

SOMOS MLBK



Somos feitos do cuidado de quem cultiva e da paixão de quem serve à mesa. Do fogo, cultura que atravessa gerações e da hospitalidade do povo gaúcho.

Cada corte de carne traz consigo a história e a coragem de quem trabalha para manter viva a tradição do Rio Grande do Sul.

Cada taça de vinho celebra o terroir único deste chão. E cada mesa que preparamos é a ponte entre o que recebemos como herança e o que escolhemos deixar como legado.

Somos a alma gaúcha transformada em sabor, a hospitalidade de Gramado em cada detalhe e o orgulho das famílias que mantêm vivas nossas tradições.

*Aqui, a carne não é apenas alimento.
É acolhimento
É celebração
É o nosso legado.*

MLBK
RESTAURANTE

**CARNE
COM LEGADO.**



Español - English



Antepasto

Couvert R\$ 46

Pão italiano, manteiga artesanal, caponatta e parmesão

ENTRADAS

▶ Trio de Linguiça	Linguíça artesanal toscana, linguíça de tomate seco e linguíça de cebola caramelizada preparadas na brasa. Acompanha farofa do Chef	R\$ 88
▶ Croquetas de Costela	Croquetas de costela crocantes, servidas com aioli de moranga caramelizada e espuma de alho (06 unidades)	R\$ 78
▶ Empanadas de Carne	Empanada frita de carne. Acompanha molho romesco de tomate (03 unidades)	R\$ 60
▶ Iscas de Filé Mignon Angus	Iscas de Filé Mignon Angus acebolado, servidas com mini pão da casa (250g)	R\$ 92
▶ Carpaccio Rústico Tonnato	Carpaccio de Filé Mignon Angus com incrível molho tonnato de atum, alcaparrones, queijo parmesão e rúcula	R\$ 72
▶ Provoleta Gremolata	Provoleta na brasa com delicioso molho gremolata de raspas de limão e tomates confit	R\$ 62
▶ Pão de Alho	Pão italiano com suave creme de alho na brasa	R\$ 28
▶ Polenta Serrana	Polenta crocante com queijo serrano ralado. Acompanha espuma de alho	R\$ 44
▶ Batata Trufada	Batata frita trufada com queijo parmesão ralado	R\$ 38

Sopa

Capeletti com pão na brasa R\$ 46

BURGER

► **Burger Braseiro** R\$ 84

Pão Brioche, hamburguer com incrível blend de carnes com Dry Aged, queijo provolone, alface, tomate, bacon em lascas e molho da casa. Acompanha batatas fritas

MENU INFANTIL

► **Carninha** R\$ 52

Bife de gado ou frango, arroz branco, servido com batata frita ou batata sorriso ou purê de batata

► **Espaguetinho** R\$ 52

Espaguetinho na manteiga ou ao molho sugo, servido com bife de gado ou frango

► **Mini Burger** R\$ 52

Pão, carne e queijo, batata sorriso

SALADAS

► **Salada MLBK**

Mix de folhas verdes, berinjela na brasa, cogumelo parís, damasco, delicioso molho dijon e mel, coberta com lascas de queijo parmesão

R\$ 58

► **Salada com Frango**

Filé de frango grelhado, alface romana grelhada, delicioso molho caesar, lascas de queijo parmesão e bacon

R\$ 56

► **Salada com Polvo**

Polvo crocante, mix de folhas verdes, bergamota e emulsão de limão

R\$ 72

► **Burrata**

Burrata empanada servida com tomate confit, molho pesto e focaccia

R\$ 78



VEGETARIANO



LAC FREE

MASSAS

Servidas em caçarolas de ferro!

Escolha sua massa e molho favoritos!



Pappardelle



Rigatoni



Espaguete

- ▶ **Filé e Funghi**
Isclas de Filé, cogumelos, creme de leite, demi glace e parmesão
👤 R\$ 168
👥 R\$ 268
- ▶ **Filé e 4 Queijos**
Isclas de Filé, seleção de queijos MLBK e creme de leite
👤 R\$ 168
👥 R\$ 272
- ▶ **Frutos do Mar**
Frutos do mar salteados na manteiga finalizada com raspas de bergamota
👤 R\$ 188
👥 R\$ 288
- ▶ **Ragu de Ossobuco**
Carne de panela cozida lentamente com tomates e especiarias
👤 R\$ 138
👥 R\$ 228

Ou experimente os Nhoques da casa!

- ▶ **Nhoque Trufado**
Nhoque de Batatas com creme trufado, cogumelos e bacon na brasa
👤 R\$ 118
- ▶ **Nhoque Gorgonzola**
Nhoque de batata doce com molho gorgonzola
👤 R\$ 126

RISOTOS

- ▶ **Risotto Filé e Funghi**
Risotto de funghi com Filé Mignon Angus ao molho demi glace, queijo parmesão e espuma de alho
👤 R\$ 138
- ▶ **Risotto de Cordeiro MLBK**
Risotto cremoso de cordeiro salteado no vinho tinto e aoili de moranga caramelizada
👤 R\$ 142
- ▶ **Risotto de Camarão**
Risotto de camarão, salteado com camarões crocantes na brasa e queijo parmesão
👤 R\$ 148
- ▶ **Risotto de Alho Poró** 
Risotto de alho poró assado, crocante de alho poró e bergamota
👤 R\$ 102



VEGETARIANO

PESCADOS E FRUTOS DO MAR

- ▶ **Pescada Amarela**  R\$ 158
Pescada amarela, purê de batatas, brócolis e cebola assados
- ▶ **Salmão da Cordilheira**  R\$ 148
Posta de Salmão servida com cremoso risotto de açafrão
- ▶ **Polvo La Plancha**  R\$ 168
Polvo, purê de batata, romesco de tomate, brócolis e batata assada

AVE

- ▶ **Sobrecoxa na Brasa**  R\$ 118
Sobrecoxa na brasa com risotto de alho poró e raspas de bergamota

CORDEIRO

- ▶ **Carré de Cordeiro**
Carré de Cordeiro com crosta de pistache, ervas frescas, servido com batatas e legumes salteados na brasa
 R\$ 298  R\$ 178
- ▶ **Paleta de Cordeiro** 
Paleta de Cordeiro assada longamente em baixa temperatura e finalizada na parrilla, servida com batatas e legumes.
 R\$ 342
- ▶ **Lombo Serrano**
Lombo de cordeiro na brasa com crosta de queijo serrano, servido com batatas e legumes
 R\$ 268  R\$ 160

Qual o PONTO IDEAL?



POUCO ASSADA

AO PONTO -

AO PONTO

AO PONTO +

BEM ASSADA

Seu corte preferido acompanhado com:

Mix de legumes
salteados na Brasa

Chimichurri, Molho Barbecue, Molho Malbec,
Geleia de Laranja com Pimenta e Salsa Crioula

Farofa
do chefe

CORTES BOVINOS



► **Prime Rib Angus**

Prime Rib é o corte premium da costela Angus. União perfeita da maciez do bife ancho e o indescritível sabor da costela bovina

 R\$ 322

► **Prime Rib Dry Aged (60 dias maturação)**

Prime Rib Dry Aged é o corte premium e diferenciado da costela Angus, com maturação seca de 60 dias, excelência no manejo e seleção do bovino

 R\$ 428

► **Assado de Tira**

Saboroso corte da costela dianteira bovina

 R\$ 298

► **Parrillada del Sur**

A parrillada do pampa gaúcho: Entrecot, Filé Mignon, Picanha, Linguíça artesanal e muita brasa. Imperdível!

 R\$ 332

► **Milanesa**

Filé a Milanesa tipo Napolitana com queijo e molho de tomate. Opções:

• Arroz branco e batatas fritas

 R\$ 278

• Espaguete aos quatro queijos

 R\$ 298

CORTES BOVINOS



► **Entrecot Angus**

Entrecot Angus com mix de pimentão, cebola, tomate e alcaparras na brasa, finalizado com molho gremolata de raspas de limão, salsa, alho e provolone

 R\$ 192

 R\$ 322

► **Ojo de Bife**

Corte nobre do ancho argentino, marcado pela suculência e marmoreio que se revelam da parrilla

 R\$ 192

 R\$ 322

► **Chorizo com Crosta de Alho**

Corte bovino macio, suculento e com crosta de alho na brasa

 R\$ 172

 R\$ 288

► **Filé Mignon Dijon**

Filé Mignon ao molho de mostarda Dijon. Acompanha batatas fritas

 R\$ 178

 R\$ 298

► **Picanha Provolone**

Picanha Angus coberta com queijo provolone defumado

 R\$ 196

 R\$ 328

► **Bife MLBK**

Corte exclusivo MLBK, preparado na parrilla, com maciez marcante, suculência intensa e sabor autêntico da brasa

 R\$ 172

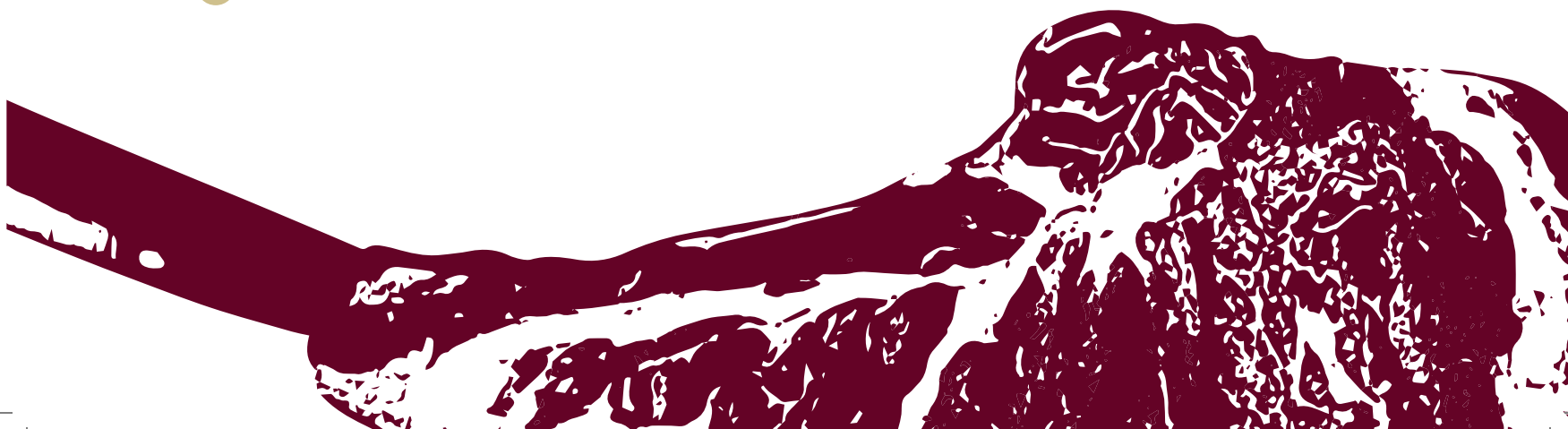
 R\$ 288

► **Entraña Angus**

O autêntico Bife Parillero Angus uruguaio. Recomendamos mal passada ou ao ponto menos.

 R\$ 160

 R\$ 268



Acompanhamentos

Arroz Branco R\$ 24

Porção de arroz branco cozido

Arroz do Pampa R\$ 42

Arroz com charque desfiado, ovo cozido, salsa e batata palha

Feijão Preto R\$ 24

Porção de feijão preto cozido

Abóbora Caramelizada R\$ 28

Receita da colonização alemã. Irresistível!

Legumes na Brasa R\$ 52

Mix de legumes salteados na brasa com chimichurri

Purê de Batatas R\$ 30

Creme de batatas cozidas, com manteiga e leite

Batatas fritas R\$ 42

Batatas em tiras fritas e crocantes

Batata Suíça R\$ 42

Batata na brasa com bacon e queijo parmesão

Cogumelos Trufados R\$ 74

Creme de Cogumelos deliciosamente trufado e salteados na brasa



VEGETARIANO



LAC FREE



SABORES
INESQUECÍVEIS E
aconchegantes



FONDUE

- ▶

Fondue do Pampa

A la Carte

Fondue do Pampa na Pedra: Filé Mignon, Picanha, Pernil de Cordeiro e Filé de Frango. Acompanha 12 molhos variados. Reposição de cortes de carne - R\$ 100

2

R\$ 292
- ▶

Fondue Suíço

A la Carte

Fondue de Queijo, servido com pão artesanal, linguiça calabresa, batata, brócolis e goiabada

2

R\$ 212
- ▶

Fondue de Chocolate

A la Carte

Fondue de Chocolate, servido com frutas da estação, marshmallow e churros

2

R\$ 148
- ▶

Fondue de Doce de Leite

A la Carte

Fondue de Doce de Leite, servido com frutas da estação, marshmallow e churros

2

R\$ 132
- ▶

Sequência MLBK

Sequência por pessoa

Fondues de Queijo (Suíço e Azul), Carne, Chocolate ao leite, Doce de leite e Chocolate branco

1

R\$ 232

- ▶

Panqueca Dolce

Panqueca recheada e gratinada. Opções:
1. Doce de Leite
2. Nutella
3. Pistache
Servida com sorvete de creme artesanal. Sensacional!

R\$ 68
- ▶

Brownie com Sorvete

Brownie de Chocolate 70% com sorvete de creme artesanal

R\$ 48
- ▶

Taça Mini Mundo

Taça de frutas da estação com chocolate ao leite do Fondue

R\$ 48
- ▶

Pudim Café

Pudim cremoso com toque de café, acompanhado de nata batida e doce de leite

R\$ 38
- ▶

Romeu e Julieta

Cuca de ricota tostada, com geleia de goiaba e sorvete de queijo serrano

R\$ 42

SOBREMESAS

Taxa de Serviço:
Regulamentada pelo acordo coletivo.
Dividida por todos os colaboradores.

