

 **PETISCOS**

- R\$ **64,90** **EMPANADA DE CUPIM DEFUMADO COM QUEIJO**
*Receita tipicamente argentina com um toque americano e corte brasileiro. Acompanha geleia de pimenta.
*NOSSAS EMPANADAS SÃO ASSADAS NA PARRILLA**
- R\$ **54,90** **CROQUETE DE BRISKET**
*Croquete sem massa, feito com brisket defumado na casa, catupiry e mozzarella, empanado na farinha panko.
Acompanha maionese de picles.*
- R\$ **49,90** **CROQUETE SMOKED PORK**
Croquete sem massa, feito com copa lombo suína defumada na casa, catupiry e mozzarella, empanado na farinha panko. Acompanha barbecue de jack com mel.
- R\$ **54,90** **COXINHA DE FRANGO DEFUMADA**
Coxinha sem massa, feito com peito de frango marinado e defumado na casa, catupiry e mozzarella, empanado na farinha panko. Acompanha maionese de picles.
- R\$ **54,90** **FRITAS DO LENHADOR**
Batata palito rústica temperada e coberta de pulled brisket e sour cream.
- R\$ **48,90** **LINGUIÇA CHEESEPORK**
Linguiça de lombo suíno defumada e regada com fonduta de queijos e torradas.
- R\$ **64,90** **LINGUIÇA DE COSTELA ANGUS**
Linguiça caracol de costela bovina angus com farofa crocante e geleia de pimenta.
- R\$ **16,90** **PÃO DE ALHO TRADICIONAL**
Pão de alho de aproximadamente 20cm com receita especial de pasta de alho do lenhador com mozzarella.
- R\$ **19,90** **ESPETO RÚSTICO DE LEGUMES**
Batata doce, cenoura, tomate cereja, milho e brócolis assados diretamente na parrilha.
- R\$ **98,90** **FRIGIDEIRA DE ISCA DE ALCATRA COM FONDUTA DE QUEIJOS**
Nessa ai a descrição ficou toda no título. Mas vale a oportunidade para lembrar que é muito bom!
- R\$ **95,90** **DEGUSTAÇÃO DE PETISCOS DO LENHADOR DAS MONTANHAS DE ITAIPU**
2 croquetes de brisket, 2 croquetes smoked pork, 2 coxinhas de frango defumado, 2 empanadas de cupim, linguiça cheese pork e fritas do lenhador. Acompanha maionese de picles e geleia de pimenta.

 **PRATOS ESPECIAIS DE LENHADOR PARA LENHADOR**

**Pratos com um toque especial do lenhador para uma experiência marcante! Pratos indicados para duas pessoas.*

- R\$ **119,90** **ARROZ CALDOSO DE CUPIM DEFUMADO**
Um prato com o sabor intenso do cupim defumado lentamente, linguiça defumada na casa, tomates grelhados e uma redução do caldo de cupim defumado, criando um sabor que parece um abraço de urso.
- R\$ **114,90** **COSTELINHA SUÍNA COM BARBECUE DE JACK E MEL** *Aproximadamente 900gr(peso final)
Costelinha suína defumada na casa coberta com molho barbecue de jack daniels e mel. Acompanha batata frita.
- R\$ **124,90** **PARRILLADA**
Meio frango defumado, alcatra de angus, pão de alho, espeto de legumes, linguiça de lombo e chimichurri.

 **DEFUMADOS**

*Inclui três acompanhamentos à sua escolha.

- R\$ **99,90** **FRANGO DEFUMADO MARINADO NA CERVEJA** *Aproximadamente 900gr (peso final)
Um frango inteiro, muito saboroso, muito suculento e diferente de qualquer frango que você já experimentou.
- R\$ **135,90** **BRISKET** *Aproximadamente 400gr (peso final)
Muito famoso nos Estados Unidos, o brisket é o peito bovino defumado e assado por aproximadamente 10h e conhecido por ser extremamente saboroso e suculento.
- R\$ **139,90** **COSTELA BOVINA ANGUS DEFUMADA** *Aproximadamente 600gr (peso final)
Costela bovina defumada e assada por 8h em lenha de goiabeira e servida sem osso, muito suculenta, macia e com sabor defumado e intenso.
- R\$ **145,90** **CUPIM DEFUMADO** *Aproximadamente 400gr (peso final)
Corte quase exclusivo dos gados criados no Brasil, o cupim defuma e assa por aproximadamente 10h e fica extremamente macio, suculento e saboroso.
- R\$ **199,90** **SALMÃO DEFUMADO** *Aproximadamente 500gr (peso final)
Filé de salmão curado com uma mistura de temperos criada no EL Leñador, defumado em baixa temperatura e finalizado com geleia artesanal de pimenta.
- R\$ **210,90** **BANQUETE DE DEFUMADOS DO CHEF LENHADOR** *Aproximadamente 1kg (peso final)
Meio frango defumado marinado na cerveja, brisket, cupim defumado, linguiça de lombo suíno defumada e copa lombo defumado.

 **PARRILLA**

*Aproximadamente 500g *peso in natura* e inclui três acompanhamentos à sua escolha.

- R\$ **145,90** **ANCHO**
Corte clássico da parrilla argentina, o ancho é extraído da vertebra da costela e possui alto grau de marmoreio e gordura entremeada perfeita para tornar o corte suculento e macio.
- R\$ **145,90** **ALCATRA DE ANGUS**
Corte famoso por ter pouca gordura, mas sendo um gado da raça angus, o alto grau de marmoreio garante o sabor, suculência e maciez.
- R\$ **159,90** **CHORIZO ANGUS**
Mais um corte clássico da parrilla argentina, o chorizo é retirado do miolo do contra filé, com bom nível de marmoreio e capa de gordura uniforme, o que garante muito sabor e maciez.
- R\$ **169,90** **PICANHA URUGUAIA**
Um dos cortes mais famosos no Brasil, a picanha é muito macia e possui capa de gordura que traz um sabor inigualável ao corte.
- R\$ **230,00** **PORTERHOUSE BLACK ANGUS (T-BONE STEAK)** *Aproximadamente 1kg (peso in natura)
Um corte único que possui um osso em forma de T que separa 3 cortes distintos, o contrafilé, alcatra e o filé-mignon, combinando o melhor de três mundos e oferecendo uma experiência gastronômica diferenciada.

 **PRATO FAMÍLIA**

**Acompanha arroz branco, feijão firewood e batata palito rustica frita.*

- R\$ **235,90** **BRISKET** **Aproximadamente 800gr (peso final)*
Muito famoso nos Estados Unidos , o brisket é o peito bovino defumado por aproximadamente 10h e conhecido por ser extremamente saboroso e suculento.
- R\$ **243,90** **COSTELA BOVINA ANGUS DEFUMADA** **Aproximadamente 1,2Kg (peso final)*
Costela bovina defumada por 8h em lenha de goiabeira e servida sem osso, muito suculenta, macia e com sabor defumado e intenso.
- R\$ **253,90** **CUPIM DEFUMADO** **Aproximadamente 800gr (peso final)*
Corte quase exclusivo dos gados criados no Brasil, o cupim defuma por aproximadamente 10h e fica extremamente macio, suculento e saboroso.
- R\$ **347,90** **SALMÃO DEFUMADO** **Aproximadamente 1Kg (peso final)*
Filé de salmão curado com uma mistura de temperos criada no EL Leñador, defumado em baixa temperatura e finalizado com geleia artesanal de pimenta.
- R\$ **253,90** **ANCHO** **Aproximadamente 1Kg (peso in natura)*
Corte clássico da parrilla argentina, o ancho é extraído da vertebra da costela e possui alto grau de marmoreio e gordura entremeada perfeita para tornar o corte suculento e macio.
- R\$ **253,90** **ALCATRA DE ANGUS** **Aproximadamente 1Kg (peso in natura)*
Corte famoso por ter pouca gordura, mas sendo um gado da raça angus, o alto grau de marmoreio garante o sabor, suculência e maciez.
- R\$ **278,90** **CHORIZO DE ANGUS** **Aproximadamente 1Kg (peso in natura)*
Mais um corte classico da parrilla argentina, o chorizo é retirado do miolo do contra filé, com bom nível de marmoreio e capa de gordura uniforme, o que garante muito sabor e maciez.
- R\$ **294,90** **PICANHA URUGUAIA** **Aproximadamente 1Kg (peso in natura)*
Um dos cortes mais famosos no Brasil, a picanha é muito macia e possui capa de gordura que traz um sabor inigualável ao corte.

 **PEQUENOS LENHADORES**

**Pratos infantis indicados para crianças até 8 anos*

- R\$ **39,90** **FRANGO CROCANTE**
Tiras de frango empanada na farinha panko com mac and cheese.
- R\$ **39,90** **KID BIFE**
Bife de alcatra de angus assado na parrilla com batata frita e arroz branco.
- R\$ **39,90** **BABY BURGUER**
Pão brioche, hamburger na parrilla e queijo prato.

ACOMPANHAMENTOS

- R\$ **19,90** **ARROZ BRANCO**
Tradicional.
- R\$ **19,90** **FEIJÃO FIREWOOD**
Feijão preto finalizado com as carnes defumadas da casa (cupim, brisker, costela e linguiça)
- R\$ **19,90** **FAROFA CROCANTE**
Feita com farinha panko, tomilho, alho e bacon.
- R\$ **19,90** **FAROFA DE OVO**
Farofa tradicional de alho e ovos.
- R\$ **19,90** **SALADA DE FOLHAS**
Mix de alface roxa e alface americana com molho de salada feito no El Leñador com um toque refrescante.
- R\$ **19,90** **BATATA COM RUB DO LENHADOR**
Batata palito rústica com uma mistura de condimentos e temperos secos.
- R\$ **19,90** **ESPETO RÚSTICO DE LEGUMES**
Batata doce, cenoura, tomate cereja, milho e brocolis assados na parrilla.
- R\$ **24,90** **MAC AND CHEESE**
Macarrão caracol com creme de queijo cheddar e queijo prato.
- R\$ **24,90** **ARROZ MONTANHÊS**
Arroz com brisket, cupim e linguiça defumados na casa, pimentões, parmesão e amêndoas laminadas.
- R\$ **24,90** **ARROZ DA VOVÓ LENHADORA**
Arroz piamontese com creme de queijos, tomilho fresco e um toque de limão.

HAMBURGERS

**Todos os hamburguers tem carne de 180gr e acompanham batata frita palito rústica*

- R\$ **49,90** **GRAN LEÑADOR**
Pão brioche, hamburguer na parrilla, queijo prato, bacon e maionese de picles.
- R\$ **50,90** **TORA**
Pão brioche, hamburguer na parrilla, bacon, fonduta de queijos e cebola caramelizada.
- R\$ **53,90** **MACHADO DE ASSIS - POETA E LENHADOR**
Pão brioche, pulled brisket, hamburguer na parrilla, queijo prato e maionese de pepperoni.

SOBREMESAS

- R\$ **24,90** **PINETREE PINEAPPLE**
Abacaxi na brasa e finalizado com sal de parrilla, raspas de limão, calda de Jack Daniels e sorvete de coco.
- R\$ **34,90** **JACK AND BROWNIE**
Brownie coberto com calda de doce de leite artesanal e acompanhada de sorvete de creme.
- R\$ **34,90** **SOBREMESA DO LENHADOR**
Um ninho feito de merengue italiano com um toque de limão, sorvete de creme, compota artesanal de frutas vermelhas e raspas de limão.

BEBIDAS SEM ÁLCOOL

- R\$ **9,00** **REFRIGERANTE / CITRUS / TÔNICA / H2O LIMONETTO**
Coca, Coca-Zero, Guaraná, Guaraná Zero
- R\$ **5,00** **ÁGUA MINERAL - 350ML**
Com gás e sem gás
- R\$ **12,00** **ICE TEA DA CASA - 400ML**
Chá preto infusado com fruta e batido com gelo nos sabores de pêssego e limão siciliano.
- R\$ **12,00** **MATE DA CASA - 400ML**
Infusado com hortelã e canela.
- R\$ **14,00** **MATE DAS MONTANHAS - 400ML**
Infusado com hortelã e canela, nosso mate ainda é finalizado com espuma de gengibre e raspas de limão.
- R\$ **14,00** **SUCOS CLÁSSICOS - 350ML**
Maracujá, laranja, abacaxi e frutas vermelhas.
- R\$ **16,00** **SUCO DE UVA INTEGRAL - 350ML**
Batido com gelo
- R\$ **16,00** **SUCOS DO EL LEÑADOR - 350ML**
Frutas vermelhas com hibisco e gengibre.
- R\$ **15,00** **SODA ITALIANA - 350ML**
Cranberry, kiwi, melão, maçã verde

DRINKS EXCLUSIVOS EL LEÑADOR

- R\$ **36,00** **HIDROMEL MILK PUNCH**
Gin, limão, licor de mel fermentado, purê de coco, licor de banana e espuma de gengibre.
- R\$ **36,00** **BARRICADA**
Vodka, gengibre, limão, purê de morango, amarena, água com gás e espuma de frutas vermelhas.
- R\$ **36,00** **GANG COCKTAIL**
Vodka, falernum de framboesa, licor de cereja, aperol e água com gás.
- R\$ **36,00** **BODHI**
Gin, aperol, mix cítrico, xarope de melância, água com gás e espuma de frutas amarelas com açafrão.
- R\$ **36,00** **EL LEÑADOR DE ITAIPU**
Jim Beam, falernum de maracujá, limão, licor 43, cardamomo e canela.
- R\$ **36,00** **CACTUS**
Vodka, martini, xarope de mirtilo e baunilha, abacaxi, Martini Rosso, limão e espuma de frutas amarelas.
- R\$ **36,00** **ELMOS**
Gin, xarope de framboesa, hortelã, mix cítrico, licor 43, limão e água com gás.
- R\$ **36,00** **LUMBER COCKTAIL**
Vodka, morango, xarope de morango, limão, pimenta tabasco e espuma de gengibre.
- R\$ **36,00** **NECTAR DOS DEUSES**
Jim Beam, mix cítrico, amaretto del orso, licor de mel fermentado, purê de pêssego e espuma de gengibre.

DRINKS CLÁSSICOS

- R\$ **33,00** **LA PALOMA**
José Cuervo Prata, limão, xarope de grapefruit, mel e água com gás.
- R\$ **29,00** **MOSCOW MULE**
Vodka, limão, xarope simples e espuma de gengibre.
- R\$ **28,00** **HURRICANE**
Bacardi prata, Bacardi ouro, maracujá, mix cítrico e xarope de frutas vermelhas.
- R\$ **28,00** **MOJITO**
Bacardi prata, limão, hortelã, carope simples e água com gás.
- R\$ **28,00** **GIN TÔNICA TRADICIONAL**
Gin, tônica e limão.

GINS TÔNICAS EXCLUSIVAS

- R\$ **33,00** **GIN MELON JUICE**
Gin, xarope de melão, purê de pessego, gengibre, limão e tônica.
- R\$ **36,00** **GIN FRUTAS VERMELHAS**
Gin, purê de morango, xarope de melância, hibisco, limão, tônica e espuma de gengibre.
- R\$ **33,00** **GIN LEÑADOR**
Gin, maracujá, xarope de baunilha, angustura e tônica.
- R\$ **36,00** **GIN CAJUÍNA**
Gin, caju, tangerina, limão e tônica.

CAIPIS EL LEÑADOR

- R\$ **27,00** **CLASSICAS**
Vodka ou Cachaça - Morango / Maracuja / Limão / Abacaxi
- R\$ **29,00** **CAIPIFRUTAS VERMELHAS**
Vodka, morango, mirtilo, framboesa, cereja e amora.
- R\$ **30,00** **GINGER**
Cachaça, limão, gengibre, capim santo e espuma de gengibre.
- R\$ **33,00** **CAJU COM TANGERINA**
Vodka, caju, tangerina e espuma de frutas amarelas com açafrão.

DRINKS SEM ÁLCOOL

- R\$ **20,00** **SPRITS**
Limão, morango, hibisco, água com gás e espuma de frutas vermelhas.
- R\$ **20,00** **RASP FIELDS**
Limão, morango, framboesa, água com gás e espuma de gengibre.
- R\$ **20,00** **LUMP PRINCESS**
Limão, purê de coco, framboesa e água com gás.

 **CERVEJAS & CHOPPS**

Utilizamos sistema duplo de refrigeração que garante nosso chopp super gelado sempre!

- R\$ **11,00** **CHOPP MALTECA LAGER - 330ML**
- R\$ **15,00** **CHOPP MALTECA WITBIER - 330ML**
- R\$ **15,00** **CHOPP MALTECA SESSION IPA - 330ML**
- R\$ **15,00** **CHOPP MASTERPIECE HOP LAGER - 330ML**
- R\$ **12,00** **STELLA ARTOIS PURE GOLD - LONG NECK**
- R\$ **12,00** **HEINEKEN - LONG NECK**
- R\$ **23,00** **BADEN BADEN - 600ML**
Cristal / IPA / Golden / Witbier / Peach

 **BOURBON & WHISKY**

- R\$ **23,00** **JACK DANIELS**
Tennessee Whiskey - 4 anos
- R\$ **23,00** **BUFFALO TRACE**
Kentucky Straight Bourbon Whiskey - 2 anos
- R\$ **21,00** **JIM BEAM WHITE**
Kentucky Straight Bourbon Whiskey - 4 anos
- R\$ **23,00** **JIM BEAM BLACK EXTRA AGED**
Kentucky Straight Bourbon Whiskey - 6 anos
- R\$ **20,00** **RED LABEL**
Blended Scotch Whiskey - 8 anos
- R\$ **21,00** **JAMESON**
Irish Whiskey - 8 anos
- R\$ **23,00** **CHIVAS**
Blended Scotch Whiskey - 12 anos
- R\$ **25,00** **GRAND OLD PARR**
Blended Scotch Whiskey - 12 anos
- R\$ **23,00** **DEWARS**
Blended Scotch Whiskey - 12 anos
- R\$ **25,00** **BUCHANANS DELUXE**
Blended Scotch Whiskey - 12 anos

DOSES E LICORES

- R\$ **19,00** **JIM BEAM FIRE**
Licor de bourbon com canela
- R\$ **19,00** **JIM BEAM HONEY**
Licor de bourbon com mel
- R\$ **19,00** **JIM BEAM APPLE**
Licor de bourbon com maçã verde
- R\$ **24,00** **LICOR 43**
Licor espanhol de ervas e especiarias
- R\$ **24,00** **COINTREAU**
Licor francês de laranja
- R\$ **24,00** **MOZART DARK CHOCOLATE**
Licor austriaco de chocolate amargo com baunilha e caramelo
- R\$ **21,00** **BAILEYS**
Licor irlandês de creme com whiskey
- R\$ **21,00** **AMARULA RASPBERRY**
Licor de amarula com chocolate branco e framboesa
- R\$ **21,00** **AMARULA VANILLA SPICE**
Licor de amarula com baunilha e especiarias
- R\$ **19,00** **JÄGERMEISTER**
Licor alemão com mais de 40 ervas, raízes e frutas na receita
- R\$ **18,00** **DOSES**
Bacardi / Bananinha / Sagatiba / Martini / Kong / Mutatis / Aperol

VINHOS

- R\$ **90,00** **MORANDE RESERVA - CARMÉNÈRE - CHILE**
Aromas de frutas vermelhas e ervas muito frescas. Em boca, sabores de frutos vermelhos e pretas como o mirtilo e framboesa com ótima acidez. De corpo médio e cremoso é de persistência muito boa em boca.
- R\$ **80,00** **FRAY LEON - MERLOT - CHILE**
Aromas de ameixas e cerejas com notas de madeira, chocolate amargo e café. Na boca é macio, aveludado de acidez mediana com final agradável e prolongado.
- R\$ **80,00** **FRAY LEON - CHARDONNAY - CHILE**
Aromas de frutas tropicais frescas com um toque herbáceo e cítrico. Na boca, possui acidez e corpo médios, com terminação delicada, fresca, frutada e com média persistência.
- R\$ **90,00** **LOS POETAS - MALBEC - ARGENTINA**
Aromas típicos de frutas escuras maduras, ameixas, passas e violetas, corpo cheio, taninos arredondados e final saboroso.
- R\$ **87,00** **DECANTERON - TANNAT - BRASIL**
Decanteron é a definição de um vinho feito artesanalmente e em pequenas quantidades. Delicado e aveludado ao paladar, o que surpreende para um tannat, esse vinho tem o toque intrigante do produtor, que o produz na serra aaucha, mas reside na nossa linda cidade de Niterói.
- R\$ **85,00** **AURORA RESERVA - CABERNET SAUVIGNON - BRASIL**
Elaborado unicamente com uvas desta casta. De cor rubi, tem aromas de chocolate e baunilha, com um ligeiro frutado. Em boca, é de paladar leve, porém de excelente harmonia e complexidade.
- R\$ **42,00** **AURORA - COLHEITA TARDIA SUAVE - BRASIL**
*Variedades de Cabernet Sauvignon 50% e Alicante 50% com excelente maturação, gosto doce, encorpado, persistente, com equilíbrio entre álcool, acidez e doçura. **Garrafa de 500ml***