

UMA EXPERIÊNCIA AO REDOR DO FOGO

Aqui, o **tempo não é pressa** — é parte do sabor. Trabalhamos com carnes selecionadas e um blend exclusivo, preparado na casa. Cada hambúrguer é moldado manualmente, um a um, no momento do pedido — garantindo frescor, textura e identidade em cada preparo.

Nossa cocção acontece na parrilla argentina, onde a brasa, o carvão e o toque da lenha criam aromas marcantes, constroem camadas de sabor e entregam uma experiência que vai muito além de uma chapa de hambúrguer tradicional.

Esse processo exige mais tempo... e é exatamente aí que está o segredo.

Nossos preparos seguem uma mesma filosofia: feitos na hora, respeitando o ponto escolhido dentro dos **três pontos clássicos** da carne — mal passado, ao ponto e bem passado —, definidos para valorizar ao máximo a textura, a suculência e a essência de cada corte e hambúrguer.

Para manter nosso padrão de qualidade e a identidade de cada preparo, **não realizamos adaptações** além das opções já descritas no cardápio.

Enquanto seu pedido está sendo preparado na brasa, nossa equipe trabalha para que ele chegue até você com o máximo de qualidade possível. Cada etapa, desde o fogo até a embalagem — é pensada para preservar sabores, aromas e a experiência que fazem parte da essência do Cavera Parrilla.

Importante: nosso cardápio de delivery e retirada possui uma seleção especial de produtos. Nem todos os pratos servidos no salão estão disponíveis para viagem, pois alguns preparos foram criados para serem apreciados imediatamente após saírem da parrilla, garantindo a melhor textura, temperatura e experiência possível.

Por isso, ao pedir pelo delivery ou para retirada, você encontrará as opções que mantêm o padrão de qualidade que exigimos para levar o nome Cavera até a sua casa.

Faça seu pedido pelo **WhatsApp (19) 9.9818-6483**

Relaxe, celebre e aproveite. O sabor da parrilla também pode chegar até você.

CARDÁPIO EXCLUSIVO PARA RETIRADAS E DELIVERY

CAVERA
—PARRILLA—



OS PONTOS DA CASA

Na nossa casa, respeitamos o ponto da carne do jeito que ele deve ser. Trabalhamos com os três pontos tradicionais:

- **Mal Passado** – Selado na brasa por fora e vermelho por dentro, preservando ao máximo a suculência, a maciez e o sabor natural do corte.
- **Ao Ponto** – Selado na medida certa, com centro rosado, oferecendo o equilíbrio perfeito entre suculência, maciez e textura.
- **Bem Passado** – Totalmente cozido, com interior uniforme e textura mais firme, realçando o sabor característico da carne preparada na brasa.

Para garantir a excelência no preparo e a agilidade no atendimento, cada prato é preparado com apenas um ponto de cocção para o corte escolhido. Essa padronização permite que nossa parrilla mantenha um fluxo eficiente de produção, assegurando que todas as carnes sejam servidas no ponto desejado, com a qualidade e o cuidado que nossos clientes merecem.

Se houver dúvidas na escolha do ponto da carne, nossa equipe estará à disposição para orientar e ajudar na escolha da opção que melhor se adapta a cada paladar.



SELEÇÃO DE ENTRADAS QUENTES

Pão Assado	16
Fatias de pão tipo ciabatta assado, finalizado com azeite.	
Cebola na Brasa	28
Lâminas de cebola assadas finalizadas com especiarias e azeite.	
Provoleta	48
Queijo Provolone curado e defumado, selado na parrilla com chimichurri e tomate. Sugestão: Adicional de bacon + R\$ 10	
Cogumelos	42
Cogumelos salteados na brasa com especiarias da casa, shoyu e manteiga. (Consulte disponibilidade).	
Papas Fritas	36
Batata frita com parmesão argentino ralado na hora e tempero da casa.	

CARDÁPIO EXCLUSIVO PARA RETIRADAS E DELIVERY



LA PARRILLA

Ancho (Angus) – aprox. 400g

98

Corte clássico argentino extraído do centro do contrafilé, conhecido pela gordura entremeada que derrete no preparo, resultando em uma carne saborosa e succulenta.

Chorizo (Angus) – aprox. 400g

98

Clássico das Parrillas Argentinas, retirado do contrafilé, se destaca pelo sabor intenso, textura firme e gordura lateral que preserva o sabor e succulência.

Panceta – aprox. 400g

72

Barriga suína em tiras, marinada nos temperos da casa e assada lentamente na parrilla, até ficar macia e succulenta por dentro e dourada e crocante por fora. Servida com limão assado na brasa.

Fraldinha (Angus) – aprox. 400g

88

Corte retirado da parte traseira do boi, conhecido pelas fibras longas e sabor marcante. Preparada na parrilla e finalizada com alho dourado, resulta em uma carne succulenta, macia e com toque intenso da brasa. **(Com alho opcional).**

Bananinha (Angus) – aprox. 400g

82

Muito saborosa e succulenta, a bananinha é um corte próximo a costela, com fibras longas e textura macia, ideal para quem aprecia carnes com sabor marcante. (consulte disponibilidade).

EMBUTIDOS | ACHURAS

Linguiça

38

Linguiça suína com especiarias da casa (400g), servido com limão.

Morcilla

48

Linguiça de sangue na brasa, casquinha por fora e com textura macia por dentro. (Consulte disponibilidade).

Mollejas

44

Tradicional da parrilla, succulento, dourado por fora e macio por dentro, sabor delicado e levemente amanteigado (Consulte disponibilidade).



SANDUICHE

Choripán Tradicional	30
Pão baguete com linguiça da casa e chimichurri.	
Choripán a La Parrilla	36
Pão baguete com linguiça da casa, rúcula, tomate, queijo prato e chimichurri.	
Cabrón	32
Pão baguete com cogumelos salteados, queijo prato, rúcula, tomate, cebola assada, finalizado com molho de mostarda e mel.	
Pollo Loco	36
Pão baguete com sobrecoxa de frango assada (200g), queijo prato, rúcula, maionese de limão.	
Sanduiche de Chorizo	44
Pão baguete com bife de chorizo (150g), queijo prato, tomate e maionese de alho.	

Faltou a batata? Resolvemos fácil por + R\$ 5,00
(outros adicionais na página seguinte)

Nossos sanduiches de baguetes podem ser apresentados inteiros, ao meio ou em cortes aperitivos — ideais para compartilhar.



HAMBURGUER

Simprão	30
Pão brioche, burger de 200g, queijo prato.	
Gorgonzola	38
Pão brioche, burger de 200g, queijo gorgonzola azul.	
Hongos	38
Pão brioche, burger de 200g, queijo prato, cogumelos salteados na brasa e maionese de alho.	
Crássico	36
Pão de brioche, burger de 200g, queijo prato, alface, tomate e maionese de alho	
Salsa BBQ	38
Pão de brioche, burger de 200g, queijo prato, fatias de bacon, molho barbecue da casa (levemente picante com toques de cravo e canela).	
El Parrillero	40
Pão de brioche, burger de 200g, queijo prato, chimichurri, cebola assada, bacon, maionese de alho.	
La Trufa	42
Pão de brioche, burger de 200g, queijo prato, bacon, maionese de alho e azeite trufado.	

Faltou a batata? Resolvemos fácil por + R\$ 5,00
(opção de cortar ao meio)

Adicionais para hambúrgueres e sanduiches:

Hamburguer 200g – **20** | Bacon – **10** | Cebola Assada – **4** | Queijo Prato – **4**
Alface – **3** | Rúcula – **3** | Tomate – **3** | Maionese de Alho – **4** | Molho BBQ – **4**



BEBIDAS

Cervejas

Heineken Zero	16
Corona Long Neck	16
Michelob Ultra (sem glúten)	16
Praya (sem glúten)	16
Lagunitas IPA	18
Lagunitas Session IPA	18
Blue Moon (Witbier)	18

Chopp (Growler 1 Litro)

Brahma Claro	37
Schornstein IPA	47
Sazonal (consulte sabores e preços)	
Copo Oficial Cavera (Souvenir)	24

Sem Álcool

Água Natural Com gás	6
Água Perrier com gás 750 ml	42
Tônica Zero	7
H2OH Limoneto	10
Coca Cola Zero	7
Itubaina Zero	7
Guaraná Antarctica Zero	7
Red Bull 250 ml Zero	18
Monster 500 ml Zero	16

CARDÁPIO EXCLUSIVO PARA RETIRADAS E DELIVERY

