

PARRILLA

TODOS OS CORTES ACOMPANHAM BATATA & MOLHO

PICANHA ANGUS IMPORTADA

199,00(400g) | 299,00(800g)
SERVIDA FATIADA EM UMA TÁBUA, COM O SABOR INSUPERÁVEL QUE A PARRILLA PROPORCIONA. ACOMPANHA FLOR DE ALHO E PÉTALAS DE CEBOLA ASSADOS.

ANCHO

169,00
PARTE DIANTEIRA DO CONTRAFILÉ, COMPOSTO PELO RIBEYE CAP E O RIBEYE, CORTE COM GORDURA ENTREMEADA QUE OFERECE EXCELENTE MACIEZ E SABOR. 400 G.

BIFE DE CHORIZO

159,00
PARTE TRASEIRA DO CONTRAFILÉ, UM CORTE EXTREMAMENTE SABOROSO, COM SUA CAPA EXTERNA DE GORDURA PROPORCIONANDO UMA EXPERIÊNCIA ÚNICA. 400 G.

T BONE

249,00
O T-BONE É UM DOS CORTES PREMIUM MAIS CLÁSSICOS E COBIÇADOS DO BOI, RETIRADO DA PARTE CENTRAL DA LOMBAR (SHORT LOIN). SEU GRANDE DIFERENCIAL É OFERECER DUAS TEXTURAS E SABORES DISTINTOS EM UMA ÚNICA PEÇA, SEPARADAS POR UM OSSO EM FORMATO DE "T" QUE DÁ O NOME AO CORTE.

NOSSA SELEÇÃO DE CARNES PREPARADAS NA BRASA FORTE DA PARRILLA.



PRATOS INDIVIDUAIS

COSTELINHA

59,90
COSTELINHAS SUÍNA DEFUMADAS SERVIDAS COM ARROZ DE BRÓCOLIS E SALADA COLESLAW.

FILÉ DE SOBRECOXA FRANGO

54,90
DEFUMADAS COM LENHA FRUTÍFERA E NOSSO RUB ESPECIAL PARA AVES. ACOMPANHA ARROZ DE BRÓCOLIS, FAROFA, SALADA E FEIJÃO.

BRISKET

69,90
FATIAS DE PEITO BOVINO ANGUS, FINAMENTE DEFUMADO E MUITO MACIO. SERVIDO COM ARROZ TEXANO, BATATAS E SALSA CRIOLLA.

PICANHA ANGUS URUGUAIÁ

84,90
PICANHA GRELHADA SERVIDA COM ARROZ TEXANO E BATATA FRITA.

CHORIZO GRELHADO

69,90
CHORIZO ANGUS GRELHADO (200g) SERVIDO COM ARROZ, FAROFA ON FIRE E BATATA FRITA.

SALADA DE MIGNON

49,90
SALADA COM GRÃO-DE-BICO, ALFACE, ABOBRINHA, CENOURA, CEBOLA ROXA, AZEITONA E BACON, COBERTA POR ISCAS DE FILÉ MIGNON.

POLVO DEFUMADO

64,90
COM ARROZ DE BRÓCOLIS, BATATA CALABRESA, TOMATE CONFIT E VINAGRETE DE MANGA.

CUPIM

59,90
SUCULENTO CUPIM DEFUMADO POR HORAS COBERTO COM QUEIJO GRATINADO. ARROZ DE BRÓCOLIS, BATATA FRITA E FEIJÃO.



MIGNON AO MOLHO RÔTI

74,90
UM CLÁSSICO DA ALTA GASTRONOMIA QUE UNE A MACIEZ DA CARNE A UM MOLHO ENCORPADO. ACOMPANHA ARROZ DE BACON E BATATA PALHA DA CASA.



KIDS

COMIDINHA DA MAMÃE

39,90
FEIJÃO, ARROZ, CARNE PICADINHA, CENOURA E BATATA FRITA.

COMIDINHA DA VOVÓ

39,90
FEIJÃO, ARROZ, FRANGUINHO E BATATA FRITA.

HAMBÚRGUER DO PAPI

49,90
BURGER BOVINO DE 180GR COM FATIAS DE QUEIJO NO PÃOZINHO BRIOCHE.

EXPLORE NOSSOS OUTROS SABORES

PEÇA AO GARÇOM O CARDÁPIO DE BURGERS, SOBREMESAS, DRINKS & VINHOS.

ON fire AMERICAN BBQ



ESCOLHA O SEU MOLHO BBQ



BARBECUE DA CAROLINA DO NORTE

MOLHO A BASE DE MOSTARDA E MEL. EXCELENTE HARMONIZAÇÃO COM CORTES DE FRANGO, LINGUIÇA E SALADAS.



BARBECUE TEXANO

NOSSO MOLHO BARBECUE ARTESANAL DE RECEITA TÍPICAMENTE TEXANA



SMOKER BARBECUE

NOSSO MOLHO BARBECUE TEXANO, PORÉM DEFUMADO.



HOT BARBECUE

NOSSO MOLHO BARBECUE TEXANO COM ADIÇÃO DE SRIRACHA, OFERECE UMA PICÂNCIA FORTE.



MOLHO DE PIMENTA ON FIRE



GELEIA DE ABACAXI COM PIMENTA

EXCLUSIVO, ARTESANAL & FEITO NA CASA



ONFIREAMERICANBBQ

ENTRADAS **ON fire** AMERICAN BBQ

SEJAM MUITO BEM VINDOS! ESTÃO PREPARADOS PARA VIVER A EXPERIÊNCIA ON FIRE?

VEM COM A GENTE FAZER UMA VIAGEM PELO VERDADEIRO AMERICAN BBQ! SINTAM-SE EM CASA, É UM PRAZER TÊ-LOS CONOSCO!

BRISKET DESFIADO 59,90
NOSSO FAMOSO BRISKET, DEFUMADO, DESFIADO E EXTREMAMENTE SUCULENTO, ACOMPANHADO POR TORRADAS CROCANTES DE PÃO BRIOCHE.

BOLINHO DE PULLED PORK 49,90 | 29,90
BOLINHO CROCANTE DE PULLED PORK DEFUMADO, RECHEADO COM QUEIJO, SERVIDO COM MOLHO BARBECUE. 6 OU 3 UNIDADES.

CROQUETE DE BRISKET 59,90 | 34,50
CROQUETE DO MAIOR CLÁSSICO DO CHURRASCO TEXANO, O BRISKET. ACOMPANHA A FAMOSA SALSA CRIOLLA. 6 OU 3 UNIDADES.

FRENCH FRIES BRISKET 59,90
PORÇÃO DE BATATA FRITA, COBERTA COM SOUR CREAM, BRISKET DESFIADO E SALSA CRIOLLA.

FRENCH FRIES PORK 54,90
PORÇÃO DE BATATA FRITA, COBERTA COM AMERICAN CHEESE, PULLED PORK E UM TOQUE DE MOLHO BARBECUE.

EXPERIÊNCIA ON FIRE 89,90
MENU DEGUSTAÇÃO
UM POUCO DE CADA UM!
2 BOLINHOS DE PULLED PORK
+ 2 CROQUETES DE BRISKET
+ LINGUIÇA FINA FATIADA DEFUMADA
+ FRENCH FRIES PORK



ONION RINGS 59,90
DELICIOSOS ANÉIS DE CEBOLA CROCANTES, SERVIDOS COM MOLHO RANCH DA CASA, NO AUTÊNTICO ON FIRE STYLE.

TEXAS TRAY

Um passeio pela cultura do churrasco texano, os principais cortes do American BBQ servidos em uma bandeja rústica.

TODAS ACOMPANHAM: ARROZ TEXANO, BATATA FRITA, SALADA COLESLAW E MOLHO BARBECUE

SMOKED TEXAS TRAY 289,00

BANDEJA COM BRISKET FATIADO, PULLED PORK, COSTELINHA SUÍNA, LINGUIÇA DE PERNIL DEFUMADA, FILET DE SOBRECOXA DEFUMADA, FATIAS DE PÃO TOSTADO E PICLES DE PEPINO.



BRISKET TRAY 199,00

ELE É O ÍCONE DO AMERICAN BBQ. O BRISKET É O GRANDE SÍMBOLO DA ARTE E DA TÉCNICA DE DEFUMAR. PREPARADO DURANTE 14 HORAS EM BAIXA TEMPERATURA (LOW SLOW), O PIT MASTER TRANSFORMA UM PEITO BOVINO ANGUS EM UMA EXPERIÊNCIA INESQUECÍVEL.



CUPIM TRAY 199,00

SUCULENTO CUPIM (04 FATIAS) DEFUMADO POR HORAS COBERTO COM QUEIJO GRATINADO, BATATA, COLESLAW, ARROZ TEXANO E MOLHOS.



POLVO TRAY 279,00

NOVA BANDEJA, DIRETO DO MAR! POLVO COZIDO E DEFUMADO, ARROZ TEXANO, TOMATE CONFIT, BRÓCOLIS E BATATA FRITA.



PORK RIBS TRAY 189,00

A PORK RIBS É UMA COSTELA SUÍNA FINAMENTE DEFUMADA POR 8 HORAS. EXTREMAMENTE MACIA E SOLTANDO DO OSSO.



TEXAS TRAY 214,90

O MELHOR DO NOSSO AMERICAN BBQ, SERVIDO NA MESMA BANDEJA. DE UM LADO, SUCULENTAS FATIAS DO NOSSO BRISKET, DEFUMADO POR LONGAS HORAS ATÉ A PERFEIÇÃO. DO OUTRO, UM CUPIM COM MARMORETO IMPECÁVEL, DE SABOR INTENSO E QUE DESMANCHA NA BOCA.



PARA ACOMPANHAR

ARROZ BRANCO 19,90

FAROFA ON FIRE 19,90
UMA FAROFA CHEIA DE SABOR COM BACON E CEBOLA.

FAROFA DE OVOS 24,90
FAROFA ONFIRE COM MUITOS OVOS.

SALADA COLESLAW 24,90
A SALADA DE REPOLHO TRADICIONAL AMERICANA, COM MATONESE LEVE, CENOURA, MEL, LIMÃO E UM TOQUE DE VINAGRE DE MAÇÃ.

BATATA FRITA 19,90(250G) | 29,90(500G)
PORÇÃO DE BATATAS FRITAS, TEMPERADAS À MODA DA CASA.

TÁBUA DE LEGUMES GRELHADOS 34,90
LEGUMES SELECIONADOS DA ESTAÇÃO ASSADOS NA BRASA.

FEIJÃO VERMELHO TEXANO 24,90

ARROZ TEXANO ON FIRE 29,90
SABORIZADO COM AS CARNES DO CHURRASCO TEXANO, COM DESTAQUE PARA O BRISKET DESFIADO, BACON E CENOURAS FILETADAS.



PARA COMPARTILHAR **NEW**

PARMEGIANA DE CARNE 199,00

PARMEGIANA DE FRANGO 199,00

BRISKET SHRIMP 219,00

O ENCONTRO PERFEITO DO BBQ COM O MAR! BRISKET DEFUMADO LENTAMENTE AO MOLHO DE CAMARÃO, SERVIDO COM ARROZ DE BRÓCOLIS E AIPIM NA MANTEIGA DE ERVAS.

