

CARDÁPIO DE ALMOÇO

Entrada + Prato principal + Suco do dia
R\$ 72,00

ENTRADA

Salada de folhas com molho mostarda e mel e mix de sementes
Cestinha de pães com manteiga especial da casa

QUARTA-FEIRA

Cumbuquinha do cerrado (arroz caldoso com sobrecoxa de frango, carne serenada, linguiça artesanal, linguiça calabresa e lascas de pequi).

 Nhoque de banana e molho bechamel de leite de caju ou com ragu de carne e vinho tinto.

QUINTA-FEIRA

Baião de dois com carne serenada, queijo coalho e salada de agrião.

 Ratatouille camponês, arroz com amêndoas laminadas e crispy de alho-poró (berinjela, abobrinha, pimentão vermelho e amarelo, cebola roxa e tomate italiano regado com molho sugo).

SEXTA-FEIRA

Feijoada light tradicional (carne seca, lombo, calabresa, bacon e paio)

 Feijoada vegana (abóbora japonesa, cenoura, tofu defumado, batata baroa, cará e chuchu).

Acompanhamentos: arroz branco, farofa de couve e vinagrete de laranja com brotos de agrião

SÁBADO

Costela desfiada ao molho de goiabada cascão com massa fresca ao molho de queijo canastra.

 Lasanha de abobrinha e palmito pupunha acompanhada de salada caprese com muçarela de caju e azeite de manjericão.

DOMINGO

Pescada amarela ao molho de maracujá e manga, arroz cremoso de parmesão e crispy de bacon.

Costela suína ao molho roti com aligot de abóbora e farofa.

 Mix de cogumelos ao molho de cerveja preta com purê de batata com cumaru e farofa de baru.

PRATO KIDS

Massa fresca ao molho sugo ou de queijo canastra: R\$ 39,90

Adicional de carne de panela ou frango grelhado: R\$ 9,90

LUNCH MENU

**Starter + Main Course + Juice of the Day:
R\$ 72,00**

STARTERS

Fresh greens salad with honey mustard dressing and seed mix
Artisan bread basket with house-made butter

WEDNESDAY

“Cumbuquinha do Cerrado” (soupy rice with chicken thigh, cured beef, artisanal sausage, calabresa, and pequi slivers)

 Banana gnocchi with sage and cashew milk béchamel sauce
or with beef ragù and red wine

THURSDAY

“Baião de Dois” (rice and beans mix) with cured beef, Canastra cheese, and watercress salad

 Country-style ratatouille with almond rice and crispy leeks (eggplant, zucchini, red and yellow bell peppers, red onion, and Italian tomato in sugo sauce)

FRIDAY

Traditional Light Feijoada (pork loin, sausage, bacon, and paio)

 Vegan Feijoada (Japanese pumpkin, carrot, smoked tofu, arracacha, yam, and chayote)

Sides: White rice, kale farofa, and orange vinaigrette with watercress sprouts

SATURDAY

Shredded beef ribs in goiabada and rosemary sauce, served with fresh pasta in Canastra cheese sauce

 Zucchini and heart of palm lasagna with caprese salad, cashew-based mozzarella and basil oil

SUNDAY

Yellowtail fish in passion fruit and mango sauce, served with creamy parmesan rice and crispy bacon

Pork ribs in roti sauce with pumpkin aligot and crunchy farofa

 Mushroom medley in dark beer sauce, with cumaru mashed potatoes and baru nut farofa

KIDS' MENU

Fresh pasta with sugo sauce or Canastra cheese: R\$ 39.90

Add-on: Braised beef or grilled chicken: R\$ 9.90

MENÚ DE ALMUERZO

Entrada + Plato Principal + Jugo del Día:
R\$ 72,00

ENTRADAS

Ensalada de hojas frescas con aderezo de mostaza y miel
y mezcla de semillas

Canasta de panes artesanales con mantequilla especial de la casa

MIÉRCOLES

Cumbuquinha del cerrado (arroz caldoso con muslo de pollo, carne
curada, chorizo artesanal, chorizo calabresa y láminas de pequi)

🍃 Ñoquis de plátano con salvia y salsa bechamel de leche de anacardo o
con ragú de carne y vino tinto

JUEVES

Baião de dos con carne curada, queso coalho y ensalada
de brotes de berro

🍃 Ratatouille campesino con arroz con almendras laminadas y crujiente
de puerro (berenjena, calabacín, pimientos rojo y amarillo, cebolla mora-
da y tomate italiano con salsa sugo)

VIERNES

Feijoada light tradicional (carne curada, lomo, chorizo, tocino y paio)

🍃 Feijoada vegana (calabaza japonesa, zanahoria, tofu ahumado, arraca-
cha, ñame y chayote)

Acompañamientos: arroz blanco, farofa de col rizada y
vinagreta de naranja con brotes frescos de berro

SÁBADO

Costilla desmenuzada con salsa de goiabada cascão y romero,
acompañada de pasta fresca con salsa de queso Canastra

🍃 Lasaña de calabacín y palmito pupunha con ensalada caprese con
mozzarella de anacardo y aceite de albahaca

DOMINGO

Pescada amarilla con salsa de maracuyá y mango,
arroz cremoso de parmesano y crujiente de tocino

Costilla de cerdo con salsa roti, aligot de calabaza y farofa crocante

🍃 Mix de hongos en salsa de cerveza negra con puré de papa al cumarú y
farofa de baru

MENÚ INFANTIL

Pasta fresca con salsa sugo o queso Canastra: R\$ 39,90

Adicional de carne guisada o pollo a la parrilla: R\$ 9,90