados. Verifique com o seu garçom.

THE BREAKFAST CLUB*

Sanduíche de ovo frito feito com presunto, abacate, cheddar derretido e maionese de tabasco em um pão brioche, servido com batatas hash brown e frutas da estação

OMELETE MEDITERRÂNEO*

Com sua escolha de: pimentas assadas, tomate seco, cogumelos salteados, cebola, manjericão, com cobertura de queijo feta, servido com batatas hash brown e frutas da estação

CARNITAS À MODA DA CASA BATATA DOCE EM CUBINHOS*

Lombo de porco assado, ovo pochê, pimentão assado, cebola, molho de jalapeño assado, coentro fresco

FRANGO CAIPIRA E BISCOITO*

Frango frito crocante, bacon, ovo frito e um biscoito de buttermilk caseiro coberto com xarope de bordo temperado com molho cajun

PANQUECAS DE MIRTILO SELVAGEM

Com compota de mirtilo, manteiga caseira temperada com bacon, e chantili

TORRADA FRANCESA DE MORANGO

Coberta com nossa compota quente e caseira de morangos e chantili fresco

BAGEL & LOX*

Coberto com salmão defumado, creme de queijo, cebola vermelha fresca, aneto e alcaparras

SMOOTHIES

Peça o seu sabor favorito, e faremos o nosso melhor para satisfazer o seu pedido

CARRINHO DO BLOODY MARY

Coquetel feito sob encomenda, servido ao lado da mesa

SUCO DE FRUTA FRESCA

Pergunte ao seu camareiro sobre a seleção do dia

EXPERIÊNCIA CULINÁRIA

Escolha um prato da seção de Entradas, Entradas Destacadas ou Sopa; um prato da seção de Pratos Principais ou Carnes e uma Sobremesa do menu Experiência Culinária, até no máximo três pratos no total. Se você comprou o pacote "Dining Experience package", você pode substituir um prato do menu Experiência Culinária por um prato do menu à la carte da seção correspondente, por 50% do preço listado. Também pode pedir um prato extra, pagando o preço total.

ANTEPASTOS

BURRATA E SALADA DE BETERRABA

Balsâmico envelhecido

CAESAR CLÁSSICA

Alface romana, croutons, Parmigiano Reggiano

SALADA PICADA DA CASA

Bacon defumado, ovos, nozes temperadas, cheddar envelhecido

PALMITO

Abacate, tomate, vinagrete de framboesa

COQUETEL DE CAMARÃO*

Molho coquetel e Louis

TORTA DE QUEIJO DE CABRA

Compota de mirtilo, cascaras de limão

ENTRADAS DESTACADAS

TUTANO*

Cebolas caramelizadas, molho de salsinha

OVOS À DIAVOLA COM FOIE-GRAS

Pele de frango crocante, molho aioli de ervas

SOPA

SOPA DE TOMATE DEFUMADO

Queijo cheddar branco envelhecido grelhado

PRATOS PRINCIPAIS

FRANGO CAIPIRA ASSADO

Succotash de milho e feijão-de-lima, em seu próprio suco

SALMÃO VERMELHO*

Risoto de cevada e milho, molho verde, limão

CARNES*

Servimos somente carne de Angus Beef certificada e criada 100% naturalmente.

FILET MIGNON (230 g)

NEW YORK SIRLOIN (400 g)

COSTELETAS DE CORDEIRO DUPLAS (400 g)

Todas as carnes são servidas com sua escolha de molho e uma guarnição por pessoa.

SOBREMESAS

VULCÃO DE CHOCOLATE

Chocolate amargo derretido e sorvete de baunilha

BOLO DE BANANA E TÂMARA

Cobertura de caramelo e rum, sorvete de banana e cascas de laranja

CHEESECAKE NEW YORK

Morangos frescos, base de biscoito assado, hortelã

COOKIE DE MANTEIGA DE AMENDOIM E CHOCOLATE AO LEITE

Sorvete de baunilha

SORVETE E SORBET

Três bolas de a sua escolha: pergunte ao seu camareiro sobre a seleção do dia

Se tiver alguma alergia conhecida ou intolerância a algum alimento, por favor informe o nosso pessoal antes de fazer o seu pedido.

* Nota informativa de saúde pública: o consumo de carnes (bovina, suína, de aves e de carneiro), pescados, crustáceos e ovos que estejam crus ou pouco cozidos, aumenta o risco de doenças de origem alimentar, principalmente àqueles que já possuam condições de saúde particulares.

Podem ter sido utilizados alimentos congelados na preparação dos pratos. Estes alimentos são descongelados obedecendo todas as instruções para manter inalteradas as características organolépticas do produto.

