

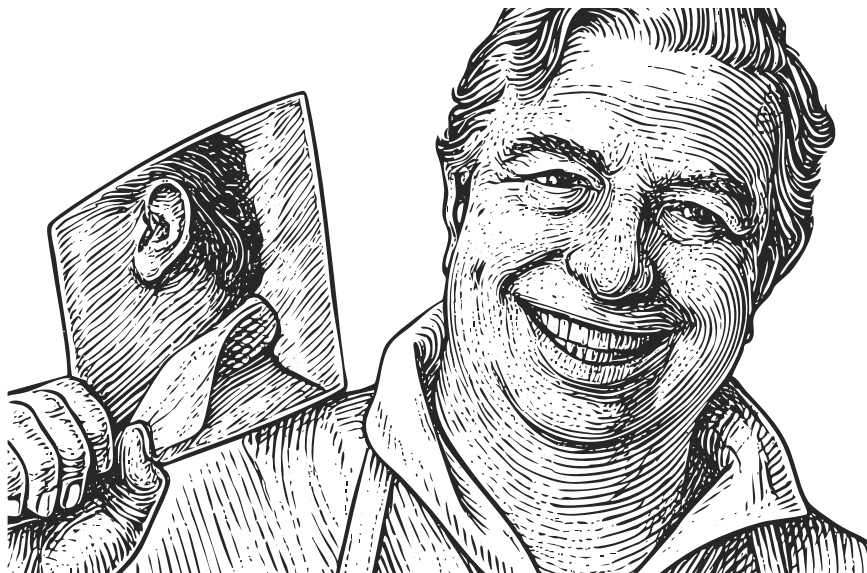
SEJA BEM-VINDO

“Em 1978, **Marcos Bassi** inaugurou na Rua 13 de Maio a **Central Frigorífica de Carnes Nobres Bassi**, um açougue inovador que já trazia um pequeno espaço para servir cortes diferenciados. O sucesso das degustações deu origem, em 1979, ao **Templo da Carne Marcos Bassi**.

Artesão da carne e criador de cortes icônicos — como o **Bombom da Alcatra**, o **Steak do Açougueiro** e a **Costela do Contrafilé** — **Marcos Bassi** também foi responsável por eternizar a **Fraldinha** como um dos cortes mais apreciados do Brasil, consagrada em 2013 pelo caderno **Paladar**, do jornal *O Estado de S. Paulo*, como **Patrimônio Gastronômico de São Paulo**.

No mesmo ano, o **Templo da Carne** foi eleito um dos dez melhores restaurantes de carne do mundo no documentário **Steak Revolution**, ao lado de casas lendárias como *Peter Luger* (Nova York) e *Hawksmoor* (Londres).

Hoje, sob o cuidado de sua família e equipe, o legado de **Marcos Bassi** permanece vivo. Mais do que cortes de excelência, o **Templo da Carne** celebra tradição, a arte de receber e o prazer de compartilhar à mesa — porque, para nós, **churrasco é um estado de espírito.**”



Marcos Bassi

ENTRADAS

FRIAS

ABOBRINHA FILETADA

(Aprox. 150g)

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

22.00

BERINJELA CAPONATA

(Aprox. 200g)

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

38.00

AZEITONA PRETA AZAPA

(Aprox. 200g)

28.00

QUEIJO PARMESÃO EM PEDAÇOS

(Aprox. 250g)

32.00

COUVERT & TÁBUAS

COUVERT DA CASA

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

48.00

COUVERT COMPLETO 👤👤👤

Serve 3

Uma mandala completa com pão italiano quentinho, manteiga, patê de cenoura, molho de cebola, a famosa berinjela caponata da casa, mussarela de búfala com tomate, presunto parma e azeitonas pretas e verdes.

68.00

ESPECIAIS

CARPACCIO COM RÚCULA

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

62.00

CARRÉ DE CORDEIRO

(Aprox. 200g) - 2 unidades

Um corte do lombo do cordeiro, com sabor marcante e textura delicada. Acompanha molho de hortelã.

188.00

MORCILLA COM NOZES E PASSAS

(2 unidades)

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

68.00

SALSICHÃO DE VITELA

(Aprox. 200g) - 2 unidades

Iguaria típica alemã com carne de vitela. Conhecida como "Kalbstrawurst", Acompanha mostarda Dijon.

46.00

COSTELINHA SUÍNA 🍷

(Aprox. 1kg) - Serve 2 a 3

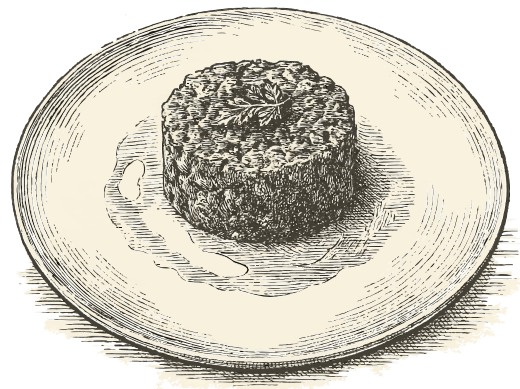
Deliciosas costelinhas suínas assadas na churrasqueira, para você saborear com as mãos.

168.00

STEAK TARTAR

Filé Mignon cru, finamente picado na ponta da faca, com molho inglês, pickles de pepino, cebola roxa, alcaparras, mostarda dijon, salsinha e azeite. Acompanha torradinhas.

98.00



ENTRADAS

QUENTES

CROQUETA DE COSTELA

(6 unidades)

Bolinho preparada na nossa cozinha, com costela desfiada e massa de mandioca.

48.00

DADINHO DE TAPIOCA

(10 unidades)

Artesanalmente preparado na nossa cozinha, muito crocante e saboroso. Acompanha Geléia de Pimenta.

38.00

CHORIPÁN ☞

Serve 2

Massa de linguiça temperada, servida no pão ciabatta e grelhado na nossa churrasqueira. Acompanha molho de chimichurri.

48.00

PROVOLONERA

Queijo coalho, mussarela e parmesão. Grelhados na churrasqueira.

42.00

ALHO ASSADO

(2 unidades)

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

22.00

QUEIJO COALHO

Tablet de queijo grelhado diretamente na churrasqueira. Diferente do que você imagina. Acompanha Geléia de Pimenta.

32.00

PÃO DE ALHO DA CASA ☞

(2 unidades) - Serve 2 a 3

Feito na nossa cozinha, pão artesanal com creme de alho. Grelhado na brasa!

32.00



..... LINGUIÇAS

MIX DE LINGUIÇAS 👤

(Aprox. 300g) - Serve 2

Um mix de linguiças fatiadas como aperitivo com Linguiça Calabresa e Linguiça de Lombo.

48.00

LINGUIÇA DE LOMBO

(Aprox. 200g)

32.00

LINGUIÇA CALABRESA

(Aprox. 200g)

35.00

LINGUIÇA CALABRESA APIMENTADA 🌶️🌶️🌶️

(Aprox. 200g)

35.00

LINGUIÇA APERITIVO DEFUMADA

(Aprox. 200g)

58.00

..... MOLHOS

MOLHO DE CEBOLA

22.00

MOLHO VINAGRETE

22.00

MOLHO CHIMICHURRI

22.00

MOLHO DE ALHO

Receita do Marcos Bassi: dentes de alho preparados na panela de ferro, com azeite, alecrim e um toque de pimenta dedo-de-moça sem semente.

28.00

GELÉIA DE PIMENTA

22.00

SALADAS

ESPECIAIS

SALADA CAPRESE

Individual

Mussarela de búfala, manjeriço, tomate e molho especial a base de azeite, mostarda dijon, sal e limão.

68.00

SALADA CAESAR

Individual

Folhas Americanas, molho Caesar artesanal, croutons caseiros douradinhos e parmesão ralado na hora.

58.00

SALADA PARMA

Individual

Folhas de Rúcula, presunto parma, lascas de parmesão e molho especial a base de azeite, mostarda dijon, sal e limão.

78.00

CLÁSSICAS

SALADA JULIENNE

Serve 2 a 3

Alface americana, agrião, rúcula, tomate, cenoura ralada, batata palha e molho especial a base azeite, mostarda dijon, sal e limão.

62.00

SALADA DE RÚCULA

Individual

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

48.00

SALADA JULIENNE

Individual

Alface americana, agrião, rúcula, tomate, cenoura ralada, batata palha e molho especial a base azeite, mostarda dijon, sal e limão.

48.00

SALADA DE TOMATE **E CEBOLA ROXA**

Serve 2

32.00

PUPUNHA

CORAÇÃO DE PUPUNHA ASSADO

Serve 2

Centro do palmito pupunha assado na churrasqueira e temperado com azeite, mostarda dijon, limão, sal e salsa.

56.00

PALMITO PUPUNHA ASSADO NA CASCA

Serve 3 a 4

Palmito inteiro, assado na casca e aberto na sua frente. Temperado com azeite, mostarda dijon, limão, sal e salsa.

78.00

CORTES CLÁSSICOS

Nossos cortes individuais são grelhados a 15 cm da brasa, temperados apenas com sal grosso — técnica que preserva a essência e o sabor autêntico da carne.

BIFE ANCHO (Aprox. 350g)

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

198.00

BIFE DE CHORIZO (Aprox. 350g)

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

138.00

BABY BEEF (Aprox. 250g)

O verdadeiro steak do alcatra, grelhado na churrasqueira somente com sal grosso.

78.00

FILÉ MIGNON (Aprox. 250g)

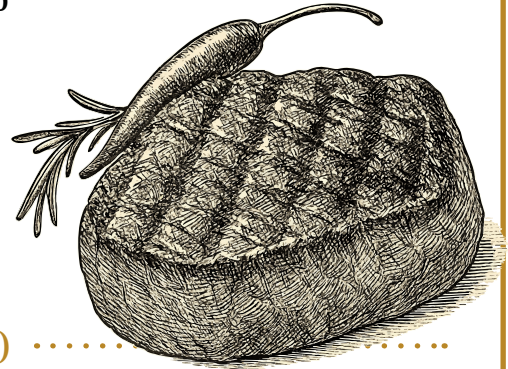
Um dos cortes mais macio, saboroso e refinado. Ponto menos é o ideal para saborear essa iguaria gastronômica.

138.00

BOM-BOM (Aprox. 250g)

Corte criado por Marcos Bassi, retirado da parte central da alcatra. Corte de fibra curta, naturalmente macia, sem capa de gordura e com sabor delicado.

128.00



COM OSSO

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

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

178.00

T-BONE STEAK (Aprox. 400g)

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

218.00

PRIME RIB BISTECA DO CONTRAFILÉ (Aprox. 400g)

Corte nobre do contrafilé com osso, de sabor intenso e suculência marcante. Grelhado na brasa com sal grosso, une maciez e potência em uma experiência única.

258.00



Os pesos informados se referem aos produtos in natura.

CORTES ESPECIAIS PARA COMPARTILHAR

O melhor da nossa grelha.
Perfeitos para compartilhar com quem você gosta.

BISTECA FIORENTINA 🍴🍴

(Aprox. 800g) - Serve 2

Contrafilé, Filé Mignon e Alcatra reunidos em um só corte. A Bisteca Fiorentina de Marcos Bassi é uma homenagem à herança italiana da família.

398.00

OLHO DE BIFE 🍴🍴

(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.

428.00

GRAN CHORIZO 🍴🍴

(Aprox. 650g) - Serve 2

Corte originário do lombo, próximo às costelas: longa tira de contrafilé com capa de gordura, que intensifica o sabor na brasa. Também conhecido como bife de tira, é uma das novidades do Templo da Carne.

268.00

COSTELA JANELA 🍴🍴🍴

(Aprox. 7kg) - Serve de 4 a 5

Consulte a disponibilidade.

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

798.00

MIOLO DA COSTELA 🍴🍴

Serve 2 a 3 - (Aprox. 1,5kg)

Parte nobre da Costela bovina, assada por 8 horas a 1 metro de altura da brasa.

Consulte a disponibilidade.

398.00

VOCÊ SABIA?

O Templo da Carne Marcos Bassi é um dos restaurantes pioneiros no sistema à la carte, onde o espeto é exclusivo da sua mesa. Assim, você aproveita seu corte sempre no ponto perfeito, sem pressa, com sabor e temperatura preservados.



NO ESPETO

BABY BEEF 🍴🍴

(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.

228.00

PICANHA 🍴🍴🍴

(Aprox. 1,2kg) - Serve 3 a 4

Marcos Bassi sempre alertou: picanhas grandes exigem cuidado. Hoje, graças à evolução genética, oferecemos cortes acima de 1,2 kg, suculentos e macios.

598.00

MAMINHA 🍴🍴

(Aprox. 800g) - Serve 2

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

248.00

PICANHA PREMIUM 🍴🍴

(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.

498.00

FRALDINHA

A obra-prima do Artesão da Carne

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, Marcos 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.

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, foi reconhecida como “Patrimônio Gastronômico de São Paulo”.

FRALDINHA NO ESPETO

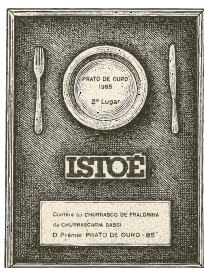
(Aprox. 1,1kg) - Serve 2 a 3

388.00

FRALDINHA FILETADA NO PRATO

(Aprox. 350g)

128.00



Em 1985 a Fraldinha era premiada com o **Prato de Ouro** (Isto É)



Em 2013 foi reconhecida como **Patrimônio Gastronômico de São Paulo** (Paladar - Estadão)



Em 2011 a Fraldinha recebeu o **Prêmio Paladar** (Paladar - Estadão)

AVES & PEIXES

Sabor autêntico com uma seleção especial para quem gosta de explorar novos sabores no churrasco.

GALETO COM LEGUMES

(Aprox. 400g) 🕒 30 min

Galeto semi desossado na churrasqueira e temperado com molho especial da casa. Acompanha batata assada e brócolis.

98.00

FILE DE FRANGO

(Aprox. 300g)

Com tempero da casa, grelhado na churrasqueira, com suculência e sabor. Acompanha legumes salteados ou Salada Caesar.

78.00

SALMÃO GRELHADO

(Aprox. 250g)

Posta de salmão grelhado. Acompanha arroz branco, batatas e brócolis.

128.00

ROBALO GRELHADO

(Aprox. 250g)

Posta de robalo grelhado. Acompanha arroz branco, batatas e brócolis.

158.00

AO FORNO

BACALHAU AO FORNO

Lombo de bacalhau gadus morhua assado com batata, alho, cebola, pimentão, azeitonas portuguesa e regado com azeite.

Acompanha arroz branco.

298.00

ROBALO AO FORNO

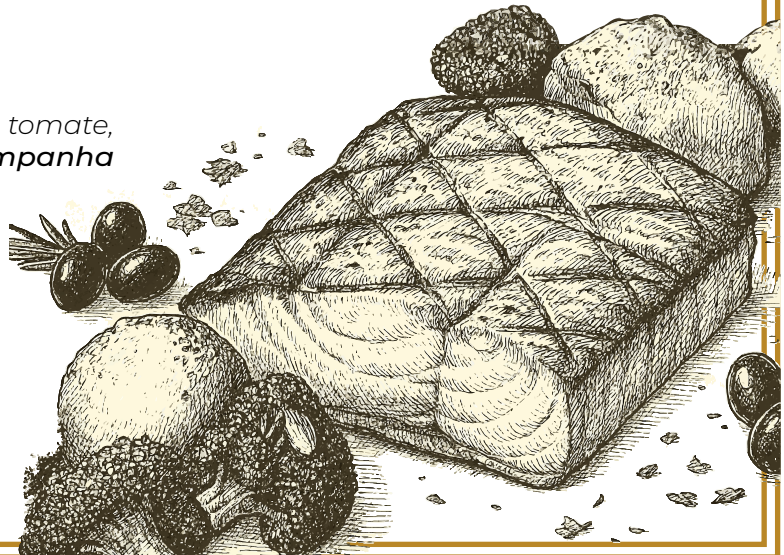
Posta de robalo assada com tomate, cebola, batata e alho. Acompanha arroz branco.

158.00

SALMÃO AO FORNO

Posta de salmão assado com tomate, cebola, batatas e alho. Acompanha arroz branco.

128.00



CELEBRE EM CASA

Pratos icônicos do Templo, feitos sob encomenda.
Para levar e compartilhar com os amigos e a família.

RESERVAS ANTECIPADAS MÍNIMO 72 HORAS

COSTELA JANELA 🍴🍴🍴🍴

Serve 5 a 6

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

798.00

LEITÃO À PURURUCA 🍴🍴🍴🍴

(Aprox. 6kg) - Serve 5 a 6

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

798.00

BACALHOADA 🍴🍴🍴

Serve 3 a 4

Lombo de bacalhau gadus morhua assado com batata, alho, cebola, pimentão vermelho, azeitonas portuguesa, tomate, ovos cozidos e regado com azeite. Acompanha arroz branco e brócolis.

598.00

PALETA DE CORDEIRO 🍴🍴

Serve 2 a 3

Cordeiro Uruguaio, marinado e assado com nosso tempero exclusivo, oferece uma experiência gastronômica única. Acompanha arroz branco, batata, brócolis e molho chimichurri de hortelã.

378.00

PERNIL DE CORDEIRO 🍴🍴

Serve 3 a 4

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

458.00

TAMBAQUI 🍴🍴

Serve 2 a 3

Banda de Tambaqui assado. Marinado com mostarda, limão, azeite, alho e cebola. Acompanha farofa de banana da terra e molho vinagrete.

348.00



Faça sua encomenda
pelo WhatsApp

ACOMPANHAMENTOS

Todo churrasco precisa de bons acompanhamentos.
Selecionamos os clássicos e novidades com muito sabor!

CLÁSSICOS

ARROZ À PROVENÇAL

Serve 2

Arroz, alho, salsa e manteiga.

38.00

ARROZ DO COZINHEIRO

Serve 2

Arroz, manteiga, batata palha, salsa e ovos.

52.00

ARROZ NATURAL

Serve 2

32.00

POLENTA FRITA

Serve 2

38.00

FAROFA ESPECIAL

Serve 2

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

52.00

BANANA À MILANESA

Serve 2

18.00

MANDIOCA

(Cozida ou Frita) - Serve 2

38.00

FEIJÃO

Serve 2

28.00

LEGUMES

LEGUMES GRELHADOS

Serve 2

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

58.00

CEBOLA ASSADA

Serve 2

18.00

LEGUMES SALTEADOS NA MANTEIGA

Serve 2

Vagem, cenoura e batata.

48.00

ALHO ASSADO

Assado na churrasqueira com alecrim fresco, azeite e sal grosso. Até virar uma pasta cremosa e muito saborosa.

22.00

BATATAS

BATATA AOS MURROS

Serve 2

Assada no forno com azeite, alho, sal e alecrim

42.00

BATATA PORTUGUESA

Serve 2

Finas fatias redondas, no estilo chips. Muito crocantes e saborosas.

32.00

BATATA INGLESA

Serve 2

Corte rústico, em formato de gomos. Extremamente macias por dentro e crocantes por fora.

32.00

BATATA RÚSTICA

Serve 2

Temperada com alecrim, alho e bacon.

38.00

BATATA PALITO

Serve 2

Corte tradicional, em formato de palito. Crocantes e saborosas.

32.00

BATATA SOUFFLÉ

Serve 2

Finas lâminas de batata fritas, que se transformam em almofadas douradas e crocantes, leves por fora e ocas por dentro.

62.00

BATATA CASÇÃO

Serve 2

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

38.00

PURÊ DE BATATA GRATINADO

Serve 2

Preparado artesanalmente e gratinado com parmesão.

38.00

BATATA DOCE

Serve 2

Batata Doce grelhada na churrasqueira. Temperada com azeite e páprica doce.

32.00



MENU EXECUTIVO

Válido de terça a sexta durante o almoço.
(Exceto feriados)

148.00

ENTRADA

Escolha uma opção

BERINJELA CAPONATA
SALADA JULIENNE
ABOBRINHA FILETADA
LINGUIÇA DE LOMBO
SALADA CAESAR

PRATO PRINCIPAL

Escolha uma opção

FILE DE FRANGO
GRELHADO
BABY BEEF
(Aprox. 250g)
FRALDINHA NO PRATO
(Aprox. 350g)
BOM-BOM
(Aprox. 250g)
SALMÃO GRELHADO
(Aprox. 250g)

ACOMPANHAMENTO

Escolha uma opção

ARROZ DO COZINHEIRO
ARROZ NATURAL
BATATA INGLESA
FEIJÃO
LEGUMES SALTEADOS

SOBREMESA

Escolha uma opção

ABACAXI COM
RASPAS DE LIMÃO
PUDIM ZERO
PUDIM DE
DOCE DE LEITE
SORVETE 1 BOLA
TORTA CASSATA COM
CALDA DE CHOCOLATE

BEBIDAS

Escolha uma opção

ÁGUA COM OU SEM GÁS
REFRIGERANTES

SUCOS

*Laranja, melancia, abacaxi
e maracujá.*

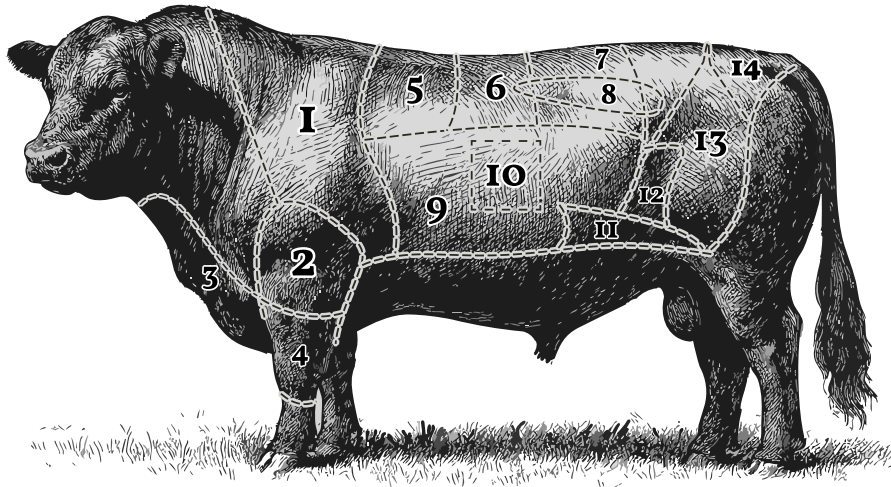


*MENU VÁLIDO DE TERÇA SEXTA DURANTE O DO ALMOÇO, EXCETO FERIADOS.
NÃO ACUMULATIVO COM OUTRAS PROMOÇÕES VIGENTES NO RESTAURANTE.

Fevereiro/2026 - ©Templo da Carne Marcos Bassi - Imagens meramente ilustrativas.

MAPA DOS CORTES

Conheça a origem de cada corte servido no
Templo da Carne Marcos Bassi



- | | | | |
|--|--|---------------------------------------|------------------------------|
| I ACÉM
Denver Steak
Assado de Tira
Short Rib | 2 PALETA
Shoulder
Flat Iron | 3 PEITO
Brisket
Pastrami | 4 MÚSCULO
Ossobuco |
|--|--|---------------------------------------|------------------------------|

- | | | | |
|--|--|--|---|
| 5 INÍCIO DO CONTRAFILÉ
Bife Ancho
Olho de Bife
Prime Rib
Tomahawk
Ribeye Cap | 6 CENTRO DO CONTRAFILÉ
Bife de Chorizo
Gran Chorizo | 7 FINAL DO CONTRAFILÉ
T-Bone
Bisteca Fiorentina (porterhouse) | 8 FILÉ MIGNON
Medalhão
Carpaccio
Tartar |
|--|--|--|---|

- | | | | |
|---|----------------------------|---------------------|------------------------------|
| 9 PONTA DE AGULHA
Costela Janela
Costela Minga
Matambre
Entranha | 10 MIOLO DA COSTELA | 11 FRALDINHA | 12 MAMINHA DA ALCATRA |
|---|----------------------------|---------------------|------------------------------|

- | | |
|--|-------------------|
| 13 MIOLO DA ALCATRA
Bom-Bom
Baby Beef | 14 PICANHA |
|--|-------------------|

Marcos Bassi
"O Artesão da Carne"

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.

Fevereiro/2026 - ©Templo da Carne Marcos Bassi - Imagens meramente ilustrativas.