Revisão: 01/11/2022

SALSERO

PARRILLA • PIZZA • BURGUER

Feitos sob medida, para todos.

1 pessoa *2 pessoas* *Família*

Entradas

Linguiça Toscana nanica — **R$ 18**
2 (Dois) Mini linguiça tipo toscana, feita com carne suína e especiarias.

Mini Burguer — **R$ 18**
2 (Dois) Mini Burguer de carne. Acompanha Molho.

Brusqueta — **R$ 18**
01 fatia de pão italiano, coberta com caponata e queijo.

Carpaccio (50g) — **R$ 39**
Steak bovino, cru, finamente fatiado, c/ molho mostarda e mel, queijo parmesão e alcaparras. Acompanha torradas.

Couvert Salsero — **R$ 63**
Petisqueira com antepastos, queijos e pão de alho.

VOCÊ SABIA

Oferecidas antes do prato principal, a entrada tem a função de abrir o apetite e preparar o paladar para as próximas refeições que ainda vão chegar.

Petiscos

Batata frita (300g) — **R$ 18**
Batata canoa, tenra crocante.

Anéis de Cebola (300g) — **R$ 23**
Anéis de cebola empanado e crocante. Acompanha molho.

Linguiça costela bovina (300g) — **R$ 45**
Linguiça saborosíssima e ideal para a brasa, sua formulação balanceada de carne e gordura, dão uma experiência de sabor indescritível.

Mini burguers (180g) — **R$ 42**
6 (seis) Mini burguers de carne. Acompanha molho.

Coxinha da Asa (Empanada) — **R$ 25**
Coxinha da asa de frango, aplicada tempero Salsero e empanada com Panko.

Queijo coalho (200g) — **R$ 39**
Dadinhos de queijo coalho grelhados, com pimenta biquinho e melaço.

Filezinho Salsero (200g) — **R$ 48**
Cubos de Filé Mignon grelhado. Acompanha batata canoa, farofa e vinagrete.

Espetinhos

Carne - 100g — **R$ 22**
Acompanha farofa, vinagrete e molho.

Frango c/ Bacon - 100g — **R$ 19**
Acompanha farofa, vinagrete e molho.

Queijo coalho empanado - 100g — **R$ 25**
Acompanha melaço de cana.

na Parrilla

Carne de sol Angus Grill *Carne do sol de Lagarto Angus, é uma peça do traseiro do animal. Separa o Coxão Mole do Coxão Duro. Corte macio e suculento.*	R$ 53 220g	R$ 88 440g
Lomo *Filé mignon. Corte bovino tradicional, sem gordura, muito suculento e macio.*	R$ 63 200g	R$ 105 400g
Cupim Grill *Corte composto por fibras musculares, entremeadas de gordura, marinado por 12 horas e levado a parrilla para assar lentamente.*	R$ 79 220g	R$ 132 440g
Colita de Cuadril *Corte retirado da alcatra (maminha), possui gordura entremeada, deixando-a macia e suculenta.*	R$ 77 220g	R$ 129 440g
Bananinha Angus *É um corte que tem bastante gordura entremeada, que corresponde à carne localizada entre as costelas do boi.*	R$ 79 250g	R$ 139 500g
Tapa de Cuadril *Corte também retirado da alcatra (picanha), Com uma capa de gordura, traz muito sabor, maciêz e suculência.*	R$ 99 220g	R$ 179 440g
Filé de surubim *Peixe nordestino, de sabor intenso, assado na parrilla com tempero Salsero, regado com bananas caramelizadas.*	R$ 45 200g	R$ 74 400g

Filé de tilápia *Peixa rico em proteínas e vitaminas, é uma carne branca de textura firme, sabor delicado e com poucas espinhas, muito bom para grelhar.*	R$ 45 200g	R$ 85 400g
Filé de salmão *Corte do lombo do Salmão, com Tempero Salsero, assado na parrilla.*	R$ 65 200g	R$ 122 400g
Mamute Angus *Avantajado corte prime, esbanjando maciez, suculência e sabor.*	R$ 89 300g	R$ 169 600g
Paleta de Cordeiro *Corte retirado do dianteiro, elegante e saboroso, possui esse nome devido a semelhança do osso com uma pá.*		R$ 198 1200g
Costillas del Salsero *Corte da costela bovina, com gordura entremeada, muito macia e saborosa.* *Tempo médio de preparo: de 20 a 25min*		R$162 1200g
Galeto desossado *Galeto sem osso, com tempero salsero, assado na parrilla.*	R$ 44 250g	R$ 79 500g
Salsero misto *Prato sortido, composto de carne bovina, picanha suína, filé de frango e toscana.*	R$ 48 320g	R$ 80 640g

na Parrilla

PARRILLA Premium

Picanha fatiada Wagyu — R$ 184 — 250g
Corte de uma raça especial, extremamente macia, possui gordura entremeada característica da raça, considerada a melhor do mundo. Tempo médio de preparo: 20 a 25 min

Picanha Angus — R$ 120 — 250g
Corte de uma raça diferenciada, com muita maciez e suculência. Tempo médio de preparo: de 20 a 25min

Picanha Black Angus — R$ 649 — 1100g
Picanha angus, gordura alta, servida com a peça inteira, especialmente macia e com um sabor extrordinário. Serve quatro pessoas, se preferir, peça para vir fatiada. Tempo médio de preparo: de 20 a 25min

Bife de ancho Angus — R$ 119 — 250g
Corte do contra filé angus, com uma capa especial de gordura, imprimindo muito sabor e maciêz.

Assado de tiras Angus — R$ 135 — 300g
É uma carne proveniente das costelas dianteiras do boi, que são serradas em tiras, com os ossos na transversal. Saboroso e suculento!

Bife de chorizo Angus — R$ 119 — 250g
Corte do filé de costela, com um marmoreio que deixa um sabor residual, durante sua cocção na parrilla.

Prime Rib Angus — R$ 239 — 600g
Prime rib, significa (costela de primeira), corte nobre retirado da costela, possui bastante gordura entremeada, deixando-a muito saborosa e suculenta. Serve até duas pessoas.

Kids

Picadinho de carne (80g) — R$ 25
Cubinhos de carne grelhados. Acompanha duas guarnições à escolha.

Filé de frango à milanesa (80g) — R$ 24
Tiras de frango à milanesa. Acompanha duas guarnições à escolha.

Espaguete ao molho (120g) — R$ 19
Espaguete grano duro, refogado ao alho e óleo, envolto no molho bolonhesa.

Acompanhamentos:
Arroz branco, espaguete, batata frita, purê de batata, feijão de caldo e mix de folhas.

FAMÍLIA

Os pratos família servem até 4 pessoas.
Escolha sua proteína e 3 Acompanhamentos.

Galeto desossado — R$ 135 — 1200g
Galeto sem osso, com tempero salsero, assado na parrilla.

Carne de sol Angus Grill — R$ 179 — 900g
Carne do sol de Lagarto Angus, é uma peça do traseiro do animal. Separa o Coxão Mole do Coxão Duro. Corte macio e suculento.

Salsero misto — R$ 139 — 960g
Prato sortido, composto de carne bovina, picanha suína, filé de frango e toscana.

T-Bone Angus — R$ 230 — 600g
Corte especial com osso em "T", composto do Filé Mignon e Contrafilé
Serve até duas pessoas.

Tomahawk — R$ 295 — 700g
Retirado do dianteiro do boi, composto pelo ancho, com gordura entremeada e osso de aprox. 30 cm. Serve até duas pessoas.

Pizza

Escolha até dois sabores. ∅ 30 cm

Muçarela R$ 39
Suculento pomodoro e generoso recheio de muçarela.

Marguerita R$ 39
Tradicional e deliciosa pizza, com tomates e manjericão.

Hawaiana R$ 39
Massa fina, pomodoro, muçarela, abacaxi e presunto.

Portuguesa R$ 39
Massa fina, com ingredientes simples como: queijo, presunto, tomate, cebola, pimentão, ovo cozido e orégano.

Calabresa R$ 41
Massa fina, regada com molho pomodoro, muçarela e calabresa.

Bacon e Milho R$ 41
Massa fina, pomodoro, muçarela, bacon e milho verde.

Pepperoni R$ 45
De sabor marcante e picante, nos traz uma experiência bem diferente.

Frango c/ catupiry R$ 46
Com sabor simples de frango e uma cremosidade inerente ao catupiry, formam uma ótima combinação.

∅ 30 cm

Atum R$ 48
Massa fina, pomodoro, muçarela, e atum.

Quatro queijos R$ 48
Massa fina, pomodoro, muçarela, gorgonzola, provolone e catupiry.

Lombinho com catupiry R$ 53
Massa fina, o sabor marcante do suíno e a cremosidade do catupiry formam uma ótima combinação.

Camarão R$ 53
Acentuado sabor do marisco, alinhado a uma intensa cremosidade e crocância da massa;

Pizzas doces

Brigadeiro R$ 48
Delicioso brigadeiro de chocolate sobre uma base de muçarela.

Romeu e Julieta R$ 47
Clássica combinação de sabores, harmonizados entre o queijo e a goiabada, finalizado com a crocância da nossa massa;

Banana com canela R$ 29
Banana levemente caramelizada, sobre uma base de muçarela, salpicada com uma aromática canela em pó.

As pizzas são servidas a partir das 18h

Burguer
na parrilla

Picanha (150g) **R$ 43**
Burguer de picanha assado na parrilla, bacon, cebola Juliene frita, muçarela, alface americana, tempero e molho Salsero com gorgonzola. Acompanha Fritas.

Toscana (150g) **R$ 30**
Burguer de linguiça tipo toscana, assado na parrilla, muçarela de bufala, tomate seco, molho pesto com maionese, tempero salsero e alface americana. Acompanha Fritas.

Frango com bacon (150g) **R$ 32**
Burguer de frango com bacon, assados na parrilla, catupiry, tempero Salsero, alface americano, regado ao molho mostarda e mel. Acompanha Fritas.

Costela (150g) **R$ 39**
Burguer de costela, queijo cheddar, cebola caramelizada, pickles de mini pepinos, regado ao molho chimichurri. Acompanha Fritas.

Para acompanhar:

Todos os nossos burguers acompanham uma porção de batatas fritas (80g)

Executivo SALSERO

entrada + prato principal + sobremesa

De 3º a 5º no almoço

Entrada

Mini Burguer Salsero
Dois mini burguers de picanha, regado com molho Salsero, e cebolas crocantes.

Pão de Alho
Pão crocante, recheado com delicioso creme de alho, grelhado na parrilla

Prato Principal

Medalhão de Frango c/ Bacon — R$ 45
Medalhão de frango, envolto com uma fatia de bacon, aplicado tempero Salsero e grelhados na parrilla.

Filé Mignon — R$ 57
Filé mignon, acompanhado de batata regada ao bechamel, salpicada com muçarela e gratinados no forno.

Camarão Salsero — R$ 57
Nada mais marcante que o sabor do camarão, isso se potencializa, quando acompanhado de uma boa massa e um molho especial de coco.

Carne do Sol — R$ 50
Suculento corte nobre, feito com carne certificada da raça bovina Angus, sugestão de acompanhamentos: Farofa de ovo e arroz com brócolis.

Sobremesas

Sorvete
01 bola de sorvete, regado com calda de morango, caramelo ou chocolate. (consulte sabor disponível)

Abacaxi Salsero
Rodela de abacaxi grelhada na parrilla. Acompanha uma bola de sorvete.

HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO

Terça e Quarta

das 11:40 às 15:00 e das 17:40 às 22:00

Quinta

das 11:40 às 15:00 e das 17:00 às 23:00

Sexta e Sábado

das 11:40 às 23:00

Domingo e Feriados

das 11:40 às 22:00

FORMAS DE PAGAMENTO

Aceitamos dinheiro, tickets refeição e todos os cartões de crédito e débito.

RESERVAS

2137.3888

Conheça nossas redes sociais

www.salsero.com.br

@salsero

Guarnições

Quentes

- Arroz Salsero
- Arroz branco
- Arroz Souza
- Arroz c/ Brócolis
- Feijão tropeiro
- Feijão c/ caldo
- Espaguete ao alho e óleo
- Purê de mandioquinha
- Purê de batata
- Purê de aipim
- Farofa c/ banana
- Farofa simples
- Farofa de ovo
- Aipim Frito
- Batata frita
- Legumes parrillados

Frios

- Vinagrete
- Maionese de batata
- Mix de folhas
- Caesar salad

Molhos

Geleia de hortelã

Geleia de pimenta

Barbecue

Pesto

Chimichurri

Molho Salsero

Molho de pimenta Salsero

2 opções + 1 molho

3 opções + 2 molhos

3 opções + 3 molhos

Escolha as guarnições de acorodo com o seu grelhado.

Guarnição Extra R$ 12

Cervejas

Chopp (300ml)	R$ 12
Heineken Zero (330 ml)	R$ 14
Heineken (600 ml)	R$ 19
Amstel (600 ml)	R$ 16
Baden Baden (600ml)	R$ 26
Original (600ml)	R$ 15
Stella (550ml)	R$ 19
Spaten (600ml)	R$ 16

CHOPP E ROSKA DOBRADOS

Happy HOUR

Consulte dias e horários.

Proibida a venda de bebidas alcoólicas para menores de 18 anos.

Bebidas
não alcoólicas

Água de coco (copo 300ml)	R$ 8
Água de coco (jarra 500ml)	R$ 14
Água mineral (350ml)	R$ 8
Água mineral c/ gás (350ml)	R$ 8
Aquarius Fresh (510ml)	R$ 8
Suco copo (300ml)	R$ 8
Suco de Uva Integral	R$ 12
Suco jarra (500ml)	R$ 14
Coca-Cola KS (290ml)	R$ 8
Refrigerante (lata 350ml)	R$ 9
Tônica Schwepps	R$ 8
Energético (269ml)	R$ 16
Cocktail de Frutas	R$ 20
Café Expresso	R$ 7

Drinks
clássicos

Caipirinha clássica — **R$ 18**
Ypioca Ouro, limão e mel.

Roska Smirnoff — **R$ 22**
Vodka, frutas da estação masceradas, açúcar e gelo.

Roska Ketel One — **R$ 24**
Vodka, frutas da estação masceradas, açúcar e gelo.

Roska Ciroc — **R$ 28**
Vodka, frutas da estação masceradas, açúcar e gelo.

Mojito — **R$ 20**
Run, hortelã, água com gás, açúcar e gelo.

Caju amigo — **R$ 20**
Ypioca, Caju mascerado, sumo de limão e mel.

Piña colada — **R$ 19**
Run, creme de coco, suco de abacaxi, açúcar e gelo.

Sex on the beach — **R$ 20**
Vodka, licor de pêssego, suco de laranja, xarope de groselha e gelo.

Kir royal — **R$ 21**
Espumante, creme de cassis e cereja marrasquino.

Cuba libre — **R$ 20**
Run, Coca-Cola e limão.

Proibida a venda de bebidas alcoólicas para menores de 18 anos.

Drinks
clássicos

Marguerita tradicional — **R$ 31**
Tequila, licor de laranja, suco de limão e gelo.

Tanqueray & tonic — **R$ 31**
Tanqueray London Dry, fatias de limão siciliano e tônica.

Tanqueray triple t — **R$ 30**
Tanqueray London Dry, água tônica, tangerina e mel.

Stranger king — **R$ 28**
JW Red Label, maracujá, limão e água com gás.

Highball citrus — **R$ 30**
JW Red Label, soda, rodela de limão.

Highball sweet — **R$ 32**
JW Red Label, morangos macerados, refrigerante sabor guaraná.

Aperol spritz — **R$ 26**
Aperol, espumante e água com gás.

Femme salsero — **R$ 32**
Morangos, syrup, suco de limão, gin, limoncello e espumante brut.

Proibida a venda de bebidas alcoólicas para menores de 18 anos.

Destilados
e digestivos

Vodka Smirnoff	R$ 14
Vodka Ketel One	R$ 18
Run Carta Branca	R$ 12
Tequila	R$ 21
Cachaça - Seleta / Ypioca	R$ 12
J.W. Red label	R$ 18
J.W. Black label 12 anos	R$ 25
Old parr 12 anos	R$ 25
Amarula	R$ 21
Cointreau	R$ 22
Licor 43	R$ 23

Proibida a venda de bebidas alcoólicas para menores de 18 anos.

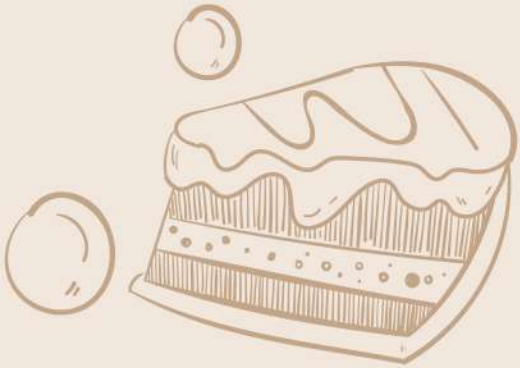
Sobremesas

Sorvetes **R$ 15**
Coco, creme, chocolate e morango. Servido com crocante de castanha.

Sorvete DIET **R$ 18**
Sabor paçoca. Servido com crocante de castanha.

Abacaxi Salsero **R$ 22**
Rodela de abacaxi, grelhada na parrilla. Acompanha sorvete de limão com raspas.

Abacaxi Salsero (Sem Sorvete) **R$ 18**
Rodela de abacaxi, grelhada na parrilla.

Banana flambada **R$ 22**
Banana levemente caramelizada, e flambada com conhaque, acompanha sorvete de creme.

Petit gateau **R$ 30**
Petit gateau, servido com calda de chocolate e sorvete de creme.