

MENU

Picanha

A crosta tostada encontra a pimenta e a fruta escura do Syrah o tanino "enxuga" a gordura.

Shoulder

Vai bem com um Cabernet Franc a acidez viva e o tanino médio limpam a suculência sem pesada casa

Maminha

Vinhos feitos com a Sangiovese tem acidez alta equilibra o tempero e limpa o paladar entre as fatias

Fraldinha

Um Primitivo combina bem, fruta generosa segura o doce-defumado sem dar amargor.

T-Bone

O Tannat tem a estrutura para o contrafilé, sem perder o filé do lado mais magro.

Tomahawk

Um Cabernet Sauvignon tem taninos firme e corpo alto enfrentam gordura e crosta sem perder o fôlego.

Baixinha - Costela

Nero di Tróia combina perfeitamente com este corte, tem uma estrutura ideal

Costela Bovina

Uma Malbec de boa fruta tem taninos polido e abraça o colágeno derretido e mantém a taça convidativa.

Filé Mignon

Merlot é a melhor escolha para cortes mais leves e, em geral, bem temperados.

Contra Filé

Um Montepulciano de Abruzzo irá fazer uma harmonização perfeita com este corte.

Bombom de Alcatra

Aqui um Tempranillo vai cair como um luva neste corte especial de carne

Cupim

Precisamos de acidez para este corte e um Chianti seria uma excelente opção