



---

**EL LEÑADOR**

🔥 STEAK HOUSE 🔥

 **PETISCOS**

- R\$ **54,90** **EMPANADA DE CUPIM DEFUMADO COM QUEIJO**  
*Receita tipicamente argentina com um toque americano e brasileiro.*
- R\$ **49,90** **CROQUETE DE BRISKET**  
*Croquete sem massa, feito com brisket defumado na casa. Acompanha maionese de picles.*
- R\$ **49,90** **FRITAS DO LENHADOR**  
*Batata palito rústica coberta de pulled brisket e sour cream.*
- R\$ **53,90** **PULLED BRISKET**  
*Brisket defumado na casa e desfiado, acompanhado de torradas e sour cream.*
- R\$ **45,90** **LINGUIÇA SMOKED APPLE JACK**  
*Linguiça de lombo suíno defumada e regada com um molho agri-doce de Jack Daniels com maçã e torradas.*
- R\$ **45,90** **LINGUIÇA CHEESEPORK**  
*Linguiça de lombo suíno defumada e regada com fonduta de queijos e torradas.*
- R\$ **54,90** **PROVOLETA EMPANADA**  
*Provolone empanado na farinha panko coberto de chutney de tomate e pesto de aipo. Acompanha torrada.*
- R\$ **54,90** **PALMITO SELVAGEM NA BRASA**  
*Palmito fresco assado ainda na casca e grelhado na parrilla com manteiga de ervas.*
- R\$ **14,90** **PÃO DE ALHO**  
*Pão de alho de aproximadamente 20cm com receita especial de pasta de alho do lenhador.*
- R\$ **24,90** **ESPETO RÚSTICO DE LEGUMES**  
*Batata doce, cenoura, tomate cereja, milho, cogumelo paris selvagem e brocolis assados diretamente na parrilha. Acompanha chutney de tomate.*
- R\$ **94,90** **FRIGIDEIRA DE ISCA DE ALCATRA COM MOLHO DE GORGONZOLA GRATINADO**  
*Nessa aí a descrição ficou toda no título. Mas vale a oportunidade para lembrar que é muito bom!*

 **PARA COMPARTILHAR ENQUANTO SE CORTA LENHA...**

*Pratos indicados para duas ou mais pessoas.*

- R\$ **109,90** **COSTELA SUÍNA COM BARBECUE**  
*Costelinha suína defumada na casa coberta com molho barbecue feito na casa com Jack Daniels e mel. Acompanha batata frita.*
- R\$ **134,90** **PARRILLADA**  
*Meio frango defumado marinado na cerveja, alcatra de angus, pão de alho, espeto de legumes, linguiça de lombo, tomate grelhado e salsa do lenhador.*
- R\$ **169,90** **DEFUMADOS DO CHEF LENHADOR**  
*Meio frango defumado marinado na cerveja, pulled brisket, cupim defumado, linguiça de lombo suíno defumada e costelinha suína defumada.*

## PARRILLA

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

- R\$ **129,90** **ANCHO**  
*Corte clássico da parrilla argentina, o ancho é extraído entre a 2ª e 6ª vertebra da costela e possui alto grau de marmoreio e gordura entremeada perfeita para tornar o corte suculento e macio.*
- R\$ **129,00** **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\$ **154,90** **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\$ **144,90** **CHORIZO ANGUS**  
*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, maciez e suculência.*
- R\$ **189,90** **ALCATRA DE WAGYU**  
*Proveniente da raça bovina japonesa Wagyu, famosa por seu excepcional marmoreio e sua maciez, essa alcatra oferece um sabor e suculência diferentes de qualquer outra que você já provou.*
- R\$ **210,00** **T-BONE STEAK ANGUS** \*Aproximadamente 1kg (peso in natura)  
*O T-Bone Steak é um corte que possui um osso em forma de T que separa dois cortes distintos, o contrafilé e o filé-mignon, combinando o melhor de dois mundos e oferecendo uma experiência gastronômica única.*
- R\$ **210,00** **TOMAHAWK ANGUS** \*Aproximadamente 1kg (peso in natura)  
*Imponente corte da costela bovina com osso alongado em formato de machado, optamos pela raça Angus pela garantia de maciez, suculência e alto grau de marmoreio.*

## DEFUMADOS

Aproximadamente 400g \*peso final\* e inclui três acompanhamentos à sua escolha.

- R\$ **94,90** **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\$ **134,90** **BRISKET**  
*Muito famoso nos Estados Unidos, o brisket é o peito bovino defumado por aproximadamente 10h e conhecido por ser extremamente saboroso e suculento.*
- R\$ **144,90** **CUPIM DEFUMADO**  
*Corte quase exclusivo dos gados criados no Brasil, o cupim defuma por aproximadamente 10h e fica extremamente macio, suculento e saboroso.*
- R\$ **149,90** **PICANHA DEFUMADA**  
*Conseguimos deixar um dos cortes mais famosos no Brasil ainda mais intrigante e com um sabor que voce nunca experimentou em nenhum outro lugar.*
- R\$ **144,90** **BELLY RIBS - COSTELA COM BARRIGA** \*Aproximadamente 750gr (peso final)  
*Costela e barriga no mesmo corte! Aqui não separamos a barriga da costela e defumamos ela inteira, deixando uma costela bem carnuda e suculenta.*

## ACOMPANHAMENTOS

- R\$ **19,90** **ARROZ BRANCO**  
*Tradicional.*
- R\$ **19,90** **SALADA DE AIPO**  
*Muito leve e saborosa, ela é feita com aipo, maçã, maionese, iogurte e um toque de limão.*
- 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** **LEGUMES SALTEADOS**  
*Batata doce, cenoura, couve flor, brócolis e tomates.*
- R\$ **19,90** **BATATA COM RUB DO LENHADOR**  
*Batata palito rústica com uma mistura de condimentos e temperos secos.*
- 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\$ **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.*

## HAMBURGERS

\*Todos os hamburguers acompanham batata frita palito rústica

- R\$ **46,90** **AMAZONIKA BURGER**  
*Pão brioche, hamburger vegano na parrilla, queijo prato, chutney de tomate e pesto de aipo com castanha.*
- R\$ **47,90** **GRAN LEÑADOR**  
*Pão brioche, hamburger na parrilla, queijo prato, bacon e maionese de pickles.*
- R\$ **48,90** **TORA**  
*Pão brioche, hamburger na parrilla, bacon, molho gorgonzola e cebola caramelizada.*
- R\$ **51,90** **MACHADO DE ASSIS - POETA E LENHADOR**  
*Pão brioche, pulled brisket, hamburger na parrilla, queijo prato e maionese de pepperoni.*

## PEQUENOS LENHADORES

- R\$ **39,90** **FRANGO CROCANTE**  
*Tiras de frango empanada na farinha panko com mac and cheese.*
- R\$ **39,90** **COSTELINHA BABY**  
*Um pedaço da nossa costelinha suína defumada com molho barbecue e batata frita com hub do lenhador.*
- R\$ **39,90** **BABY BURGUER**  
*Pão brioche, hamburger na parrilla e queijo prato.*

## SOBREMESAS

- R\$ **19,90** **PINETREE PINEAPPLE**  
*Abacaxi na brasa e finalizado com sal de parrilla, raspas de limão, calda de Jack Daniels e sorvete de coco.*
- R\$ **29,90** **JACK AND BROWNIE**  
*Brownie coberto com calda de doce de leite artesanal e acompanhada de sorvete de creme.*
- R\$ **26,90** **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\$ **8,00**    **REFRIGERANTE / CITRUS / TÔNICA**

R\$ **8,00**    **ICE TEA / MATE LEÃO / H2O**

R\$ **5,00**    **ÁGUA MINERAL - 350ML**

*Com gás e sem gás*

R\$ **13,00**    **SUCOS CLÁSSICOS - 300ML**

*Maracuja, laranja, abacaxi e frutas vermelhas.*

R\$ **14,00**    **SUCO DE UVA INTEGRAL - 300ML**

*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*

R\$ **15,00**    **MATE DAS MONTANHAS - 350ML**

*Infusionado com hortelã e canela, nosso mate ainda é finalizado com espuma de gengibre e raspas de limão.*

R\$ **14,00**    **ICE TEA DA CASA - 350ML**

*Chá preto infusionado com fruta e batido com gelo nos sabores de pêssigo e limão siciliano.*

## DRINKS EXCLUSIVOS EL LEÑADOR

---

- R\$ **36,00** **HIDROMEL MILK PUNCH**  
*Gin Mutatis, limão, licor de mel fermentado, purê de coco, licor de banana e espuma de gengibre.*
- R\$ **36,00** **BARRICADA**  
*Vodka Kong, gengibre, limão, purê de morango, amarena, água com gás e espuma de frutas vermelhas.*
- R\$ **36,00** **GANG COCKTAIL**  
*Vodka Kong, falernum de framboesa, licor de cereja, aperol e água com gás.*
- R\$ **36,00** **BODHI**  
*Gin Mutatis, 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 Kong, martini, xarope de mirtilo e baunilha, abacaxi, Martini Rosso, limão e espuma de frutas amarelas.*
- R\$ **36,00** **ELMOS**  
*Gin Mutatis, xarope de framboesa, hortelã, mix cítrico, licor 43, limão e água com gás.*
- R\$ **36,00** **LUMBER COCKTAIL**  
*Vodka Kong, 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 pessego 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 Kong, 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 Mutatis, tônica e limão.*

## GINS TÔNICAS EXCLUSIVAS

---

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

## CAIPIS EL LEÑADOR

---

- R\$ **27,00** **CLASSICAS**  
*Vodka ou Cachaça - Morango / Maracuja / Limão / Abacaxi / Frutas*
- R\$ **29,00** **MORANGO COM MELANCIA**  
*Vodka kong, morango e xarope de melancia*
- R\$ **30,00** **GINGER**  
*Cachaça Pé na Areia, limão, gengibre, capim santo e espuma de*
- R\$ **33,00** **CAJU COM TANGERINA**  
*Vodka kong, caju, tangerina e espuma de frutas amarelas com açúcar.*

## DRINKS SEM ÁLCOOL

---

- R\$ **20,00** **SPRITS**  
*Limão, xarope de morango, hibisco, água com gás e espuma de frutas*
- R\$ **20,00** **RASP FIELDS**  
*Limão, purê de morango, xarope de framboesa, água com gás e espuma*

## CERVEJAS & CHOPPS

---

- R\$ **11,00** **CHOPP MASTERPIECE PILSEN PREMIUM - 330ML**
- R\$ **16,00** **EISENBAHN - 600ML**
- R\$ **9,00** **EISENBAHN PILSEN E UNFILTERED - 355ML**
- R\$ **12,00** **EISENBAHN ESTILOS ARTESANAIS - 355ML**  
*IPA / Session IPA / Pale Ale / Weizenbier*
- R\$ **20,00** **HEINEKEN - 600ML**
- R\$ **24,00** **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 gaucha, 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**  
*Varietades de Cabernet Sauvignon 50% e Alicante 50% com excelente maturação, gosto doce, encorpado, persistente, com equilíbrio entre álcool, acidez e doçura. \*\*Garrafa de 500ml\*\**