



## CARDÁPIO 2017

### PARA COMEÇAR

PÃES DE FERMENTAÇÃO NATURAL,  
MANTEIGA DEFUMADA, TÁRTAR DE TOMATE,  
FLOR DE SAL E AZEITE

### PARA COMPARTILHAR

ASINHAS CROCANTES AO MOLHO BARBECUE

BOLINHOS DE TAPIOCA COM QUEIJO  
ACOMPANHADOS DE KETCHUP DE BANANA  
PICANTE

MIX DE BATATA, BATATA-DOCE, INHAME  
E CARÁ FRITOS COM AIOLI

PÃES TOSTADOS NA CHURRASQUEIRA  
COM COBERTURA DO DIA

MORCILLA ARTESANAL COM VINAGRETE

LINGUIÇA ARTESANAL

SELEÇÃO DE EMBUTIDOS ARTESANAIS  
MOLLEJAS DE BOI NA BRASA COM SALSA VERDE

### ENTRADAS

SALADA CÓR – MIX DE FOLHAS, BOLINHAS DE  
QUEIJO DE CABRA COM CASTANHAS, BETERRABA  
EM CONSERVA, TOMATE CEREJA E TORRADAS COM  
VINAGRETE DE BALSÂMICO E MEL

“OSSO DE PUPUNHA” COM COGUMELOS, MISSÔ E  
SALADINHA

CREME DE COUVE-FLORES  
COM OVO MOLE E BACON

POLVO NA BRASA COM CHIMICHURRI E PASTA DE  
PIMENTÃO ACOMPANHADO DE SALADA DE ERVA  
DOCE COM MAÇÃ VERDE

CEVICHE QUENTE COM CROCANTE DE  
ALHO-PORÓ E CEBOLA

NOSSA CARNE CRUA - FILÉ MIGNON ANGUS, GEMA  
DE OVO, CEBOLINHA E FLOR DE SAL

## **PRATOS PRINCIPAIS**

**PANCETTA DE PORCO COM PURÊ DEFUMADO DE  
BATATA DOCE**

**PEIXE COZIDO NA FOLHA DE BANANEIRA COM  
PATACONES (DISCOS DE BANANA DA TERRA),  
VELOUTÉ DE LEITE DE COCO E SALADINHA DE  
FEIJÃO-DE CORDA**

**ESPAGUETE À CARBONARA – GEMA DE OVO,  
GUANCIALE, QUEIJO PECCORINO E  
PIMENTA-DO- REINO**

**HAMBÚRGUER DA CASA COM QUEIJO MOGIANA,  
BACON COM MEL E MAIONESE DE ALHO  
ACOMPANHADO DE BATATA FRITA  
OU SALADA**

**NHOQUE DE ABÓBORA COM RICOTA,  
MANJERICÃO E CASTANHA DO PARÁ**

**ARROZ ESPANHOL COM VEGETAIS E  
ROMESCO**

## **CARNES**

### **CORTES TRADICIONAIS**

**ASADO DE TIRA**

**FRALDINHA**

**CHORIZO**

### **DRY-AGED**

MATURAMOS NOSSAS CARNES A SECO, APLICANDO A TÉCNICA  
HOJE CONHECIDA COMO DRY AGED. COM ISSO, GARANTIMOS  
A CONCENTRAÇÃO DO SABOR, A QUEBRA DAS FIBRAS E,  
CONSEQUENTEMENTE, A QUALIDADE  
DA MACIEZ. CORTES SUJEITOS À DISPONIBILIDADE DO DIA.

#### **NEW YORK STRIP**

**T-BONE**

**PRIME RIB**

**14 A 30 DIAS**

A CADA 100 G/ R\$ 20 (MÍNIMO DE 500G)

**40 A 60 DIAS**

A CADA 100 G/ R\$ 30 (MÍNIMO DE 500G)

**ACIMA DE 70 DIAS**

FAÇA SUA RESERVA

CONSULTE NOSSA EQUIPE PARA SABER QUAIS PESOS,  
CORTES E TEMPO DE MATURAÇÃO ESTÃO DISPONÍVEIS

### **DRY-AGED – 60 DIAS**

EM ALGUNS CORTES, ESTENDEMOS O PROCESSO DE  
MATURAÇÃO POR 60 DIAS OU MAIS. CHEGAMOS, ASSIM, A  
SABORES MAIS COMPLEXOS, MAIS PRÓXIMOS AOS EMBUTIDOS,  
E A UMA TEXTURA REALMENTE ÚNICA.  
CONSULTE NOSSA COZINHA PARA SABER MAIS.

## **ACOMPANHAMENTOS**

**PURÊ DE DIA**

**FAROFA DE BACON COM CEBOLA**

**LEGUMES GRELHADOS**

**BATATA FRITA**

**REPOLHO NA BRASA, COM PASTA DE CASTANHA DO PARÁ E MOLHO DE OSTRAS**

**SALADA DE BATATA DA CASA**

## **SOBREMESA**

**BROWNIE COM SORVETE DE LEITE, TELHA DE LEITE DEFUMADO E FAROFA DE CHOCOLATE BRANCO**

**ESPUMA DE IOGURTE COM SORBET DE MARACUJÁ E CALDA DE FRUTA DO CONDE**

**ARROZ DOCE BRULÉE COM GRANITA DE MAÇÃ VERDE**

**CEVICHE DE FRUTAS COM LECHE DE TIGRE DE CASTANHA DO PARÁ**

**FRUTA DO DIA**

**BOLA DE SORVETE**

## **PARA FINALIZAR**

**CAFÉ COADO – FAZENDA DOM VIÇOSO, DE MINAS GERAIS**

**CHÁ DE LIMÃO SICILIANO OU HORTELÃ**

## **PARA AS CRIANÇAS**

**MASSA AO SUGO OU NA MANTEIGA**

**MINI ESCALOPE COM FRITAS OU PURÊ OU LEGUMES GRELHADOS**