beefy

Restaurante

MENU

beefy
Restaurante

MENU

NOSSO MENU PROPÕE UMA EXPERIÊNCIA SINGULAR.

Celebramos encontros ao redor da mesa com pratos pensados para serem compartilhados ou apreciados individualmente. Inspirados no universo do churrasco americano e cuidadosamente elaborados com ingredientes nacionais selecionados, que dão vida a preparos únicos, cheios de sabor e personalidade. Traduzindo autenticidade ao seu paladar.

Desde sua inauguração, em meados de 2023, o Beefy tem como propósito valorizar a pecuária brasileira e consolidar-se como uma referência gastronômica quando o assunto é carnes nobres e acompanhamentos de alto padrão.

@BEEFYHOUSE
R. Cruz e Souza 35 - Campinas

CASO POSSUA QUALQUER INTOLERÂNCIA OU ALERGIA, POR FAVOR INFORME AOS NOSSOS GARÇONS.

Peso in natura antes da cocção *Vegetariano* *Contém lactose* *Contém glúten*

NOSSA HISTÓRIA

Nossa história teve início em 2018, sob o nome Don Julio Craft Butchery, com um conceito dedicado ao açougue artesanal. Naquele momento, nosso atendimento era exclusivamente online, com foco no processo de maturação a seco — o renomado Dry Aged —, que valoriza e intensifica os sabores mais nobres da carne.

Em 2020, sentimos a necessidade de estreitar laços com nossos clientes e, assim, inauguramos nossa primeira loja física. A proposta inicial era simples: apresentar nossos produtos e proporcionar a oportunidade de degustar cortes preparados na grelha.

Entretanto, a paixão do idealizador pelo universo da gastronomia falou mais alto. Aquele espaço, pensado apenas como vitrine e ponto de encontro, transformou-se naturalmente em um restaurante, onde nossa filosofia ganhou ainda mais força e expressão.

passados, quase três anos depois, com a certeza renovada de que trilhamos o caminho certo, percebemos que o espaço dentro do K-Platz Markt já não comportava todos os nossos sonhos e ambições.

E foi assim que nasceu o Beefy: nosso restaurante próprio, onde nossa essência se expressa com mais força, através de uma experiência gastronômica única, e um conceito ainda mais sólido e apaixonado.

ENTRADAS & APERITIVOS

LINGUICINHAS BLACK ANGUS — 38,
Saborosas linguicinhas de costela bovina, com textura suculenta e sabor marcante, acompanhadas do nosso exclusivo molho de mostardas da casa.

MINI PASTÉIS — 32,
Esferas de pastéis, recheados de queijo brie, harmonizados com molho de pimenta agridoce.

COUVERT — 18,
Fatias de pães artesanal, elaboradas com farinha italiana e produzidos na nossa cozinha, servidas com manteiga temperada e azeite à moda da casa.

PÃO DE ALHO — 15,
Delicioso pão de alho recheado com queijo cremoso.

QUEIJO COALHO TRUFADO — 35,
Surpreendente queijo coalho tostado finalizado com mel trufado.

DUO MINI XBURGER - 2 UNDS — 34,
Pão, blend de carne da casa e queijo cheddar.

BURRATA — 64,
Cremosa burrata servida com tomatinhos sweet grape tostados e marinados com manjericão fresco, finalizada com azeite extravirgem aromatizado. Acompanha torradas crocantes.

O MELHOR MILHO DO MUNDO — 34,
Milho americano grelhado à perfeição, acompanhado de molho especial, parmesão ralado e um toque de dry rub, que intensifica ainda mais os sabores. O limão espremido finaliza a experiência com excelência.

CARPACCIO ALLA CIPRIANI — 65,
Lâminas de carpaccio bovino 100% Angus finalizado com delicioso molho releitura Cipriani.

STICK DE TAPIOCA — 32,
Surpreendentes palitinhos de tapioca com bastante queijo coalho, servidos com molho de pimenta agridoce. (8unds)
*Opção com 4 unidades. — 20,

PASTEL BLEND ANGUS DA CASA — 28,
Recheado com o blend exclusivo de carnes Angus, selecionadas e moídas na casa e queijo parmesão.

Peso in natura antes da cocção *Vegetariano* *Contém lactose* *Contém glúten*

STEAKS - CORTES

CONTRAFILÉ - CHORIZO 300G — 104,
Saboroso e macio, também conhecido como contra-filé apresenta uma rica capa de gordura e marmoreio, sendo ideal para ser servido ao ponto, garantindo uma experiência inigualável de carne na grelha.

FLAT IRON 300G - SOB CONSULTA — 112,
Iguaria, segundo corte bovino mais macio, localizado na parte dianteira do boi. Possuí um sabor acentuado, e fica melhor ainda quando servido ao ponto para mal passado.

ENTRECÔTE - RIBEYE 300G — 110,
Com um marmoreio bastante evidente, o bife ancho é um clássico da parrilla argentina. Devido à influência francesa é chamado também de entrecôte. Nos EUA é conhecido como ribeye e já conquistou o espaço na grelha dos grandes apreciadores.

PICANHA STEAK 250G — 105,
Macia, saborosa e suculenta graças a capa de gordura e ótimo marmoreio, é a protagonista dos churrascos brasileiros.

FRALDINHA RED 300G — 112,
Suculenta e muito saborosa é o corte mais FIT do menu. A fraldinha red já vem limpa, sem a capa de gordura e a parte dura que compõem a versão mais conhecida do corte no Brasil.

DENVER STEAK 250G - SOB CONSULTA — 140,
Surpreendentemente marmorizado e macio. Localizado na parte dianteira do boi, na região do acém, trata-se de um músculo específico com gordura entremeada e colágeno que garantem sua maciez e sabor único.

CORTE DO CHEF — 80,
Seleção do Chef do dia. Consulte pelo corte disponível.

FRANGO — 54,
Filé de frango grelhado, temperado com sal, páprica, mel e raspas de limão.

Peso in natura antes da cocção *Vegetariano* *Contém lactose* *Contém glúten*

ACOMPANHAMENTOS

PANELINHA DE LEGUMES — 25,
A melhor seleção de legumes salteados, temperados com azeite de oliva extra virgem, sal marinho e segredinhos do chef.

FRITAS FININHAS — 18,
Batatas inglesas fininhas fritas, crocantes e temperadas com sal e páprica.

BATATA DOCE RÚSTICA FRITA — 20,
Palitos rústicos de batata doce frita feita na casa temperadas com sal e páprica.

ARROZ DON JULIO — 22,
Arroz branco soltinho com bacon, cebola roxa, cenoura, alho poró, ervas frescas e batata palha crocante.

ARROZ BRANCO — 14,
Arroz branco soltinho.

FAROFA DO CHEF — 10,
Saborosa farofa, preparada com farinha de mandioca, linguiça Blumenau, banana e cebola roxa.

FEIJÃO CARIOCA — 24,
Tradicional feijão carioca a moda da casa com linguiça Blumenau.

PURÊ DE BATATAS — 26,
Cremoso purê de batatas inglesas.

PURÊ BATATAS TRUFADO — 38,
Cremoso purê de batatas inglesas com aroma de trufas.

POTATO SALAD — 26,
Deliciosa salada de batatas, ovos cozidos, molho especial da casa, temperinho verde e especiarias.

Peso in natura antes da cocção *Vegetariano* *Contém lactose* *Contém glúten*

S A L A D A S

BEEFY SALAD — 18,
Mix folhas verdes, tomate cereja, nozes e molho de mostarda e mel da casa. Sugestão para uma pessoa.

SALADA DE TOMATE — 14,
Tomates selecionados fatiados e finalizados com azeite, oregano e flor de sal.

CARPACCIO & FOLHAS — 62,
Lâminas de carpaccio bovino 100% Angus, mix folhas verdes, flor de sal, azeite de oliva e lascas de parmesão.

S A N D U Í C H E

WAGYU CHEESEBURGER - SOB CONSULTA — 80,
Exclusivo hamburger 100% wagyu no pão brioche, maionese, cheddar, picles de cebola roxa. Acompanhado por batatas fritas fininhas temperadas com páprica e sal.

COSTELA CHEESEBURGER — 58,
Deliciosa hamburger de costela bovina Angus, no pão brioche, maionese, cheddar, picles de cebola roxa. Acompanhado por batatas fritas fininhas temperadas com páprica e sal.

M E N U K I D S

**Exclusivo para crianças*

MENU CLÁSSICO KIDS — 50,
<u>Escolha a opção:</u>

Linguicinhas de costela bovina Black Angus, servidas com arroz branco, feijão carioca e fritas fininhas sem páprica.

Frango grelhado, servido com arroz branco, feijão carioca e fritas fininhas sem páprica. — 55,

MOLHOS

PIMENTA AGRIDOCE - FEITO NA CASA	10,
VINAGRETE	10,
MOSTARDAS - FEITO NA CASA	10,
MAIONESE TRADICIONAL	9,
MAIONESE TRUFADA	14,

SOFT DRINKS

ÁGUA PLATINA 600ML com e sem gás	10,
COCA-COLA 250ML original e zero	9,
GUARANÁ ANTÁRTICA 350ML original e zero	10,
TÔNICA SCHWEPPES 350ML original - Zero - Citrus	10,
SUCO UVA GARIBALDI 300ML	15,
SUCO LARANJA MACROVITA 300ML	14,
SUCO LIMÃO NATURAL	15,
SODA ITALIANA Tangerina - Maça Verde - Frambroesa	14,
CHÁ GELADO Limão ou Pêssego e damasco	16,
PINK LEMONADE Toranja ou Cranberry	16,
PASSION LEMONADE Maracujá	16,

BEBIDAS QUENTES

CAFÉ EXPRESSO	9,
CAFÉ EXPRESSO- DESCAFEINADO	9,
CHÁ QUENTE	9,

TAÇAS

TAÇA VINHO TINTO 27,
Consulte pela opção disponível.

TAÇA VINHO BRANCO 27,
Consulte pela opção disponível.

TAÇA ESPUMANTE BRUT 22,
Prosecco

CHOPPS & CERVEJAS

CHOPP CLARO 300ML 18,

CERVEJA IPA - 355ML 20,

HEINEKEN 330ML 17,

HEINEKEN ZERO 330ML 17,

CORONA 330ML 18,

STELLA PURE GOLD 330ML 18,

DRINKS

MANHATTAN 45,
Bulleit Bourbon, Vermouth Carpano Clássico, Angostura bitter.

OLD FASHIONED 42,
Bulleit Bourbon, Angostura bitter e xarope de açúcar.

DRY MARTINI 38,
Gordon's London Dry Gin, Vermouth seco Noilly Prat e Angostura orange bitter.

MARGARITA 40,
Tequila Espolon 100% Puro Agave, Triple sec, suco de limão.

APEROL SPRITZ — 39,
Espumante italiano Cinzano to Spritz, Aperol e água com gás.

FITZGERALD — 36,
Gordon's London Dry Gin, Angostura bitter, suco de limão siciliano e xarope de açúcar.

COSMOPOLITAN — 30,
Vodka Ketel One, Triple sec, suco de crawberry e suco de limão.

MOSCOW MULE KETEL ONE — 40,
Vodka Ketel One, xarope de açúcar, suco de limão, espuma de gengibre.

MOSCOW MULE — 35,
Vodka Smirnoff, xarope de açúcar, suco de limão e espuma de gengibre.

BELLINI — 35,
Espumante italiano Cinzano to Spritz, suco de limão e purê de pêssego.

NEGRONI — 35,
Gordon's London Dry Gin, Campari, Vermouth Carpano Clássico.

NEGRONI CLÁSSICO — 55,
Bulldog London Dry Gin, Vermouth Du Torino 1757, Campari.

BOULEVARDIER — 40,
Bulleit Bourbon, Vermouth Carpano Clássico e Campari.

CAMPARI TONIC — 35,
Campari e tônica.

GIN TÔNICA — 35,
Gordon's London Dry Gin e tônica.

BULLDOG TONIC — 42,
Bulldog London Dry Gin e tônica.

BREAKFAST MARTINI — 48,
Tanqueray London Dry Gin, Tripe sec, suco de limão e geléia de laranja.

ROBUSTO — 48,
Vodka Ketel One, amaretto, canela defumada, suco de limão siciliano, purê de pêssego e nibs de cacau.

SEX ON THE BEEFY 42,

Vodka Ketel One, suco de laranja, xarope de pêssego, granadine e manjericão.

CAIPIRINHA

Limão - Maracujá - Jabuticaba - Raspberry.

Cachaça Sagatiba Prata 29,
Smirnoff Vodka 34,
Ketel One Vodka 38,

WHISKY SOUR 40,

Bulleit Bourbon, limão e xarope de açucar

AMARETTO SOUR 45,

Bulleit Bourbon, amaretto, limão e xarope de açucar

Drinks autorais

PASSION GIN 44,

Bulldog London Dry Gin, chá preto com limão e maracujá.

RED LADIES 42,

Vodka Ketel One, amaretto, purê de framboesa e angostura.

BASILICO BOURBON 48,

Bulleit Bourbon, xarope de manjericão, xarope de tangerina, suco de limão e Angostura orange bitter.

PINK LADIES 45,

Tequila Espolon 100% Puro Agave, xarope de melancia e xarope de manjericão.

SPRITZ BORDÔ 46,

Triple sec, purê de jabuticaba e Espumante italiano Cinzano to Spritz.

ESPRESSO 43 39,

Café espresso retirado na hora, Licor 43 e nibs de cacau.

DOSES

LICOR 43	35,
LICOR AMARETTO	25,
CAMPARI	25,
CACHAÇA SAGATIBA ENVELHECIDA OURO	22,
TANQUERAY LONDON DRY GIN	36,
BULLDOG LONDON DRY GIN	37,
WHISKEY HOWLER HEAD	38,
WHISKY RED LABEL	28,
WHISKY BALLANTINE'S 12 ANOS	38,
WHISKY BLACK LABEL 12 ANOS	35,
WHISKEY JIM BEAN	30,
WHISKY CHIVAS	38,
WHISKY OLD PARR	42,
SMIRNOFF VODKA	22,
ESPOLÒN TEQUILA BLANCO	36,
818 TEQUILA BLANCO - EDIÇÃO LIMITADA	99,
RED BULL (ORIGINAL/TROPICAL) - 250ML	18,