



TEMPLO DA CARNE

MARCOS BASSI

SEJA BEM-VINDO AO TEMPLO DA CARNE MARCOS BASSI

Filho de um alfaiate que dominava esta função com profissionalismo ímpar, Marcos Bassi cresceu com a atenção voltada às atividades manuais. Talvez devesse tentar algo nesta área, mas o que lhe despertava mesmo o interesse era ver a forma como o açougueiro local, o Sr. Praxedes, manipulava a carne em seu açougue.

Bassi usou a infância para observar e aprender. Enquanto seu pai conversava com o açougueiro, ele aproveitava para circular pelas imediações sempre de olho nas novidades – principalmente do Mercado Municipal – sem imaginar que futuramente faria parte daquele universo.

Aos 15 anos ficou órfão prematuramente de pai e se viu à sós com dona Mafalda, sua mãe, para se inserir no mercado de trabalho e dar continuidade ao sustento da casa. E como a vida não está para brincadeira, desde o primeiro serviço não foi fácil: vendia miúdos de animal de porta em porta pelos bairros Jaçanã e Penha. O esforço foi recompensado e não demorou muito tempo para que Bassi e sua mãe comessem a atender também os bares locais.

Devagar o negócio prosperava e a certeza de estar seguindo o caminho certo aumentava. Não demorou muito para que **Marcos Bassi** conquistasse seu espaço dentro do Mercado Municipal, seu antigo e conhecido parceiro.

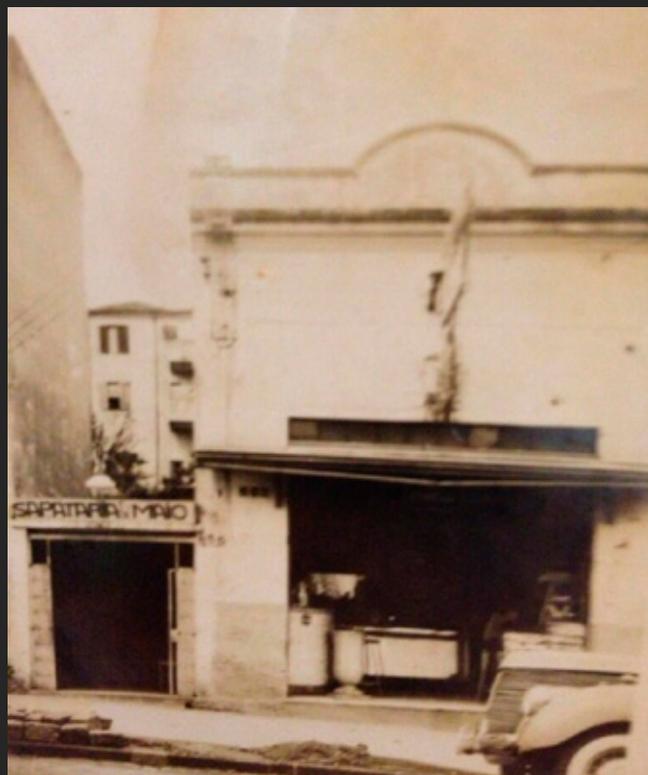


A banca era uma das menores, mas não importava: era ali que ele e sua mãe vendiam miúdos e foi no atacado que conseguiram a maior parte dos seus clientes, tornando-se logo conhecidos pela qualidade e pelo preço baixo. Começavam então os laços com diversos comerciantes do local.

Um dia, o dono de uma fábrica de geladeiras e frequentador do Mercado apareceu por lá buscando um comprador para um açougue que ele havia montando para outros conhecidos e que não havia rendido como imaginado. O estabelecimento, localizado na rua Humaitá, chamou à atenção e logo o então garoto Bassi e sua mãe fizeram um acordo e compraram o ponto.

Começava aí uma nova fase de muito trabalho e pouco rendimento. O negócio demorou a prosperar. Havia uma paróquia ao lado do açougue. Um dia, o frei local foi visitá-lo e **Marcos Bassi** encontrou a oportunidade perfeita para a reviravolta necessária: ofereceu-se para abastecer os 800 estudantes em regime interno com alimentação diária. A quantidade de trabalho turbinou o comércio instantaneamente e deu origem ao que se iniciou como “**Casa de Carnes Brasil**”, que logo se transformaria em “**Casa de Carnes Bassi**”.

O fato de estar colado à Basílica Nossa Senhora do Carmo e ficar no caminho da elite paulistana foi um diferencial e tanto. Chegavam clientes em potencial dos lugares mais nobres da cidade, além de uma variedade de estrangeiros atendidos. Essa situação forçou **Marcos Bassi** a estudar e entender sobre cortes de carne de diversos países, sempre se atualizando sobre as rotinas e os hábitos gastronômicos de cada região.



Seguiu-se então uma nova e desafiadora fase, onde **Bassi** começou a divulgar os cortes diferenciados que oferecia. O que era vendido aos europeus e aos americanos começou a ser servido também aos brasileiros. O sucesso o impulsionou a construir uma churrasqueira e oferecer também a carne já preparada para consumo.

Era o embrião despretensioso do que viria a ser o **Templo da Carne**.

Em **1978** nasceu a “**Central Frigorífica de Carnes Nobres Bassi**” na rua 13 de Maio, já com um cantinho especial para servir suas porções de cortes e raças diferenciadas. As degustações fizeram tanto sucesso que, um ano depois, surgiu a churrasqueira na mesma rua. Estava de pé então o **Templo da Carne Marcos Bassi**.

Ao longo da vida, **Marcos Bassi** estabeleceu uma cultura alimentar quando assunto era churrasco. Como artesão, de suas mãos saíram cortes consagrados como o **Bombom**, **Miolo do Alcatra**, **Steak do Açougueiro** e a **Costela do Contrafilé**, além de consolidar a **Fraldinha** como um dos cortes mais apreciados do brasileiro, sendo eleita em **2013** pelo caderno **Paladar**, do jornal **O Estado de S. Paulo**, como **Patrimônio Gastronômico de São Paulo**.

Em **2014** foi escolhido um dos **dez melhores restaurantes de carnes do mundo** pelo documentário “**Steak Revolution**”, do diretor francês **Franck Ribière**, ao lado de nomes como **Peter Luger**, de Nova York e **Hawksmoor**, de Londres.

Marcos Bassi aprendeu, ensinou e perpetuou o seu amor pela carne a todos que tiveram a felicidade de trabalhar ao seu lado. O maior legado que ele deixou tomou a forma de seus colaboradores que, junto com mestre, transformaram o churrasco na “**Cultura Marcos Bassi**”.

Hoje a casa é a união do esforço de sua equipe ao amor da viúva Rosa e de suas filhas, Tatiana e Fabiana, além do apoio dos clientes que muitas vezes tornam-se amigos. Desta forma, perpetuam-se os ensinamentos e os sabores que dia a dia são conduzidos por cada um que possui a felicidade de estar no **Templo da Carne Marcos Bassi**.



Marcos Bassi
"O Artesão da Carne"

ENTRADAS FRIAS

ABOBRINHA FILETADA 22

Receita da casa de abobrinha italiana temperada com alho poró, azeite, sal e salsinha.

BERINJELA CAPONATA 38

Nossa famosa berinjela temperada com molho inglês, pimenta do reino e orégano.

CARPACCIO COM 52 SALADA DE RÚCULA

Finas fatias de carne crua temperadas com azeite, limão, mostarda dijon e sal. Acompanha salada de rúcula, parmesão ralado e torradinhas.

COUVERT DA CASA 38

Aquele pão italiano quentinho com manteiga e patê de cenoura da casa, irresistível e perfeito para saborear na sua chegada.

COUVERT COMPLETO 58 (Serve 3)

Uma mandala completa com pão italiano quentinho, manteiga, patê de cenoura, molho de cebola, a famosa berinjela caponata da casa, abobrinha italiana, linguiça calabresa curada, azeitonas pretas e verdes.

AZEITONA PRETA AZAPA 22

QUEIJO PARMESÃO 28 EM PEDAÇOS

PÃO ITALIANO 18

MOLHO DE CEBOLA 18

MOLHO VINAGRETE 18

MOLHO CHIMICHURRI 18

MOLHO DE ALHO 28

GELÉIA DE PIMENTA 22



CROQUETA DE COSTELA

ENTRADAS QUENTES

ALHO ASSADO 22

Cabeça de alho assada lentamente na churrasqueira até virar uma pasta cremosa com sabor marcante.

COSTELINHA SUÍNA APERITIVO 68

Nossas deliciosas costelinhas assadas e cortadas ao meio como aperitivo para você saborear com as mãos.

CROQUETA DE COSTELA 38 (6 unidades)

DADINHO DE TAPIOCA 38 (10 unidades)

Acompanha Geléia de Pimenta.

LINGUIÇA APERITIVO DEFUMADA 46 (Aprox. 200g)

A famosa lingüicinha defumada do Marcos Bassi.

LINGUIÇA CALABRESA 28 (Aprox. 200g)

LINGUIÇA CALABRESA APIMENTADA 28 (Aprox. 200g)

LINGUIÇA DE LOMBO 28 (Aprox. 200g)

MANDALA APERITIVO 88 (Serve 2 pessoas)

Uma deliciosa mandala com lingüiça de lombo, lingüiça aperitivo, mandioca frita e costelinha suína.

MORCILLA COM NOZES 42 E PASSAS (2 unidades)

Um embutido típico Espanhol a base de sangue de boi e especiarias, temperado com nozes e passas.

PÃO DE ALHO 25 (2 unidades)

PROVOLONERA 42 DE TRÊS QUEIJOS

Queijo coalho, mussarela e parmesão, assados na churrasqueira.

QUEIJO COALHO 32 GRELHADO

Acompanha Geléia de Pimenta.

SALSICHÃO DE VITELA 42 (2 unidades - Aprox. 260g)

Também conhecida como "Kalbstrawurst", é uma iguaria típica alemã com carne de vitela. **Acompanha mostarda Dijon.**



PALMITO PUPUNHA

SALADAS

Uma salada fresca é o acompanhamento perfeito para o seu corte favorito. Aproveite nosso molho especial feito na hora, na sua mesa.

CORAÇÃO DE PUPUNHA ASSADO 56 (Serve 2 pessoas)

Temperado com azeite, mostarda dijon, limão, sal e salsa.

PALMITO PUPUNHA ASSADO NA CASCA 78 (Serve 3 a 4 pessoas)

Palmito inteiro, aberto na sua mesa e temperado com azeite, mostarda dijon, limão, sal e salsa.

SALADA INDIVIDUAL 38

Folhas frescas de alface americana, tomate, cenoura ralada, agrião, rúcula e molho especial da casa, servidas diretamente no prato.

SALADA JULIENNE 58 (serve 2 a 3)

Alface americana, agrião, rúcula, tomate, cenoura ralada, batata palha e molho especial da casa.

SALADA JULIENNE 88 (Serve 3 a 4)

Alface americana, agrião, rúcula, tomate, cenoura ralada, batata palha e molho especial da casa.

SALADA DE RÚCULA 48 (Individual)

Folhas frescas de rúcula com molho especial a base de mostarda dijon, sal e limão.

SALADA DE TOMATE E CEBOLA 28 (Serve 2)

SALADA DE TOMATE 28 (Serve 2)

Especiais do Templo

OS NOSSOS CORTES INDIVIDUAIS SÃO GRELHADOS A 15 CM DA BRASA APENAS COM SAL GROSSO. PARA PRESERVAR O VERDADEIRO SABOR DOS NOSSOS CORTES SOFISTICADOS.

ASSADO DE TIRA 158 (Aprox. 350g, 2 unidades)

Eleito o melhor da cidade em 2013 pelo Paladar Estadão. O equilíbrio perfeito entre carne, osso, suco e sal.

BIFE ANCHO 178 (Aprox. 400g)

Também conhecido como Filé de Costela, muito macio e robusto. Ideal para quem gosta de carne com muito sabor.

BIFE DE CHORIZO 148 (Aprox. 400g)

Clássico argentino que já ganhou o paladar dos brasileiros, um contrafilé cuidadosamente grelhado.

GRAN CHORIZO 238 (Aprox. 650g)

O Gran Chorizo é um corte de excelência, originário do lombo do boi, próximo às costelas. Consiste em uma longa e succulenta tira de contrafilé, envolta por uma camada externa de gordura que intensifica o sabor durante seu preparo na grelha. Conhecido também como bife de tira, é uma das estrelas indiscutíveis do churrasco argentino.

BOM-BOM 118 (Aprox. 250g)

Criação do Marcos Bassi, extraído do alcatra, corte extremamente macio e sem gordura.

CARRÉ DE CORDEIRO 198 (Aprox. 400g - 6 unidades)

Um corte nobre do lombo do cordeiro, com sabor marcante e textura delicada.

FRALDINHA 148 **INDIVIDUAL FILETADA** (Aprox. 350g)

Vocês pediram e nós escutamos! Finalmente uma versão individual da nossa gloriosa Fraldinha, em 350g já filetada da mais saborosa obra-prima do Artesão da Carne Marcos Bassi.

PRIME RIB - 258 **BISTECA DO CONTRAFILÉ** (Aprox. 550g)

Um verdadeiro monstro! São aproximadamente 550g do melhor contrafilé com osso que você vai saborear.

T-BONE STEAK 198 (Aprox. 450g)

Clássico norte-americano. O osso em formato de "T" separa o contrafilé do filé mignon.



CLÁSSICOS DO ARTESÃO

OS CLÁSSICOS DO CHURRASCO COMO VOCÊ NUNCA SABOREOU.
IDEAL PARA COMPARTILHAR COM OS AMIGOS!

BABY BEEF 228 (Aprox. 800g - serve 2 a 3)

Também conhecido como Miolo da Alcatra. Muita gente faz relação do nome "Baby Beef" com carne de gado jovem mas não confunda, ele ganhou esse nome pela sua maciez e pouca gordura.

BISTECA FIORENTINA 318 (Aprox. 800g - serve 2)

Contrafilé, Filé Mignon e Alcatra, três sabores, três texturas e três cortes em um. Bisteca Fiorentina foi o nome que o Marcos Bassi usou para homenagear a sua ascendência italiana, mas diferentemente de como ela é preparada na Itália, aqui ela é grelhada lentamente para que fique ao ponto por dentro e não perca toda a suculência do corte.

MAMINHA 228 (Aprox. 1Kg - serve 2 a 3)

Seu sabor leve e sua suculência exagerada estão transformando esse corte na mais nova paixão dos churrasqueiros.

OLHO DE BIFE 318 (Aprox. 800g - serve 2)

Um verdadeiro sabor em dobro. Retirado do início do bife ancho, possui em seu centro um "olho" que dá característica ao nome do corte.

PICANHA PREMIUM 398 (Aprox. 1kg - serve 2 a 3)

A rainha do churrasco! Aqui ela vai inteira em um espeto só seu que vai e volta da churrasqueira, para você saborear mais de um ponto em uma única peça.

PICANHA 458 (Aprox. 1.3Kg - serve 3 a 4)

Ué? Picanha com mais de 1,2 kg? Mas o Marcos Bassi não dizia que esse tipo de picanha tinha coxão duro? Calma, a gente explica! Nos anos 80 e 90, o rebanho brasileiro era predominantemente da raça Nelore. Hoje, graças aos avanços na genética e na criação de novas raças, temos animais maiores, que produzem picanhas também maiores. Mas atenção: apenas casas especializadas costumam oferecer esse tipo de produto com qualidade. Então, a dica do Artesão da Carne continua super válida!

COSTELA JANELA 698 (Serve 4 a 5)

Nossa famosa Costela, extraída do traseiro e assada durante 8 horas a 1 metro da brasa. **Acompanha cebola assada.**

O SEU ESPETO É ÚNICO E ELE VAI
E VOLTA PARA CHURRASQUEIRA.
ASSIM, VOCÊ PODE SABOREAR
DIVERSOS PONTOS EM UM SÓ
CORTE.

Fraldinha

A história da Fraldinha começa na **Casa de Carnes Brasil**, em 1967, quando o jovem Marcos Bassi recebeu um pedido inusitado: uma senhora francesa procurava por um corte popular em seu país, a **“bavette”**.

Com a ajuda da cliente, Bassi identificou o músculo que protege os rins do animal, localizado próximo ao filé mignon. A partir desse momento, a francesa passou a encomendar de quatro a cinco peças por semana. Até que, um dia, ela voltou ao seu país de origem.

Sem sua fiel cliente, as bavettes ficaram penduradas no açougue, à espera de compradores. Foi então que **Bassi** percebeu algo curioso: o tempo de espera fazia com que as peças ficassem ainda mais macias. Sem saber, ele estava experimentando uma prévia da técnica que mais tarde se tornaria famosa no universo da carne – a **maturação**.

Sem uma solução para as peças restantes, **Marcos Bassi** decidiu assá-las na churrasqueira. Quase instintivamente, ele compactou a bavette em um espeto e posicionou-a acima da brasa, a cerca de 60 cm do fogo.

O nome do novo corte surgiu em meio a uma brincadeira entre amigos. **José Bonifácio de Oliveira**, o **Boni**, fez uma sugestão baseada no significado de **“bavette”**, que é **“babador”**:

– **Põe Fraldinha!** – disse ele.

Assim começou a trajetória de um dos cortes mais emblemáticos do **Templo da Carne Marcos Bassi**. O sucesso da **Fraldinha** ajudou a erguer o império de **Marcos Bassi**, considerado o maior açougueiro do Brasil. Em **1985**, ela já conquistava seu primeiro prêmio, o **“Prato de Ouro”**. Em 2011, atraía os holofotes da mídia com o **“Prêmio Paladar”**.

Em **2013**, era reconhecida como **“Patrimônio Gastronômico de São Paulo”**. E, em **2014**, o **Templo da Carne Marcos Bassi** se consagrava como um dos **dez melhores restaurantes de carne do mundo**, segundo o documentário francês **Steak Revolution**, dirigido por **Franck Ribière**.

FRALDINHA
(Aprox. 1,2Kg - serve 2 a 3)

368



GRELHADOS

SABOR AUTÊNTICO DE CHURRASCO COM UMA SELEÇÃO DE CARNES, AVES E SUÍNOS GRELHADOS NO FOGO.

BIFE ANCHO 118

(Aprox. 250g)

O famoso filé de costela.

BIFE DE CHORIZO 98

(Aprox. 250g)

Clássico argentino do contrafilé.

COSTELINHA SUÍNA 138

(Serve 2 a 3)

Assada na churrasqueira lentamente, muito suculenta e saborosa.

FILÉ MIGNON 118

(Aprox. 250g)

Um dos cortes mais macio, saboroso e refinado. Ponto menos é o ideal para saborear essa iguaria gastronômica.

PRIME RIB 188

(Aprox. 350g)

O melhor do contrafilé com osso, grelhado a 15cm da brasa apenas com sal grosso.

BABY BEEF 98

(Aprox. 250g)

O verdadeiro steak da alcatra.

T-BONE STEAK 138

(Aprox. 350g)

São dois sabores e duas texturas em um único corte. Um clássico norte-americano.

GALETO COM LEGUMES 98

(Aprox. 350g) ⌚ 30 MIN

Galeto inteiro assado na churrasqueira e acompanhado de batatas e brócolis grelhado, temperado com molho da casa.

FILÉ DE FRANGO 88

(Aprox. 350g)

Com legumes salteados.

PRIME RIB

Peixes

Quando pensamos em churrasco, logo vêm em mente a Picanha, o Ancho e a Costela, mas você vai se surpreender com os sabores que os nossos peixes grelhados carregam.

BACALHAU AO FORNO 198

Lombo de bacalhau com batata, alho, cebola, pimentão, azeitonas portuguesa e regado com azeite de oliva. **Acompanha arroz branco.**

SALMÃO GRELHADO 158

Posta de salmão com batata e brócolis. **Acompanha arroz branco.**

SALMÃO AO FORNO 158

Posta de salmão com tomate, cebola, batata e alho. **Acompanha arroz branco.**

ROBALO AO FORNO 178

Posta de robalo com tomate, cebola, batata e alho. **Acompanha arroz branco.**

ROBALO GRELHADO 178

Posta de robalo com batata e brócolis. **Acompanha arroz branco.**





LEGUMES GRELHADOS

ACOMPANHAMENTOS

TODO CHURRASCO PRECISA DE UM BOM ACOMPANHAMENTO.
NÓS SELECIONAMOS CLÁSSICOS E NOVIDADES COM MUITO SABOR!

ALHO ASSADO 22

ARROZ À PROVENÇAL 38
(Serve 2)

Arroz, alho, salsa e manteiga.

ARROZ DO COZINHEIRO 48
(Serve 2)

Arroz, batata palha, salsa e ovos.

ARROZ NATURAL 32
(Serve 2)

BANANA À MILANESA 18
(2 unidades)

BATATA AOS MURROS 42
(Serve 2)

Assada ao forno com azeite, alho, sal e alecrim.

BATATA CASÇÃO 32
(Unidade)

Batata asterix assada com sal grosso na churrasqueira, manteiga temperada da casa e alecrim fresco. Acompanha bacon frito.

BATATA INGLESA 28
(Serve 2)

BATATA PALITO 28
(Serve 2)

BATATA PORTUGUESA 28
(Serve 2)

BATATA RÚSTICA COM 32
ALECRIM, ALHO E BACON
(Serve 2)

BATATA SOUFFLÉ 58
(Serve 2)

CEBOLA ASSADA 18
(Serve 2)

FAROFA ESPECIAL 48
(Serve 2)

Farinha de mandioca, linguiça calabresa, bacon, manteiga, salsinha e ovos cozidos.

FEIJÃO 28
(Serve 2)

LEGUMES GRELHADOS 58
(Serve 2)

Cebola roxa, abóbora cabotiá, cenoura, brócolis, abobrinha italiana e batata doce.

LEGUMES SALTEADOS 48
NA MANTEIGA
(Serve 2)

MANDIOCA 32
(Cozida ou frita, serve 2)

POLENTA FRITA 28
(Serve 2)

PURE DE BATATA GRATINADO 38
(Serve 2)

ENCOMENDAS

Pratos especiais para você compartilhar com os amigos e a família. Podem ser encomendados para sua reserva no restaurante ou para retirada.

RESERVAS PELO WHATSAPP (11) 94726-8681

COSTELA JANELA 698 (Serve 5 a 6)

Nossa famosa Costela, extraída do traseiro e assada durante 8 horas a 1 metro da brasa.
Acompanha cebola assada.

RESERVA COM MÍNIMO
24H DE ANTECEDÊNCIA

DOBRADINHA 498 (Serve 5 a 6)

Um dos pratos favoritos do Marcos Bassi, uma tradição quase secreta de 40 anos de existência. Com carne seca, bucho bovino, costelinha suína, linguiça de paio e feijão branco. **Acompanha arroz branco, azeitona portuguesa e queijo parmesão.**

RESERVA COM MÍNIMO
72H DE ANTECEDÊNCIA

LEITÃO PURURUCA 698 (Serve 5 A 6)

Leitão Baby cuidadosamente marinado, temperado e assado com os exclusivos sabores da nossa casa. **Acompanha arroz branco, molho de cebola, farofa e batata aos murros.**

RESERVA COM MÍNIMO
72H DE ANTECEDÊNCIA

PALETA DE CORDEIRO 348 (Serve 2 a 3)

Cordeiro Uruguaio, cuidadosamente marinados e assados com nosso tempero exclusivo, oferecem uma experiência gastronômica única. **Acompanha arroz branco, batata, brócolis e molho de chimichurri de hortelã.**

RESERVA COM MÍNIMO
72H DE ANTECEDÊNCIA

PERNIL DE CORDEIRO 398 (Serve 3 a 4)

O melhor do Cordeiro, com maciez e sabores únicos. Marinado com ervas frescas. **Acompanha arroz branco, batata, brócolis e molho de chimichurri de hortelã.**

RESERVA COM MÍNIMO
72H DE ANTECEDÊNCIA



Menu Executivo

TEMPLO DA CARNE

MARCOS BASSI

Os pratos mais pedidos pelos amantes da carne,
agora em opções individuais servidos de terça a sexta durante o almoço.
(Exceto feriados)

128.00

ENTRADA

Escolha uma opção

COUVERT DA CASA

Pão Italiano quentinho, com manteiga e patê de cenoura da casa, irresistível e perfeito para saborear na sua chegada.

SALADA INDIVIDUAL

Folhas frescas de alface americana, tomate, cenoura ralada, rúcula, agrião e molho especial da casa, servidas diretamente no prato.

ABOBRINHA FILETADA

LINGUIÇA DE LOMBO

PRATO PRINCIPAL

Escolha uma opção

FILÉ DE FRANGO GRELHADO

BABY BEEF
(aprox. 250g)

BIFE DE CHORIZO
(aprox. 250g)

FILÉ MIGNON
(aprox. 250g)

ACOMPANHAMENTO

Escolha uma opção

ARROZ DO COZINHEIRO

Arroz, batata palha, bacon, salsa e ovos.

ARROZ NATURAL

BATATAS FRITAS

FEIJÃO

SOBREMESA

Escolha uma opção

ABACAXI COM RASPAS DE LIMÃO

PUDIM DE DOCE DE LEITE

PUDIM ZERO

SORVETE 1 BOLA

Sabores: Creme, chocalate, coco e doce de leite.

TORTA CASSATA COM CALDA DE CHOCOLATE

*MENU VÁLIDO DE TERÇA SEXTA DURANTE O ALMOÇO, EXCETO FERIADOS. NÃO ACUMULATIVO COM OUTRAS PROMOÇÕES VIGENTES NO RESTAURANTE. O PAGAMENTO DOS 10% DE GORJETA É OPCIONAL.

"Churrasco
é um estado
de espírito!"
Marcos Bassi

COMPARTILHE NAS REDES SOCIAIS #TEPLODACARNEMARCOSBASSI

   /TEPLODACARNEMARCOSBASSI

 @TATIBASSI

**“ELEITO UM DOS DEZ MELHORES DO MUNDO EM CARNES
PELO DOCUMENTÁRIO FRANCÊS STEAK REVOLUTION.”**

O PAGAMENTO DA GORJETA É OPCIONAL. (LEI Nº 13419/2017)

SE BEBER, NÃO DIRIJA. (LEI ESTADUAL Nº 15.428, de 28 de maio de 2014). É proibida a venda de bebidas alcoólicas para menores de 18 anos. Este estabelecimento presta auxílio às mulheres em situação de risco. Procure nossos colaboradores. Importunação sexual é crime (LEI ESTADUAL 17.635/2023). Verifique as formas de pagamento na entrada do restaurante ou com um dos nossos garçons. Anvisa 0800-642-9782. Disque Saúde: 136. Visite a nossa cozinha. Disque Procon: 151 - www.procon.sp.gov.br. Preços válidos por tempo indeterminado e sujeitos a alterações sem aviso prévio. Alérgicos e intolerantes alerte um dos nossos atendentes antes de efetuar seu pedido. Art. 5º No caso de divergência de preços para o mesmo produto entre os sistemas de informação de preços utilizados pelo estabelecimento, o consumidor pagará o menor dentre eles. LEI Nº 10.962, DE 11 DE OUTUBRO DE 2004. A emissão do cupom fiscal com CPF deve ser solicitada pelo cliente. Os pesos informados se referem aos produtos in natura.