

CAR
DÁP
D.O.C. IO
parrilla & vinhos
GASTRONOMIA

Entradas

- Steak tartar \$58**
(acompanha fatia de pães e aioli)
- Parmegiana em cubos \$58**
- Croquetas de cordeiro \$32**
- Empanada (2 un.) \$24**
(carne ou queijos da casa)

Saladas

- Salada caesar com frango grelhado \$42**
- Vinagrete de polvo \$62**
(acompanha pão da casa)

Especiais

- Ravioli de mozzarella de búfala \$62**
(molho de tomate da casa e coalhada ou manteiga de sálvia com crocante de bacon e queijo provolone)
- Arroz de cogumelos \$74**
(cogumelos paris e shimeji puxados no próprio caldo finalizados com cogumelo eryngii e tomate cereja)
- Lula recheada \$98**
(lula, pupunha assada, aioli, tomate rama)
- Polvo grelhado \$116**
(batatas ao murro e molho Bernese)

Pratos principais

Peixe do dia \$54

(purê de banana caramelizada, farofa de dende, molho de moqueca)

Paleta de cordeiro 200g \$98

(cozida lentamente por 8 horas com massa fresca do dia molho de queijo e especiarias)

Costela janela | 300g \$89 | 750g \$180

tempo de finalização - 30 minutos
(mini batatas haselback ou legumes)

Filé wellington \$120

(purê de couve flor assado + redução de catuaba)

Pato \$106

(purê de cenoura, brócolis e charlote)

Ancho | 200g \$74 | 300g \$98

(arroz caldoso de carne e especiarias, Tomate cereja e ramos de tomilho grelhado para aromatizar)

Chorizo | 200g \$74 | 300g \$98

(purê de abóbora, refogado de brócolis com bacon e glace de carne)

Filé mignon gorgonzola | 200g \$78 | 300g \$105

(creme de gorgonzola, cogumelos glaciados espeto de batata com bacon)

Picanha 300g \$118

(mini batatas haselback, aioli de alho assado e arroz caipira)



Acompanhamentos

Batata da casa \$14

Arroz caipira \$16
(milho , cenoura , bacon)

Legumes grelhados \$14
(cenoura, abobrinha e berinjela)

Purês assados da casa \$16
(abóbora, cenoura e couve flor)

Farofa de banana \$14

Salada de folhas \$12

Prato infantil \$42

Proteína

Carne

Frango

Acompanhamento: batata, arroz e caldo de feijão
ou mac cheese

Sobremesas

Releitura do Banoffee \$26

Cheesecake de coalhada com geleia de morango \$28

Tartelete de chocolate com sorvete de pistachio \$34



Cafés

Café expresso \$6

Capuccino \$12

Licores

Cointreau \$28

Licor 43 \$28

Bebidas

Sucos \$12
(laranja, limão, abacaxi)

Água \$8
(com e sem gás)

Refrigerantes \$7

Long neck heineken \$12

Long neck especial \$14

Cervejas especiais 600ml \$26

Mocktails

Só o mule \$15

(Gengibre, limão tahiti, água com gás e espuma)

Pink lemonade \$20

(Limão tahiti, chá de morango, toranja, framboesa, água com gás)

French lemonade \$20

(Purê, limão tahiti e água mineral)

D.O.C. Coquetéis

D.O.C. Cock \$45

(Carvalho Americano, Cynar 70 e Licor 43)

Ar de Pinot \$33

(Vodka, Lillet, purê de maracujá, siciliano e ar de Pinot)

Sabugueiro Fizz \$30

(Gin, sabugueiro, limão tahiti e água com gás)

French des Bulles \$33

(Gin, purê de pêra, mix de limões e espumante)

Flor de Caña \$35

(Run 7 anos, Triple Sec, sabugueiro e siciliano)

Jequi Berry \$33

(Cachaça de Jequitibá, Paragon Timur Berry, xarope simples, siciliano e acquafaba)

Baga Dry \$33

(Gin Nut, Paragon Rue e vermouth seco)

Penja \$33

(Brandy Jerez, Paragon White Penja, siciliano, toranja e acquafaba)

Yuzu Highball \$33

(Vodka, Yuzu, limão tahiti e água com gás)

Especial do bartender \$40

Clássicos

French 75 \$35

(Gin, xarope simples, siciliano e espumante)

New York Sour \$35

(Carvalho Americano, xarope simples, limão tahiti e Pinot Noir)

Dark and Storm \$32

(Rum 3 anos, limão tahiti, ginger ale e Angostura)

Dry Martini \$45

(Gin london dry e vermouth dry)

Old Fashioned \$35

(Carvalho Americano, Angostura, demerara e amarena)

Boulevardier \$35

(Carvalho Americano, vermouth rosso, bitter)

Negroni \$33

(Gin, vermouth rosso e bitter)

Manhattan \$35

(Carvalho Americano, vermouth e Angostura)

Moscou Mule \$30

(Vodka, limão tahiti, gengibre, água com gás e espuma)

Gin tônica \$29

(Gin e tônica)

Lillet tônica \$30

(Lillet e tônica)

Drinks especiais de boteco



Macunaína \$32

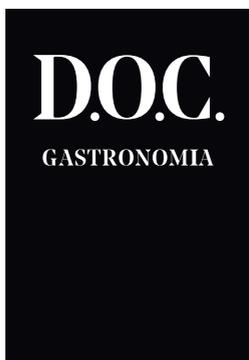
(Cachaça, fernet, demerara, limão tahiti)

Rabo de galo \$34

(Carvalho Americano, vermouth rosso)

Bombeirinho \$30

(Cachaça, bitter de laranja, grenadine, limão tahiti, água gás)



parrilla & vinhos

 /d.o.c.gastronomia

Valores expressos em reais. Aceitamos cartões de crédito e débito Mastercard, Visa, American Express, Diners Club e Pic Pay. Não aceitamos cheques.

ATENÇÃO CELÍACOS E ALÉRGICOS: todas as nossas preparações contêm ou pode conter traços de alérgenos como glúten, leite e seus derivados, ovos, soja, oleaginosas (avelã, nozes, castanhas, amêndoas, pistache), peixes e frutos do mar, etc.

GORJETA: a taxa de serviço de 10% sobre a conta é opcional.

ENDEREÇO:

DOC Parrilla & Vinhos
Av. Dr. Olivio Lira, 353 Shopping Praia da Costa Vila Velha - ES

OUTRAS UNIDADES:

DOC Cozinha & Vinhos
Av. Jorge Elias de Lucca, 765
Nações Shopping - Criciúma - SC

Pueblo Parrilla
Av. Onze de Junho, 591
Vila Clementino, São Paulo - SP

D.O.C.

GASTRONOMIA

parrilla & vinhos