



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

Bem-vindo ao **Butcher’s Cut**, onde nossos mestres açougueiros garantem o melhor da autêntica steakhouse americana. Saboreie cortes nobres de carne maturados para realçar o sabor, harmonizados com vinhos marcantes do Novo Mundo e coquetéis preparados com maestria. Tenha uma experiência completa com um **Menu de Três Pratos*** com American Black Angus.

Menu

ANTEPASTOS

BURRATA E BETERRABA
Balsâmico envelhecido

COQUETEL DE CAMARÃO**
Molho coquetel e Louis

BOLINHOS DE CARANGUEJO
Carne de caranguejo, remoulade cajun, alface, limão

OSTRAS À ROCKEFELLER
Meia dúzia de ostras, espinafre salteado, bacon

TARTAR DE WAGYU**
Arroz selvagem crocante, coberto com caviar Ossetra

PRATO DE MARISCOS**
(para dois)
Camarão, siri-azul, lagosta do Maine, vieiras, amêijoas, mexilhões

TUTANO**
Cebolas caramelizadas, molho de salsinha

SOPAS E SALADAS

SOPA DE TOMATE DEFUMADO
Queijo cheddar branco envelhecido grelhado

BISQUE DE LAGOSTA
Lagosta do Maine, batatas douradas

CAESAR CLÁSSICA
Alface romana, croutons, Parmigiano Reggiano

SALADA PICADA DA CASA
Bacon defumado, ovos, nozes temperadas, cheddar envelhecido

PRATOS PRINCIPAIS

Servimos apenas carne bovina Angus certificada, 100% criada naturalmente.

FRANGO CAIPIRA ASSADO
Succotash de milho e feijão-de-Lima, em seu próprio suco

BACALHAU NEGRO (BLACK COD)
Arroz selvagem, tomates cereja, manteiga marrom com nozes

SALMÃO**
Risoto de cevada e milho, molho verde, limão

TOMAHAWK**
(para dois)
1 Kg

SURF & TURF**
Cauda de lagosta, filé mignon tenro

FILÉ MIGNON**
230 g

T-BONE**
680 g

FILÉ DE COSTELA**
400 g

NEW YORK SIRLOIN**
400 g

BIFE WAGYU**
COSTELETAS DE CORDEIRO
400 g

PRATO EXCLUSIVO DE WAGYU** (para dois)

TARTARE COM CAVIAR DE ESTURJÃO, BIFE GRELHADO
Mil-folha crocante de batata e alga nori, wasabi fresco marinado, pickles de daikon levemente picante, molho roti com misso

MOLHOS

COGUMELOS SELVAGENS / PIMENTA / CHIMICHURRI / BÉARNAISE**

GUARNIÇÕES

PURÊ DE BATATA DEFUMADO / ESPINAFRE CREMOSO / BATATAS FRITAS CROCANTES /
COUVE-FLOR ASSADA / ANÉIS DE CEBOLA / ASPARGOS / COUVE DE BRUXELAS

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
Pergunte ao seu camareiro sobre a seleção do dia

*O menu de três pratos inclui um prato de Entradas ou Sopas & Saladas, um de Pratos Principais, duas guarnições e uma sobremesa.

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.

