

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 prato ganha vida na brasa, o convite é claro: aproveite.

Descubra nossa trave de chopp com 6 estilos diferentes — do leve e refrescante ao mais intenso e encorpado — além de drinks autorais e bebidas cuidadosamente escolhidas, perfeitas para acompanhar cada momento e transformar a espera em parte da experiência.

Aqui, o tempo entre o pedido e a primeira mordida também é um momento para brindar. E, mais importante: valorize quem está à sua mesa.

Converse, brinde, dê risada — porque boas histórias não nascem olhando para uma tela.

Acreditamos que a experiência é melhor fora dela... mas se precisar de internet, a senha é do Wi-Fi é: **parrilla291**

Não somos fast food.

Somos fogo, tempo, técnica... e prazer em fazer bem feito.

E se quiser levar um pouco dessa experiência para casa, você também pode fazer seu pedido pelo WhatsApp **(19) 9.9818-6483** — somente para retirada.

Relaxe, celebre — você está no **Cavera Parrilla**.

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.



PARA COMEÇAR

Ensalada

28

Salada fresca de folhas de alface, rúcula e tomates, finalizada com azeite e parmesão argentino ralado na hora.

Presunto Parma (Espanhol)

30

Lâminas de Parma Espanhol e montagem rústica, servidas frias com parmesão argentino ralado na hora e finalizados com azeite extra virgem. Uma entrada leve, elegante e cheia de sabor.

Salame Hamburguês

26

Finas fatias de salame hamburguês, cuidadosamente servidas em montagem rústica, acompanhadas de limão para um toque cítrico que realça seus aromas e sabores. Uma entrada clássica, equilibrada e perfeita para abrir o apetite.

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.



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**



SOBREMESA

Brownie El Clásico

22

Brownie da casa servido com sorvete de creme e cobertura de chocolate.

Brownie El Chapa

32

Brownie da casa sobre uma cama de doce de leite, acompanhado de sorvete de creme e mix de castanhas, finalizado com Licor de Doce de Leite (Bardêra) servido por cima.

Pudim de Leite

17

Nosso pudim feito com leite condensado e finalizado com calda de caramelo, doce na medida certa.

Dulce y helado

22

Sorvete de creme com Licor de Doce de Leite (Bardêra) e mix de castanhas.

Sorvete

18

Sorvete de creme com calda de chocolate.



BEBIDAS

Cervejas

Heineken Long Neck 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

Sem Álcool

Água Natural Com gás	6
Água Perrier com gás 750 ml	42
Tônica Zero	7
H2OH Limoneto	10
Coca Cola Zero	7
Sprite Fanta	7
Itubaina Zero	7
Guaraná Antarctica Zero	7
Suco natural de laranja	10
Soda italiana (consulte sabores)	18
Red Bull 250 ml Zero	18
Monster 500 ml Zero	16
Café expresso	7
Copo Oficial Cavera (Souvenir)	24

Doses | Aperitivos

Jack Daniel's	27
Red Label	16
Black Label	35
Chivas Regal 12 anos	28
Hibiki Suntory	98
Smirnoff	12
Absolut	16
Grey Goose	39
Sagatiba	12
Salinas	12
Campari	16
Fernet Branca	28
Tanqueray	20
Aperol	12
Bardera	24
Amarula	30
Frangelico	24



DRINKS

Negroni

34

Forte, encorpado, sem frescura. A combinação de Gin, Vermute e Campari entrega um drink com atitude.

Caipirinha

26

Simples, forte e Brasileira. Refrescante, perfeita para acompanhar carnes na brasa.

Opções: Velho Barreiro | Azuma Sake | Sagatiba + R\$ 6 | Salinas + R\$ 6.

Smirnoff | Absolut + R\$ 6 | Grey Goose + R\$12.

Frutas: Limão e Maracujá

Fernet Cola

30

Clássico Argentino, intenso e refrescante. O Fernet e coca cola na medida é a combinação perfeita para harmonizar com sabores na grelha.

Jack n' Coke

30

As notas amadeiradas de Jack Daniel's se unem com a doçura da cola tornando um drink equilibrado, aromático e ideal para acompanhar grelhados.

Aperol Spritz

38

Refrescante e moderno, aperol bem gelado, espumante e gelo. Um drink fácil de beber, perfeito para um clima descontraído.

Gin Tônica

32

Simples e certo: gin premium, tônica e gelo, finalizado com limão siciliano e hortelã fresco e perfeito para harmonizar com nossa parrilla.

Frangelico old fashioned

48

Drink forte e elegante, whisky, frangelico (licor de avelã) e gelo. Para quem quer algo com personalidade do jeito que a parrilla pede.

Highball

30

Escolha sua base entre **whisky Red Label** ou **vodka Smirnoff**, combinada com água tônica, limão-siciliano e hortelã fresca. Um drink leve, refrescante e perfeitamente equilibrado, ideal para apreciar em qualquer ocasião.

