




BARACCHETTA



 @baracchettaparrilla

 Rua Hermann Weege, 3007 | Pomerode - SC

 47 9 9106-6703



BARACCHETTA

BAR

BARACCHETTA

Drinks clássicos

APEROL SPRITZ | \$35

Aperol, espumante e rodela de laranja

DRY MARTINI | \$35

Vermout, gin, azeitona

ESPRESSO 43 | \$35

Licor 43 Diego Zamora, café espresso

FERNET Y COLA | \$35

Fernet Branca, coca-cola e limão

GIN TÔNICA CLASSIC | \$34

Gin, tônica, alecrim, rodela de limão siciliano

GIN TÔNICA TROPICAL | \$39

Gin, tônica, Red Bull maracujá, manjeriçao

JACK & COKE | \$37

Jack Daniels N°7, coca cola e limão

LILLET SPRITZ | \$35

Lillet, espumante, água com gás, pedaços de morangos e decorado com alecrim

LIMONCELLO PROSECCO | \$35

Limonciello, espumante, água com gás e rodela de limão

MARACUJACK | \$39

Jack n7, Maracujá e schweppes citrus

MARGARITA | \$39

Tequila, cointreau, suco de limão e simple syrup

MOJITO | \$35

Rum, simple syrup, suco de limão e água gaseificada

MOSCOW MULE | \$39

Vodka, xarope artesanal de gengibre, suco de limão, espuma cítrica

NEGRONI CLASSIC | \$39

Gin, Campari, Vermout Rosso

Drinks autorais

ALI BABÁ | \$43

Pisco, limão siciliano, xarope de maçã verde, xarope artesanal de gengibre e hortelã

BARACCHETTA SECRETS | \$43

Só com a senha do cofre vc poderá provar, mas nunca saberá o segredo da refrescância

BARACCHETTA MULE | \$45

Vodka, xarope de morango, suco de limão e espuma artesanal de morango

CALIFÓRNIA | \$45

Rum, suco natural de abacaxi, xarope artesanal de gengibre

DARKNESS | \$47

Whisky, purê de yuzu, xarope de tangerina, suco de limão e carvão vegetal

GIN TÔNICA BARACCHETTA | \$39

Gin, tônica, xarope de morango, suco de morango, limão siciliano

LIVERPOOL | \$49

Gin, licor de quinino, monin morango e xarope artesanal de gengibre

MARIA QUITÉRIA | \$45

Vodka lupulada artesanal (fabricada em Pomerode), limão siciliano, xarope de tangerina, purê de yuzu

MEZCARILLO | \$43

tequila ouro, xarope limão siciliano, licor 43 e angostura

THOMPSONS | \$43

Gin, uvas thompsons, suco de limão, simple syrup e manjeriçao

SRT^a F | \$43

Tequila prata, xarope de morango, suco de limão e sal com pimenta rosa

Taça de vinho

BARACCHETTA

TINTO

Planalto Catarinense | merlot, cabernet, malbec, montepulciano | 12%

150ml - \$29

BARACCHETTA

BRANCO

Planalto Catarinense | chardonnay | 13%

150ml - \$29

BARACCHETTA

ROSÉ

Planalto Catarinense | malbec | 12%

150ml - \$29

BARACCHETTA

ESPUMANTE

Planalto Catarinense | chardonnay, cabernet, merlot | 12%

150ml - \$29



BARACCHETTA

Chope

HEINEKEN

PILSEN

Ibu 18 | abv 5%

300ml - \$18

500ml - \$28

SEGREDOS DO MALTE

PILSEN

Ibu 14 | abv 4,8%

300ml - \$17

500ml - \$26

SEGREDOS DO MALTE

IPA

Ibu 52 | abv 6,5%

300ml - \$19

500ml - \$31

BRUNNENWASSER

WEISS

Ibu 14,6 | abv 4,7%

300ml - \$19

500ml - \$32

CONVIDADO

DA SEMANA

consulte

300ml - \$18

500ml - \$28



Cervejas

BARACCHETTA PILSEN 500ML | \$29

PATAGÔNIA AMBER 740ML | \$34

NORTEÑA 960ML | \$39

HEINEKEN 600ML | \$34

PATAGÔNIA PILSEN 740ML | \$34

PATRÍCIA 960ML | \$39

HEINEKEN 330ML | \$19

PATAGÔNIA IPA 740ML | \$34

HEINEKEN ZERO 330ML | \$19

PATAGÔNIA WEISS 740ML | \$34



Caipiras

ABACAXI | BERGAMOTA | LIMÃO | MARACUJÁ | MORANGO | MIX FRUTAS

Ypioca \$35 | Smirnoff \$37 | Saquê \$39 | Steinhäeger \$39 | Vinho \$ 35 |

Soju + bombom uva verde \$ 39



Sucos e sodas

SUCO NATURAL LARANJA | \$19

SODA MAÇÃ VERDE | \$29

SUCO MAÇÃ INTEGRAL 300ML | \$19

SUCO NATURAL LIMONADA | \$18

SODA MARACUJÁ | \$29

SUCO UVA ORGÂNICO 300ML | \$23

SUCO NATURAL ABACAXI | \$17

SODA MORANGO SILVESTRE | \$29

SUCO NATURAL VERDE | \$17

SODA TANGERINA | \$29

Drinks sem álcool

MAYA | \$35

Shrub de melancia, gengibre, limão siciliano, pimenta rosa, água gaseificada

MISKA-MUSKA | \$33

Xarope de morango, polpa de abacaxi, super siciliano juice - na caneca do Mickey ou da Minnie

ELI | \$35

Purê de mirtilo, super siciliano juice, xarope artesanal de gengibre, pimenta jalapeño, água gaseificada

MULE MULE | \$33

Versão sem álcool do clássico moscow mule

VÔ DO PTERODÁCTILO | \$33

Monin curaçau blue, maracujá, limão siciliano

ELSA | \$33

Monin curaçau blue, maracujá, limão siciliano

ZERO MOJITO | \$33

Versão sem álcool do clássico mojito



Amaros

MONTENEGRO | 49
RAMAZZOTI | 38
VILLA MASSA | 29

Aperitivos

BRASILBERG | 24
CAMPARI | 22
CAMPARI CASK TASTE BOURBOM | 59
CAMPARI CASK TASTE RUM | 59
CAMPARI CASK TASTE TEQUILA | 59
FERNET BRANCA | 27
GRAPPA | 24
JAGERMEISTER | 29

Cachaça

51 PIRASSUNUNGA | 14
GIUSEPPE OURO 5 ANOS | 45
GIUSEPPE OURO | 27
SAGATIBA PRATA | 22
SAGATIBA OURO | 22
YPIOCA PRATA | 22

Cognac

CARLOS 1° | 59
HENNEESSY | 49



Licores de Pomerode

APFLKORN | 27
ARANCELLO | 27
HASELNUSS LICOR DE AVELÃ | 27
LIMONCELLO | 27
KIRSCH LICOR DE CEREJA | 27
VANILLA GOLD LICOR DE BAUNILHA | 27

Licores

LICOR 43 | 29
LICOR 43 CHOCOLATE | 29
AMARULA | 24
BAILEYS | 25
BARDÈRA | 24
COINTREAU | 27
FRANGELICO | 34
LIMONCELLO | 27
RICARD | 39
SHERIDANS CAFÉ BAUN | 49

Tequila

1800 ANEJO | 38
1800 REPOSADO | 32
1800 SILVER | 28
JOSÉ CUERVO OURO | 28
JOSÉ CUERVO SILVER | 28
MEZCAL SCORPION | 59

Rum

BACARDI CARTA BRANCA | 28
HAVANA 3 ANOS | 32
MALIBU | 35

Whiskey

ARTHUR | 29
BALLANTINES | 29
BALLANTINES 17 ANOS | 59
BUFFALO TRACE BOURBON | 41
BULLEIT BOURBON | 39
CHIVAS 12 ANOS | 32
CHIVAS 18 ANOS | 59
HIBIKI H SUNTORY | 65
JACK DANIEL'S Nº7 | 31
JACK DANIELS GENTLEMANN | 39
JAMENSON | 29
JOHNNIE BLACK LABEL | 39
JOHNNIE GOLD LABEL | 49
JOHNNIE RED LABEL | 29
OLD PAR 12 ANOS | 35
ROYAL SALUT 21 ANOS | 159
TALISKER | 45
THE CHITA | 49
THE GLENLIVET | 49
THE MACALLAN QUEST | 59
WILD TURKEY BOURBON | 45

Água e refri

ÁGUA PREMIUM C/ GÁS 500ML | \$12
FANTA LARANJA 350ML | \$12
SCHWEPES CITRUS 350ML | \$12

ÁGUA PREMIUM S/ GÁS 500ML | \$12
GUARANÁ ANTARTICA 350ML | \$12
TÔNICA ANTÁRTICA 350ML | \$12

COCA COLA 350ML | \$12
GUARANÁ ZERO 350ML | \$12
TÔNICA ANTÁRTICA ZERO | \$12

COCA COLA ZERO 350ML | \$12
ITUBAÍNA RETRÔ 330ML | \$12
SPRITE 350ML | \$12



BARACCHETTA
PARRILLA

Para começar

A NOSSA PORCHETTA CROCANTE | 57

Barriga suína defumada na nossa pit, fritinha, com a casquinha super crocante.
Limão tostado e molho de ervas e amendoim

CAMARÃO SOLTINHO | 83

Porção de camarão crocante com a nossa maionese de alho assado, curry e manjeriço

LULINHAS FRITAS | 47

Um 'potão delas' com sal defumado, limão na brasa e maionese de cebola na brasa

PANKO BRIE POMERODE | 69

Ele mesmo, empanado e frito! Com molho de goiabada e alecrim, alface, tomatinhos e torradas de ciabatta da casa

PALMITO PUPUNHA NA BRASA | 69

Super macio, finalizado com manteiga de evas e flor de sal

COSTELINHA BBQ | 63

Costelinha suína defumada na nossa pit, banhada no nosso maravilhoso barbecue de bergamota

BATATAS BRAVAS | 43

Fritas rústicas, maionese de alho assado e molho picante (à parte, fica tranquilo)

STEAK TARTARE | 84

¡Clásico, pero no mucho! Mignon picado na faca temperado com mostarda, óleo de gergelim torrado, shoyu, ervas e servido sobre dadinho de tapioca.

EMPANADAS FRITAS | 33

Classiconas"de carne, muita cebola, feitas pelo querido Ezequiel, argentino já quase com sotaque 'alemão de pomerode', acompanhadas de salsa criolla da casa - 2 un

LINGUIÇA ARTESANAL PERNIL | 59

Linguiça artesanal suína da casa, assada na brasa - acompanha farofinha de castanhas da casa

LINGUIÇA ARTESANAL COSTELA | 59

Linguiça artesanal bovina da casa, assada na brasa - acompanha farofinha de castanhas da casa

PROVOLETTA | 69

Delicioso queijo provolone curado e defumado, assado na brasa

BARACCHETTA

Saladas

SALADA DE RÚCULA E CEBOLA MARINADA | 57

Parece nada demais, mas tá loko - o contraste do amargo da rúcula, o azedinho da marinada e um leve docinho da cebola roxa formam um sabor magnífico

SALADA MIX FOLHAS BARACCHETTA | 67

Mix folhas verdes, tomate cereja, mussarela de búfala e nosso maravilhoso molho especial de abacaxi

Cozinha na brasa

Pratos individuais

SALMÃO A LA PLANCHA | 129

Grelhadinho na chapa de ferro direto no fogo, com nhoque artesanal a caprese - tomatinhos, queijos, manjericão.

MIGNON NA BRASA | 129

Com arroz caldoso de cogumelos do sítio, castanhas e ervas, molho de vinho tinto

STEAK ANGUS A LA PARRILLA | 131

Com nosso clássico arroz de parrilla e nosso molho parrillero (checar o corte do dia)

CORDEIRO PARRILLERO | 137

Com cremosíssimo risotto de alho poró tostadinho com queijo brie Vermont, aqui de Pomerode

Kids

MACARRÃO NA MANTEIGA | 49

Penne grano duro al dente puxado na manteiga. Acompanha parmesão ralado

BIFE, ARROZ E FRITAS | 59

Bifinhos de alcatra na brasa (ponto mais), arroz branco e batata palito frita

CHEESE BURGER | 49

Pão brioche caseiro, burger (ponto mais), mussarela.
Acompanha fritas

Acompanhamentos

PÃO DE ALHO | 24

Baguete italiana artesanal, creme de requeijão com alho assado, tudo feito aqui mesmo e dourado na brasa

LEGUMES NA BRASA | 39

Mix de legumes da estação

FAROFA DE CASTANHAS BARACCHETTA | 29

Bijú branco com mix de castanhas, sementes e muito cheiro verde

BATATA FRITA | 34

Casquinha crocante e miolo macio

ARROZ DE PARRILLA | 34

Uma das estrelas daqui. Leva bacon, linguiça blumenau, batata palha, cheiro verde

MAIONESE BARACCHETTA | 29

Tradicionalíssima salada de batatas - a nossa

BATATA GORGONZOLA POMERODE | 39

Assada na parrilla, finalizada com creme de gorgonzola Pomerode gratinado

POLENTA CREMOSA | 29

Caseirinha e cheia de manteiga - a nonna ficaria impressionada com a 'bestemmia'

Saladas

SALADA DE RÚCULA E CEBOLA MARINADA | 57

Parece nada demais, *mas tá loco* - o contraste do amargo da rúcula, o azedinho da marinada e um leve docinho da cebola roxa formam um sabor magnífico

SALADA MIX FOLHAS BARACCHETTA | 67

Mix folhas verdes, tomate cereja, mussarela de búfala e nosso maravilhoso molho especial de abacaxi

BARACCHETTA

Parrilla - a estrela dessa casa

ASSADO DE TIRAS | 167

'Banderita' dianteiro angus Uruguaio, nobre dos nobres

BIFE DO CHORIZO | 139

O mais clássico corte porteño, provavelmente

T- BONE 1950 BLACK | 143

A 'nata' Angus da serra catarinense, mignon e chori e o famoso osso T

ENTRECOT | 169

Quase 6 anos e continua sendo o queridinho da casa

FILÉ MIGNON | 163

O + macio e suculento do sul do mundo

FRENCH RACK CORDEIRO | 173

Vinho branco, ervas, braaaaaa e manteiga de hortelã

PRIME RIB | 319

Um dos cortes mais nobres do bovino

OJO DE BIFE Y QUESO | 327

Coberto com creme gorgonzola

CHURRASQUITO DE 'CUADRIL' | 309

Rei das parrillas de bairro argentinas

COSTELA NORTEÑA HEREFORD | 279

'Janelinha' do dianteiro, do pampa gaúcho

PICANHA RESERVA ESPECIAL | 393

Selada inteira, finalizada fatiada com flor de sal

PORTERHOUSE | 339

selado no braseiro a temperaturas infernais, fatiado e finalizado com manteiga e flor de sal

CORAÇÃO DA ALCATRA | 339

Um clássico em qualquer lugar

COSTELA 4 OSSOS | 397

Costela Angus uruguaio, do dianteiro, espetáculo!

1 PESSOA

2 PESSOAS

3 PESSOAS

Dry Aged

Maturado a seco aqui na nossa casa! Essa técnica traz mudanças significativas para a carne, como maciez, sabor acentuado e uma experiência gustativa completa.

30 dias, maciez e sabor levemente concentrado

60 dias, toque amanteigado e leve sabor de nozes

DRY AGED 30 DIAS BIFE DO CHORIZO | 183 (1P)

DRY AGED 60 DIAS BIFE DO CHORIZO | 199 (1P)

DRY AGED 30 DIAS ENTRECOT | 199 (1P)

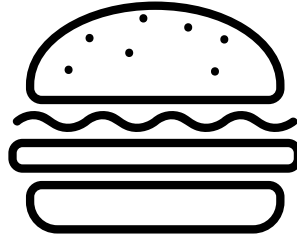
DRY AGED 60 DIAS ENTRECOT | 209 (1P)

DRY AGED 30 DIAS PRIME RIB | 349 (2P)

DRY AGED 60 DIAS PRIME RIB | 376 (2P)

sugestão: consultar se há mais opções de maturados produzidas pelo cheff

BARACCHETTA



Burguers

B BURGER DRY AGED | 79

burger dry aged 60 dias + blend secreto, pão brioche, mussarela de búfala, alface e lascas de bacon

B BURGER BRIE | 69

burger secreto, pão brioche, queijo brie empanado e geléia de morango levemente picante

B BURGER COSTELA | 69

burger costela, pão brioche, alface, creme de gorgonzola, lascas de bacon

B MIGNON ESPECIAL | 69

lascas de filé mignon, pão brioche, alface, mussarela derretida, maionese caseira de alho assado direto na brasa

B BURGER VALE DO TESTO | 69

nosso burger, pão brioche, alface, bacon e uma baita lasca do maravilhoso queijo pomerodense Vale do Testo 3 meses de cura

BARACCHETTA

Sobremesa

BANOFFEE | 39

Nossa versão deste clássico tão amado acompanhada de sorvete de baunilha

TORTINHA DE CHOCOLATE | 34

Recheada com cremoso de café, bergamota, ganache de chocolate meio amargo e sorvete de baunilha

COMPOTA DE MAÇÃ VERDE | 37

Farofa de biscoito, sorvete artesanal de doce de leite

BOLINHO QUENTE DE CHOCOLATE | 39

Com sorvete artesanal de baunilha e brigadeiro 60%

Café

(todos com opção descafeinado)

ESPRESSO | 8

RISTRETTO | 8

DOPPIO | 13

AMERICANO | 8

MACCHIATO | 12

LATTE | 14

Licores

AMARO MONTENEGRO | 49

JÄGERMEISTER | 29

BRASILBERG | 22

LICOR 43 | 29

LICOR SHERIDANS CAFÉ BAUN | 49

FERNETBRANCA | 27

LIMONCELLO | 24