



SUGESTÃO DO CHEF:

TILÁPIA CROCANTE

Tilápis em massa de tempurá dourada, sobre creme de espinafre cremoso e legumes na manteiga. Um prato especial, cheio de sabor, feito para surpreender em cada garfada.

R\$69

SUGESTÃO DUTED:

RISOTO DE PROVOLONE + BIFE ANCHO

R\$111

A intensidade do provolone se encontra com a suculência do bife ancho de nelore, grelhado na parrilla. Um prato que valoriza a rusticidade da carne brasileira, equilibrada pela cremosidade e elegância do risoto.

CLÁSSICO DA CASA:

LASANHA INFLAMES COM RAGU DE COSTELA DESFIADA

R\$66

Camadas de massa fresca artesanal intercaladas com ragu de costela desfiada, cozida lentamente até ficar macia e suculenta. Finalizada com molho de tomates e queijos gratinados, é uma receita que carrega a alma da cozinha caseira com o toque especial da parrilla Inflames.

COMBOS:

TRIO DE EMPANADA OU PROVOLETA

+ BALDE C/ 3:

SPATEN 600ml OU ORIGINAL 600ml

R\$75

2 TAÇAS DE VINHO

DE: R\$50,00

R\$ 39,90

2 TAÇAS DE VINHO

MALBEC OU CHARDONNAY

Aceitamos cartões de crédito, débito e PIX / Taxa de serviço opcional: 13%

CARDÁPIO



EMPANADAS CLÁSSICAS DA ABUELA MIRTA — R\$16 cada

Combo 3 unidades — R\$43

CARNE SUAVE | CARNE PICANTE | QUEIJO & CEBOLA | VEGETARIANA

(Vegetariana: berinjela, cebola, pimentão e especiarias)

PARA COMPARTILHAR

BATATA À PROVENÇAL (alho e salsa) — R\$31

BATATA FRITA CLÁSSICA — R\$27

BATATA FRITA COM OVOS — R\$31

PROVOLETA (acompanha CHIMICHURRI OU PROVENÇAL) — R\$39

BURRATA COM TOMATES CONFIT — R\$58

MILANESA APERITIVO COM MAIONESE DA CASA

Carne — R\$55 | Frango — R\$43

LINGUIÇA DUROC NA BRASA

Grossa (3 unid.) — R\$40 | Apimentada (fininha) — R\$41

SALADAS

CEASAR — R\$43 (adicone + R\$16 com tiras de filé de frango)

½ CEASAR — R\$23

CARNES NA BRASA (*peso pré-preparo*)

ANCHO

300g — R\$83 (1 acompanhamento)

600g — R\$160 (2 acompanhamentos)



COXA/SOBRECOXA DE FRANGO DESOSSADA

300g — R\$57 (1 acompanhamento)

PRIME RIB SUÍNO DUROC

300g — R\$89 (1 acompanhamento)

ACOMPANHAMENTOS (inclusos)

ARROZ BRANCO | ARROZ COM BRÓCOLIS | FAROFA DA CASA |

CREME DE ESPINAFRE | BROCHETE DE LEGUMES | BATATA FRITA

Extras

Arroz branco — R\$12

Arroz c/ brócolis — R\$18

Farofa — R\$13

Creme de espinafre — R\$21

Legumes salteados — R\$17

Batata Rústica frita — R\$17

KIDS — MINI PARRILLA

MINI FILÉ MIGNON — R\$41

MINI PEITO DE FRANGO — R\$35

Acompanha arroz branco e batata frita

CLÁSSICO DA CASA

LASANHA INFLAMES COM RAGU DE COSTELA DESFIADA — R\$67

PARMEGIANAS (*c/ batata frita e arroz*)

FILÉ MIGNON — R\$66 | FRANGO — R\$49 | BERINJELA — R\$55

RISOTOS

POMODORO — R\$52

PROVOLONE — R\$58

GORGONZOLA — R\$64



LANCHES (acompanhamento batata frita +R\$10)

CHORIPÁN DA CASA — R\$36

Linguiça Duroc, maionese, alface, tomate, chimichurri

MILANESA NO PÃO (maionese, alface, tomate)

Carne — R\$40 | Frango — R\$32

Extras: Chimichurri R\$5 | Maionese R\$5

SOBREMESAS/CAFÉ

CAFÉ ESPRESSO BIBIANA GRÃOS — R\$8

CAFÉ ESPRESSO CAPSULA TEREZA — R\$7

FLAN DE DULCE DE LECHE (HECHO AQUI) — R\$25

BROWNIE DE CHOCOLATE C/ CREME BARILHOCHE — R\$25

CHOCORTORTA (CLÁSSICO ARGENTINO) — R\$25

MOUSSE CHOCOLATE
AERADO
R\$17

BEBIDAS SEM ÁLCOOL

SUCO NATURAL (laranja, abacaxi, morango e limão) — R\$14

(2 FRUTAS OU ADIÇÃO DE LEITE +\$5)

REFRIGERANTES (pepsi, pepsi twist, guaraná, água tônica, soda, e zeros) — R\$7,50

REFRIGERANTE COCA COLA OU COCA ZERO — R\$8,50

H2O, H2O limoneto — R\$8,50

ÁGUA COM/SEM GÁS — R\$6,50

CORONA ZERO LONG NECK — R\$12

CERVEJAS - LONG NECK

CORONA — R\$13
MALZBIER — R\$14
SPATEN — R\$11
STELLA ARTOIS — R\$13
STELLA ARTOIS SEM GLÚTEN — R\$13
GOOSE SESSION IPA — R\$17,5
PATAGONIA LAGER — R\$15,5
PATAGONIA WEISSE — R\$15,5
PATAGONIA IPA LN — R\$16,5
CARACÚ LATA 350ml — R\$13

CERVEJAS - 600ml

STELLA ARTOIS — R\$18
CORONA — R\$18
SPATEN — R\$16
ORIGINAL — R\$17
COLORADO LAGER — R\$24

DRINKS

FERNET COM COCA — R\$35
MOJITO — R\$27
APEROL SPRITZ — R\$19
GIN TÔNICA NAC — R\$29
GIN TÔNICA IMP — R\$37
GIN NAC TROPICAL OU RED BULL — R\$39
GIN IMP TROPICAL OU RED BULL — R\$49

CAIPIRINHAS

CACHAÇA — R\$22
VODKA NAC SMIRNOFF — R\$27
VODKA ABSOLUT — R\$35
SAQUÊ — R\$29

DOSES

CAMPARI — R\$17
BLACK LABEL — R\$37

VINHOS ARGENTINOS

Norton Porteño Malbec

Taça R\$ 26 / Garrafa R\$95

Um Malbec argentino cheio de personalidade: notas de frutas escuras como ameixa e cereja, com leve toque de especiarias. Tem taninos macios e final redondo, ótimo para acompanhar carnes da parrilla e pratos bem temperados.

Norton Porteño Chardonnay

Taça R\$ 24 / Garrafa R\$89

Branco fresco e elegante, marcado por frutas tropicais e cítricas, além da leveza da maçã verde. Na boca, é equilibrado, com acidez no ponto certo. Ideal para acompanhar peixes, aves ou pratos cremosos.

2 TAÇAS DE VINHO

DE: R\$50,00

R\$ 39,90

2 TAÇAS DE VINHO

MALBEC OU CHARDONNAY

Norton Sexy Fish Cabernet Franc — Garrafa R\$125

Um vinho vibrante e moderno, com aromas de morango e cereja, equilibrados por notas herbáceas típicas da uva. Corpo médio, taninos suaves e frescor marcante. Perfeito para harmonizar com carnes brancas, porco ou pratos levemente picantes.

Alfredo Roca Malbec-Merlot — Garrafa R\$135

Um corte argentino equilibrado, que une a força do Malbec à maciez do Merlot. Mostra frutas vermelhas maduras e taninos delicados, resultando em um vinho versátil, fácil de beber e que combina com diferentes pratos da casa.



CARDÁPIO PBF - \$45

(PRATO BEM FEITO)

acompanha mini salada + Pepsi ou água s/ gás

Almoço de 4^a, 5^a e 6^a - 11h30 às 14h30

4^a feira — Parmegiana de Frango com Batata Frita e Arroz

Clássico irresistível: peito de frango em tiras, empanado e crocante, coberto com molho de tomate artesanal 100% natural e queijo gratinado. Acompanha arroz soltinho, aromatizado com alho e folha de louro, além de batata frita dourada e crocante.

5^a feira — Lasanha Inflames

Massa fresca feita na casa, intercalada com molho pomodoro rico em sabor e creme bechamel aveludado, presunto, queijo, ragu de costela bovina finalizada com queijo gratinado no ponto certo.

6^a feira — Fish & Chips

Peixe empanado, crocante por fora e macio por dentro, servido com batatas douradas e crocantes, acompanhado de molho especial que dá o toque final.