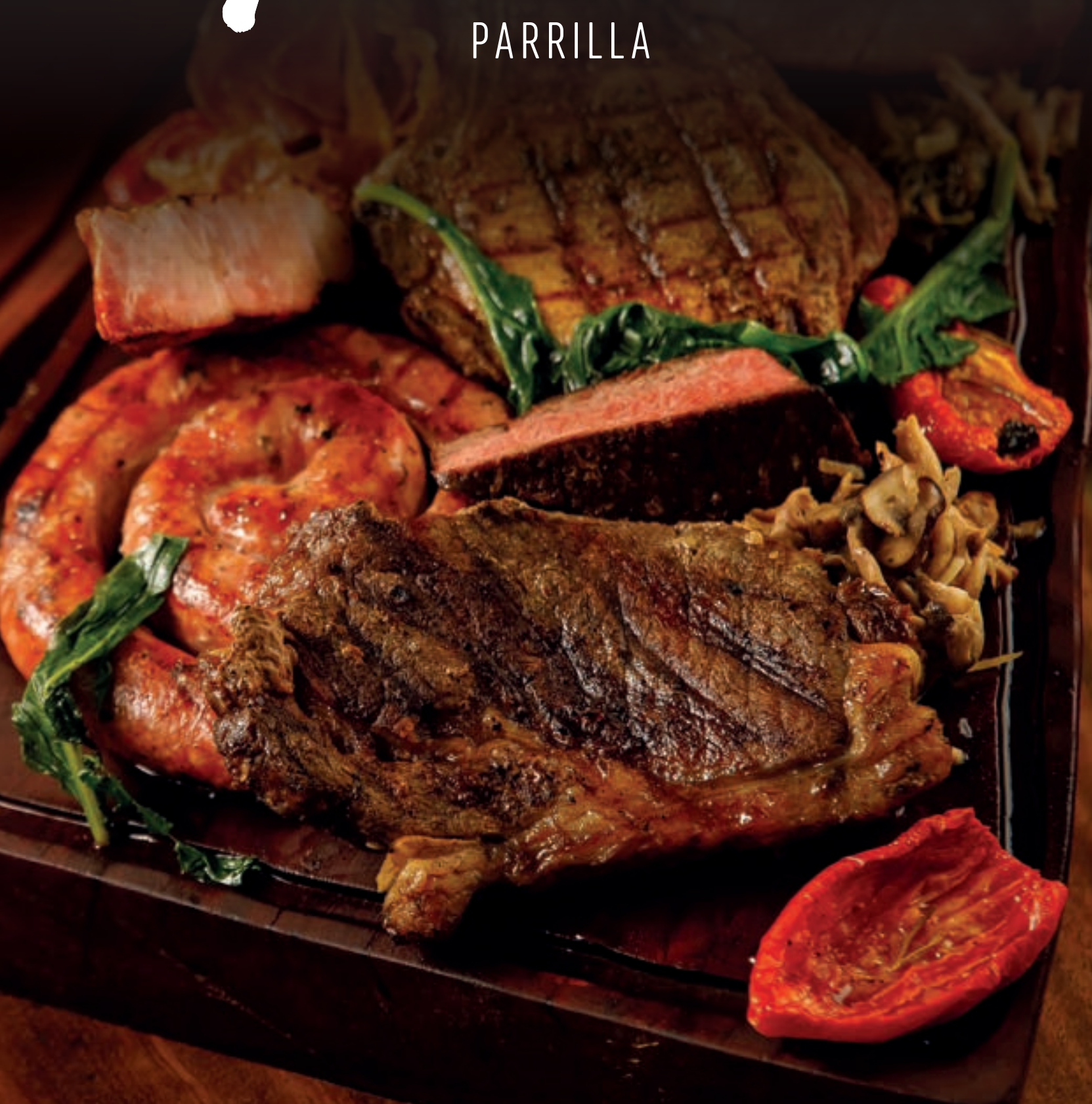


¡VENÍ!

PARRILLA





Entradas

Starters

Empanada de Costela de Angus com legumes parrilleros 45,00

Assada no forno e finalizada na parrilla. (2 unidades)
Baked in the oven and finished in the parrilla. (2 units)

Empanada Trio de Queijos 35,00

Assada no forno e finalizada na parrilla. (2 unidades)
Baked in the oven and finished in the parrilla. (2 units)

🌿 Bombom de Angus 72,00

Blend de cortes nobres de angus, estufado com generoso recheio de queijos do velho mundo, preparado no sous vide e finalizado em chama alta.

Special food with Angus Meat.

🌿 Steak tartare 54,00

Tradicional steak tartare.

Steak tartare.

🌿 🍷 Linguiça de cordeiro 64,00

Linguíça artesanal fresca de pernil de cordeiro com pão tostado e Pimenta especial.

Lamb sausage with grilled vegetables and toasted bread.

Cheese and sausage fondue with toasted bread.

🌿 🍷 Linguiça meio metro 54,00

50 cm da tradicional linguíça artesanal fresca com toque suave de pimenta calabresa e páprica defumada acompanhado de pão tostado e pimenta especial.
Special Sausage pork with grilled vegetables and toasted bread.

Fondue Supremo 59,00

Porção de Tradicional linguíça artesanal fresca coberta por fondue de queijo acompanhado de Pão tostado.

🌿 Linguiça iVeni! 49,00

Linguíça fresca artesanalmente elaborada com blend de copa lombo, picanha suína, queijo coalho e condimentos iVENI! com pão tostado e pimenta especial.

Sausage with cheese and herbs.

Bruschetta de cogumelos frescos e tomate seco 51,00

Trio de bruschetta de tomate seco, cogumelos marinados e parmesão negro.

Pieces of toasted bread with dried tomato, mushrooms and parmesan cheese.

Mini Pasteis de carne 37,00

Tradicional pastel de carne, acompanhado com molho de pimenta e mostarda dijon.

Mini fried pastries stuffed with ground meat.

🌿 Carpaccio 55,00

Finíssimas lâminas de carne selecionada com molho de mostarda e alcaparras, lâmina de parmesão, seleção de folhas e pão tostado.

Carpaccio.

Cogumelos assados com dips de queijos derretidos 65,00

Cogumelos frescos temperados com sal leal e azeite, gratinado com fondue de queijo Vení e torradas.

Fresh mushrooms seasoned with salt and olive, grated with cheese fondue and toast.

Croquete de Siri Jatiúca 43,00

Croquete de siri recheado com mousse de queijo acompanhado do molho de pimenta

Crab Croquette with cheese



Saladas e pratos leves

Salada iVeni! 42,00

Alface americana, lascas de parmesão, ovo de codorna, tomate cereja, crostine e molho especial.

Lettuce, parmesan cheese, eggs, cherry tomato and toast bread.

Ratatouille Parrilleiro 32,00

Tomate, Cebola, Abobrinha, Berinjela e pimentão grelhados na parrilla. Regado em molho pesto e torrada vení.

Grilled tomato, onion, zucchini, eggplant and bell pepper, drizzled with pesto sauce, and toast.

Salada Vegana de folhas frescas e tomate cereja e palmito 42,00

Mix de folhas frescas crocantes, Tomate cereja, palmito e azeitona roxa regados com azeite e flor de sal.

Lettuce salad with cherry tomato, palm heart and olives, drizzled with olive oil and seasoned with salt.

Supreme de Ave 55,00

Suculento peito de frango grelhado na parrilla com saladinha e arroz integral com brócolis.

Grilled chicken breast, salad, and whole grain rice with broccoli.

 Sem lactose  Sem glúten



Massas e risotos

Risoto de Camarão 149,00

Com defumados em pó.
Shrimp risotto.

Ravioli de queijo do reino 69,00

com fondue de queijo e lascas de jamon.
Pasta with cheese and jamon.

Da água para Parrilla

Salmão com risoto de amêndoas 97,00

salmão grelhado na parrilla, risoto de amêndoas, alho poró e brie

Salmon with almonds risotto, leek and brie cheese.

Cauda de lagosta e Tentáculo de polvo 239,00

Cauda de lagosta e tentáculo grelhada na parrilla, legumes Parrilleiros e vinagrete regado com azeite extra virgem
Lobster Tail and Octopus Tentacle.



Parrilla

iVení! Clássico

Bife de tira (Picanha) (0,300g) 132,00
Escolha duas guarnições / Choose two sides.

Assado de tira 115,00
Escolha duas guarnições / Choose two sides.

Bife Ancho (0,300g) 125,00
Escolha duas guarnições / Choose two sides.

Bife de choriço (0,300g) 117,00
Escolha duas guarnições / Choose two sides.

Short ribs 147,00
Escolha duas guarnições / Choose two sides.

Cowboy Steak (0,300g) 195,00
Escolha duas guarnições / Choose two sides.

Coração de Mignon 103,00
(0,300g)
Escolha duas guarnições / Choose two sides.

Galetinho Desossado 73,00
Escolha duas guarnições / Choose two sides.

Picanha Suína (0,300g) 65,00
Escolha duas guarnições / Choose two sides.

Costela Suína (0,400g) 75,00
Escolha duas guarnições / Choose two sides.

Tomahawk de Duroc (0,600g) 137,00
Escolha duas guarnições / Choose two sides.

Parrilla

iVení! Nobre

Tibone Steak 188,00
(0,550g a 0,600g)
Escolha duas guarnições / Choose two sides.

Prime rib 192,00
(0,550g a 0,600g)
Escolha duas guarnições / Choose two sides.

Short rack de 135,00
cordeiro Patagônia (0,300g)
Escolha duas guarnições / Choose two sides.

Tábuas

para compartilhar

Costa dos Corais 350,00
Lagosta , Polvo , Salmão , Lula.
Escolha quatro guarnições / Choose four sides.

Costela Veni 275,00
(Aprox 700g)
Escolha três guarnições / Choose three sides

Ossobuco Veni 265,00
Acompanha Risoto de Funghi Chileno e Batatas
estufadas.
Served with Chilean Mushroom Risotto and
Stewed Potatoes.

Sanduíches

Duroc Cheddar 48,00
Suculento hamburger de Picanha suína, Panceta de
Duroc, Queijo Cheddar, Cebola caramelizadas e pão
de Macaxeira. Acompanha batata frita
Pork steak burger with duroc pancetta, cheddar cheese,
caramelized onion and special bread. Served with french fries.

Veni Burger 53,00
Super Hamburger de angus ,blinis de batata doce ,
cebola crispy,mousse de gorgonzola em pão de
Macaxeira. Acompanha batata chips.
Angus burger with cheese, sweet potato, jamon, onion rings,
gorgonzola and special bread. Served with potato chips.

Acompanhamentos

Arroz Branco 12,00

Rice.

Arroz Integral com brócolis 15,00

wholegrain rice with broccoli.

Batata frita 29,00

French fries.

Chips de batata 25,00

Potato chips.

Blinis de Batata doce 26,00

Sweet potato.

Farofa de manteiga com ovo 12,00

Crambs eggs.

Farofa de banana da terra 15,00

Crambs with banana.

Fava tropeira 20,00

Green beans.

Polenta frita 21,00

Fried Polenta.

Legumes Parrilleiro com compota de cogumelos 20,00

Vegetables with mushrooms.

Pirão de queijo 20,00

Pirão.

Purê de banana da terra com mel de engenho e castanha 21,00

Mashed banana with honey.

Risoto de Amêndoas com alho poró e brie 29,00

Risotto with almonds and leek and brie cheese.



Sobremesa

Tiramisú com coullis de chocolate 28,00

Sobremesa classica italiana servida em taça com calda de chocolate premium quente.

Tiramisu with chocolate coullis

Dueto de Pudins 26,00

Pudim de leite e pudim de café receita exclusiva da casa.

Milk pudding and Coffee pudding.

Alfajor com ganache e sorvete de tapioca 32,00

Alfajor da casa inspirado na receita do tradicional Argentina ganha um toque regional de sorvete de Tapioca e aroma de canela.

Alfajor with ganache and tapioca ice cream

Brownie com compota de fruta vermelhas e calda de doce de leite 32,00

Brownie with red fruit compote and milk cream.

Empanada de Doce de Leite 28,00

Com sorvete de tapioca e farofa de amêndoas

With tapioca ice cream and almond farofa.

Soft Drink's

Água Mineral 10,00

Mineral water.

Água Mineral com gás 10,00

Sparklin water.

Coco Verde 7,00

Green coconut water.

Água de coco - Jarra 1L 30,00

Coconut Water (Jug 1L).

Água tônica 9,00

Tonic water.

Refrigerante 9,00

Soda.

Suco de frutas 9,00

Juice.

Suco de Frutas (Jarra 1L) 30,00

Juice (Jug 1,L).

Caipirinhas

Caipirinha Original 19,00

Caipirinha Especial 23,00

Com a cachaça Alagoana Premiada **Caraçuípe Prata**

Caipirinha Especial 25,00

Com a cachaça Alagoana Premiada **Caraçuípe ouro**

Caipirinha 23,00

Vodka Nacional

Caipirinha 29,00

Vodka Importada

Caipiríssima 23,00

Obs: consulte nosso barman, outras opções de frutas e nossa carta com as Caipis Especiais Jatiúca e Coquetéis.

P.S: ask our barman for others fruits

Cervejas / Beer's

Chopp Artesanal Jatiúca 13,00

Stella Artois 275ml 15,00

Heineken 350ml 17,00

Corona 350 ml 16,00

Jatiúca 17,00

Eisenbahn 15,00

Budweiser 15,00

Becks 16,00

Stella Artois Sem Glúten 16,00

Heineken Zero Álcool 17,00



"Este estabelecimento possui exemplar do Código de Defesa do Consumidor Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990, disponível para consulta".

PROCON 151 | SE BEBER NÃO DIRIJA
DON'T DRINK AND DRIVE