

.TRINCHEIRA.

==== RESTAURANTE ====

ME NU



.TRINCHEIRA.

MENU

RESTAURANTE



Cozinha rústica de montanha,
com pratos preparados um a
um para sua experiência à mesa.

PARA PETISCAR E DIVIDIR

TRADIÇÃO NA MANTIQUEIRA

R\$ 45,00

Isca de truta da montanha com molho de alcaparras e molho de mostarda com mel e gengibre

BÚFALAS DA MONTANHA

R\$ 51,00

Burrata regada ao azeite extra virgem, pesto de tomate assado e manteiga de ervas com mini baguete camponesa

LINGUIÇA CAIPIRA

R\$ 51,00

Linguiça flambada na cachaça, acompanha farofa de pinhão, molho campanha, molho de laranja apimentado, molho de ervas frescas e fatias de pão de fermentação natural

MIX DE BRUSCHETTAS

R\$ 51,00

Pão de fermentação natural com pesto de tomate assado, pão de fermentação natural com confit de cogumelos e pão de fermentação natural com abobrinha defumada gratinado com queijo parmesão

QUEIJOS REGIONAIS

R\$ 71,00

Curadoria de queijos regionais típicos de fazenda servidos com geleia de pimenta, mel silvestre e azeite extra virgem da Mantiqueira e baguete de pã de fermentação natural



.TRINCHEIRA.

MENU

==== RESTAURANTE ====



Cozinha rústica de montanha,
com pratos preparados um a
um para sua experiência à mesa.

KIDS DO TRINCHEIRA

***STROGONOFF DE MIGNON

R\$ 40,00

Strogonoff de filé mignon com arroz e batata palha

***MINI PARMEGIANA

R\$ 40,00

Filé mignon à parmegiana com arroz e batata frita

***FILÉ E FRITAS

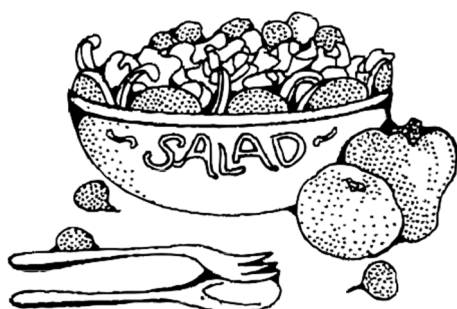
R\$ 40,00

Filé mignon, ou filé de frango ou filé de truta, arroz e batata frita

***MASSA FRESCA

R\$ 40,00

Talharim ao pomodoro ou na manteiga com filé mignon, ou filé de frango,
ou filé de truta.

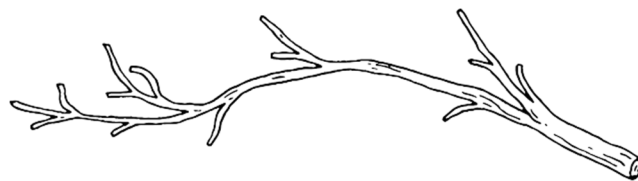


***O menu infantil acompanha
mini salada de mix de folhas,
tomate cereja e palmito

.TRINCHEIRA.

MENU

RESTAURANTE



Cozinha rústica de montanha,
com pratos preparados um a
um para sua experiência à mesa.

PRATOS INDIVIDUAIS

SALADAS

BROTOS DA SERRA

R\$ 34,00

Mix de brotos da horta com tomate confit, lâminas de queijo casquinha de búfala e caramelo de balsâmico

SABOR CAMPESTRE

R\$ 41,00

Folhas de rúcula e alface roxa com lascas de truta defumada, cenoura assada, tomate cereja e molho de ervas frescas.

MIX DE FOLHAS AO CUSCUZ FRIO

R\$ 41,00

Mix de folhas com tomate cereja, cubos de manga e delicioso cuscuz marroquino com cortes de shitake, brócolis, abobrinha e cenoura regados ao molho de ervas frescas

SOPAS

BAROA DA SERRA (OVOLACTOVEGETARIANO)

R\$ 45,00

Creme de mandioquinha no tempero caseiro, acompanha pão campanha com manteiga de ervas ao forno

CAPELETTI DA CASA

R\$ 45,00

Capeletti de filé mignon in brodo de legumes emulsionado com azeite extra virgem e creme de mostarda, acompanha pão campanha com manteiga de ervas ao forno



.TRINCHEIRA.

MENU

RESTAURANTE



Cozinha rústica de montanha,
com pratos preparados um a
um para sua experiência à mesa.

PRATOS PRINCIPAIS

GRATINADA SILVESTRE (OVOLACTOVEGETARIANO)

R\$ 57,00

Berinjela assada com molho pomodoro e pétalas de manjeriço fresco gratinado com queijo e búfala coberto por rúcula e azeite extra virgem e fatia de pão campanha com manteiga de ervas finas

VEGANO À TRINCHEIRA (VEGANO)

R\$ 62,00

Polenta cremosa no azeite extra virgem com mix de cogumelos confit, toffu grelhado e brotos de agrião

MOQUECA VEGANA DA SERRA (VEGANO)

R\$ 62,00

Moqueca preparada com palmito e banana da Mantiqueira, guarnecida com farofa crocante de amêndoas, farinha de mandioca e salsinha fresca e acompanha arroz

RISOTO DE COGUMELOS (OVOLACTOVEGETARIANO)

R\$ 70,00

Arroz arbóreo saborizado com caldo de legumes da casa e vinho fino, confit de cogumelo shitake com shimeji e lâminas de queijo casquinha de búfala

RISOTO PRIMAVERA (OVOLACTOVEGETARIANO)

R\$ 70,00

Arroz arbóreo saborizado com caldo de legumes da casa e vinho fino na mistura de tomate cereja, cenoura, vagem e abobrinha

TRUTA À CAMPONESA

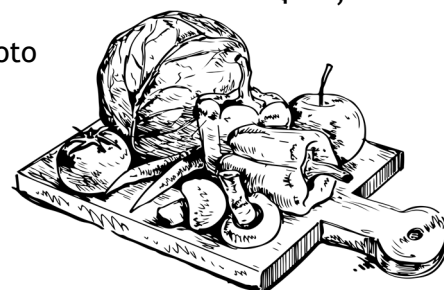
R\$ 70,00

Filé de truta grelhada na manteiga de limão guarnecido com risoto de cabotia assada ao vinho fino

TRUTA À TRINCHEIRA

R\$ 70,00

Filé de truta grelhada com sauté de tomate, cebola, manjeriço e azeitona preta guarnecida com risoto de queijo



.TRINCHEIRA.

MENU

RESTAURANTE



Cozinha rústica de montanha,
com pratos preparados um a
um para sua experiência à mesa.

PRATOS PRINCIPAIS

RAVIOLI CAIPIRA

R\$ 63,00

Ravioli de massa fresca da casa de frango caipira, ao molho de queijo e tomilho fresco

RAVIOLONE DA CASA

R\$ 63,00

Raviolone de massa fresca da casa recheado com muçarela, tomate seco e manjericão ao molho pomodoro com bechamel, gorgonzola e manjericão fresco

TRADICIONAL LASANHA A BOLONHESA

R\$ 63,00

Massa fresca da casa entremeada com molho bechamel, molho bolonhesa original e queijo parmesão

GALETO DE ALTITUDE

R\$ 72,00

Galeto marinado e assado com coalhada ao molho de ervas frescas sobre uma cama de purê de batata e alho assado

FRANGO À CAÇAROLA

R\$ 68,00

Cortes nobres grelhados servido ao molho cremoso de shitake ao perfume de vinho e guarnecido com arroz

ESCONDIDINHO DE COLINA

R\$ 57,00

Picadinho de carne bovina ao vinho tinto entremeado em camadas de purê de batata gratinado com queijo parmesão

GRELHADO RÚSTICO

R\$ 78,00

Bife ancho grelhado, acompanha geleia de pimenta, lascas de cabotia, fatias de batata roxa e tomate assado



.TRINCHEIRA.

MENU

RESTAURANTE



Cozinha rústica de montanha,
com pratos preparados um a
um para sua experiência à mesa.

PRATOS PRINCIPAIS

TRILHA CAMPESTRE

R\$ 78,00

Bife ancho grelhado e flambado na cachaça servido com talharim de massa fresca da casa com molho pomodoro e lâminas de parmesão Alagoa

PANCETTA À MANTIQUEIRA

R\$ 68,00

Cortes de pancetta marinada e assada servida sobre uma cama de molho de laranja com mel, mostarda e pimenta da Mantiqueira, guarnecida de purê de batata doce e gorgonzola

FONDUE | serve 2 pessoas

FONDUE DE CARNE (CALDO AROMATIZADO)

R\$ 158,00

Cubos de filé mignon guarnecido com molhos especiais: molho campanha, molho de alho, molho de cogumelos, molho rosé e molho de mostarda e mel. Acompanha legumes no vapor: cenoura, brócolis, batata e abobrinha do campo

FONDUE DE QUEIJO

R\$ 105,00

Cremoso fondue de queijo saborizado ao vinho branco, acompanha pão italiano e legumes no vapor como cenoura, brócolis, batata e abobrinha do campo

FONDUE DE CHOCOLATE

R\$ 70,00

Chocolate meio amargo acompanha frutas selecionadas da estação e marshmallow



.TRINCHEIRA.

MENU

RESTAURANTE



Cozinha rústica de montanha,
com pratos preparados um a
um para sua experiência à mesa.

SOBREMESA

SORVETE ARTESANAL ITABAÚ

R\$ 18,00

Creposo sorvete de massa artesanal da década de 90 encantando o paladar.
Temos os sabores do tradicional creme, pistache, doce de leite e chocolate

PETIT GATEAU

R\$ 28,00

Pequeno bolo cremoso de chocolate servido com sorvete artesanal à escolha
(creme, pistache, doce de leite e chocolate)

HOT BROWNIE

R\$ 28,00

Brownie artesanal da casa com calda de chocolate meio amargo e nozes,
acompanha sorvete de doce de leite artesanal

CREME DE PAPAIA

R\$ 25,00

Mamão papaia selecionado batido com sorvete de creme artesanal servido
com lances de licor de creme de cassis



BANANA FLAMBADA

R\$ 25,00

Banana flambada no suco de laranja fresca e cachaça em
carvalho servido com sorvete de creme artesanal

MOUSSE DE CHOCOLATE

R\$ 22,00

Mousse caseiro de chocolate meio amargo c/ raspas de chocolate

FRUTA DA ESTAÇÃO

R\$ 15,00

*Consulte o garçom para seleção de frutas da estação da semana

.TRINCHEIRA.

=== RESTAURANTE ===

ME NU



.TRINCHEIRA.

MENU

RESTAURANTE



Cozinha rústica de montanha,
com pratos preparados um a
um para sua experiência à mesa.

BEBIDAS

REFRIGERANTE LATA, H2O

R\$ 7,00

ÁGUA

R\$ 6,00

SUCO NATURAL

R\$ 12,00

CAFÉ EXPRESSO

R\$ 6,00

CHÁ NATURAL OU SACHÊ

R\$ 5,00

MOMENTO CAIPI

CAIPIRINHA (CACHAÇA ARTESANAL)

R\$ 25,00

CAIPIROSKA (VODKA NACIONAL)

R\$ 25,00

CAIPIROSKA (VODKA IMPORTADA)

R\$ 31,00

CAIPIRÍSSIMA (RUM NACIONAL)

R\$ 25,00

CAIPIRÍSSIMA (RUM IMPORTADO)

R\$ 31,00

CAIPISAQUÊ (SAQUÊ NACIONAL)

R\$ 25,00

*Consulte o Garçom para nossa seleção de frutas da estação

CERVEJAS

ORIGINAL 600ML

R\$ 18,00

HEINEKEN 600ML

R\$ 20,00

HEINEKEN LONG NECK

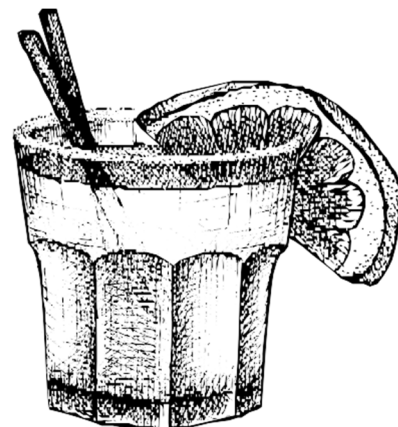
R\$ 14,00

STELLA ARTOIS LONG NECK

R\$ 14,00

MALZEBIER LONG NECK

R\$ 10,00



.TRINCHEIRA.

MENU

RESTAURANTE



Cozinha rústica de montanha,
com pratos preparados um a
um para sua experiência à mesa.

COQUITEIS

TRINCHEIRA SOURS

R\$ 28,00

Cachaça armazenada em carvalho, manjerição fresco, limão taiti com crusta de açúcar

CÍTRICO DA SERRA

R\$ 28,00

Cachaça armazenada em carvalho, hortelã fresco, maracujá e limão taiti

DRY MARTINI

R\$ 28,00

Gin Lassaletti, Noilly Prat, azeitona verde com zest de limão taiti

NEGRONI

R\$ 28,00

Gin Lassaletti, Campari, Noilly Prat com lâminas de laranja e limão taiti

GIN TÔNICA

R\$ 28,00

Gin Lassaletti, água Tônica e rodela de limão taiti

MARGARITA

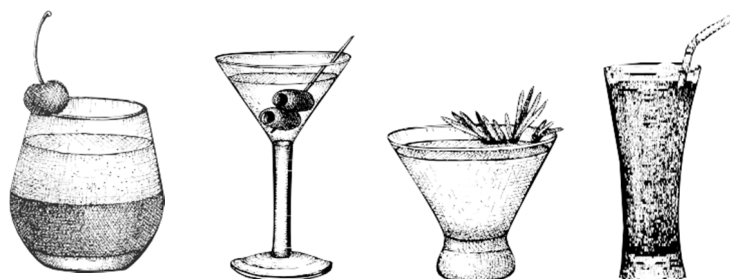
R\$ 28,00

Tequila Prata, licor Contreau, suco de limão taiti com crusta de sal

MOJITO

R\$ 28,00

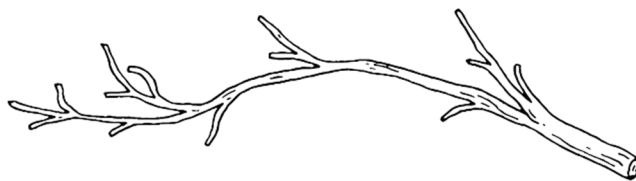
Rum Branco Nacional, hortelã fresco; suco de limão taiti e água com gás



.TRINCHEIRA.

MENU

RESTAURANTE



Curadoria de Cervejas Artesanais
e Vinhos Harmonizados

CERVEJAS

CERVEJAS LEVES

Com aromas e sabores leves, são equilibradas em acidez e amargor.

WITBIER (BAUZERA)

Harmoniza: Tradição da Mantiqueira | Brotos da Serra

R\$ 36,00

SAIZON HIBISCO (BAUZERA)

Harmoniza: Mix de Bruschettas | Gratinada Silvestre

R\$ 36,00

BASTIANA GERMAN PILSNER (3 ORELHAS)

Harmoniza: Queijos Regionais | Ravioli Caipira

R\$ 36,00

MANTIQUEIRA AMBER LAGER (3 ORELHAS)

Harmoniza: Queijos Regionais | Ravioli Caipira

R\$ 36,00

FAZENDINHA WITBIER (3 ORELHAS)

Harmoniza: Tradição da Mantiqueira | Brotos da Serra

R\$ 36,00

FARMHOUSE ALE (3 ORELHAS)

Harmoniza: Linguíça Caipira | Raviolone

R\$ 36,00

TREM DO AMOR SOUR (3 ORELHAS)

Harmoniza: Búfalas da Montanha | Escondidinho de Colina

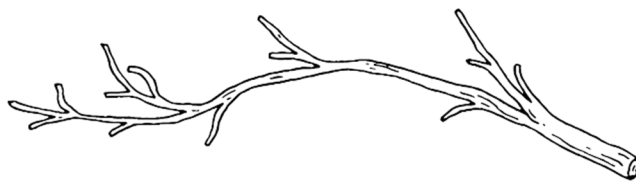
R\$ 36,00



.TRINCHEIRA.

MENU

RESTAURANTE



Curadoria de Cervejas Artesanais
e Vinhos Harmonizados

CERVEJAS

CERVEJAS LUPULADAS

Possíveis aromas e sabores com
notas de lúpulo e sabor amargo.

PALE ALE (BAUZERA)

Harmoniza: Linguça Caipira | Trilha Campestre

R\$ 36,00

GONÇALVE-SE AMERICAN PALE ALE (3 ORELHAS)

Harmoniza: Galeto de Altitude | Truta a Camponesa

R\$ 36,00

MARES DE MINAS INDIA PALE ALE (3 ORELHAS)

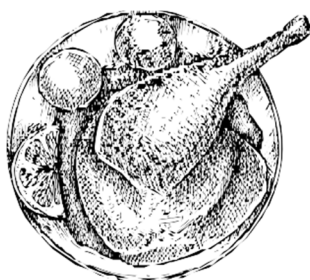
Harmoniza: Galeto de Altitude | Truta a Camponesa

R\$ 36,00

HATOR LONG ROAD HOPPY SAISON (3 ORELHAS)

Harmoniza: Frango a Caçarola | Pancetta a Mantiqueira

R\$ 36,00



.TRINCHEIRA.

MENU

RESTAURANTE



Curadoria de Cervejas Artesanais
e Vinhos Harmonizados

CERVEJAS

CERVEJAS MALTADAS OU TORRADAS

Possíveis aromas e sabores com
notas tostadas e defumadas.

RED ALE (BAUZERA)

R\$ 36,00

Harmoniza: Frango a Caçarola | Pancetta a Manteigada

BLOND ALE (BAUZERA)

R\$ 36,00

Harmoniza: Escondidinho de Colina | Fondue de Queijo

BLACK IPA (BAUZERA)

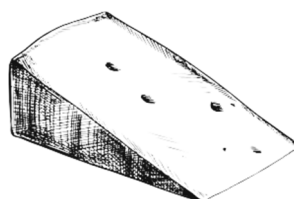
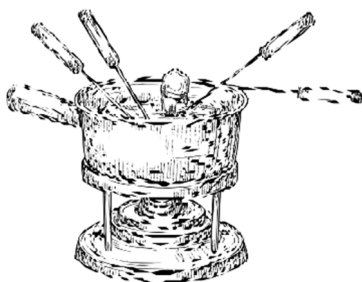
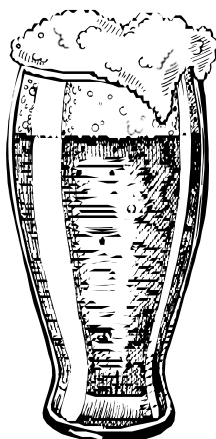
R\$ 36,00

Harmoniza: Grelhado Rústico | Fondue de Chocolate

TULHA NEGRA IMPERIAL STOUT (3 ORELHAS)

R\$ 36,00

Harmoniza: Trilha Campestre | Fondue de Chocolate



.TRINCHEIRA.

MENU

RESTAURANTE



Curadoria de Cervejas Artesanais
e Vinhos Harmonizados

VINHOS

VINHO ESPUMANTE

SALENTEIN CUVÉE BLANC DE BLANCS

R\$ 195,00

Vale do Uco | Bodegas Salentein | Argentina | 100% Chardonnay - Extra Brut
Harmoniza: Queijos Regionais | Frango à Caçarola | Fondue de Queijo

VINHO BRANCO

CALLIA TORRONTÉS

R\$ 105,00

San Juan | Bodegas Callia | Argentina | 100% Torrontés
Harmoniza: Tradição na Mantiqueira | Risoto Primavera | Ravioli Caipira

CALLABUIG BLANCO

R\$ 102,00

Valência | Bodegas Arráez \ Espanha | 100% Macabeo
Harmoniza: Mix de Bruschettas | Brotos da Serra | Vegano a Trincadeira

MÁSCARA DE FUEGO CHARDONNAY

R\$ 105,00

Cachapoal | Chateau Los Boldos | Chile | 100% Chardonnay
Harmoniza: Baroa da Serra | Galeto de Altitude | Pancetta a Mantiqueira

LUPI REALE TREBBIANO D'ABRUZZO

R\$ 157,00

Abruzzo | Passione Natura | Itália | 100% Trebbiano | Cultivo Orgânico
Harmoniza: Sabor Campestre | Capeletti da Casa | Truta a Trincadeira



.TRINCHEIRA.

MENU

RESTAURANTE

VINHO ROSE



Curadoria de Cervejas Artesanais
e Vinhos Harmonizados

VINHOS

PORTILLO ROSÉ

R\$ 135,00

Vale do Uco | Bodegas Salentien | Argentina | 100% Malbec

Harmoniza: Linguíça Caipira | Gratinada Silvestre | Escondidinho de Colina

CALLABUIG ROSÉ

R\$ 102,00

Valência | Bodegas Arráez | Espanha | 100% Monastrell

Harmoniza: Búfalas da Montanha | Raviolone | Truta a Camponesa

VINHO TINTO

CALLIA SYRAH

R\$ 104,00

San Juan | Bodegas Callia | Argentina | 100% Syrah

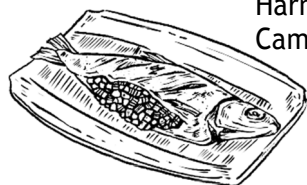
Harmoniza: Escondidinho de Colina | Grelhado Rústico | Trilha Campestre

PORTILLO MALBEC

R\$ 135,00

Vale do Uco | Bodegas Salentien | Argentina | 100% Malbec

Harmoniza: Grelhado Rústico | Trilha Campestre | Fondue de Carne



TRUMPETER MALBEC / SYRAH

R\$ 188,00

Mendoza | Rutini Wines | Argentina | 50% Malbec e 50% Syrah

Harmoniza: Linguíça Caipira | Grelhado Rústico | Trilha Campestre

.TRINCHEIRA.

MENU



Curadoria de Cervejas Artesanais
e Vinhos Harmonizados

VINHOS

VINHOS TINTO

SALENTEIN RESERVA CORTE DE TINTAS

R\$ 230,00

Vale do Uco | Bodegas Salentien | Argentina | Cabernet Sauvignon,
Malbec e Cabernet Franc

Harmoniza: Grelhado Rústico | Trilha Campestre | Fondue de Carne

MÁSCARA DE FUEGO CARMÉNÈRE

R\$ 104,00

Cachapoal | Chateau Los Boldos | Chile | 100% Carménère

Harmoniza: Linguíça Caipira | Galetto de Altitude | Escondidinho de Colina

TRADITION RESERVE CABERNET SAUVIGNON

R\$ 146,00

Cachapoal | Chateau Los Boldos | Chile | 85% Cabernet Sauvignon e 15% Syrah

Harmoniza: Mix de Bruschettas | Gratinada Silvestre | Grelhado Rústico

AQUITANIA RESERVA CABERNET SAUVIGNON

R\$ 209,00

Maipo | Viña Aquitania | Chile | 85% cabernet Sauvignon e 15% Syrah

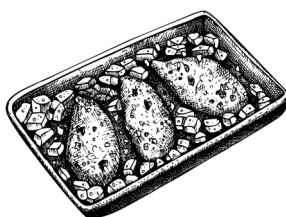
Harmoniza: Risoto de Cogumelos | Escondidinho de Colina | Trilha Campestre

DURBANVILLE HILLS CABERNET SAUVIGNON

R\$ 188,00

Cape Town | Durbanville Hills | África do Sul | 100% Cabernet Sauvignon

Harmoniza: Linguíça Caipira | Trilha Campestre | Pancetta a Mantiqueira



.TRINCHEIRA.

MENU



Curadoria de Cervejas Artesanais
e Vinhos Harmonizados

VINHOS

RESTAURANTE

VINHOS TINTO

CALLABUIG TEMPRANILLO

R\$ 102,00

Valência | Bodegas Arráez | Espanha | 100% Tempranillo

Harmoniza: Linguíça Caipira | Grelhado Rústico | Trilha Campestre

VINHA DO MONTE

R\$ 146,00

Alentejo | Herdade do Peso | Portugal | Aragonez, Alfrocheiro,

Alicante Bouschet, Syrah e Trincadeira

Harmoniza: Linguíça Caipira | Risoto de Cogumelos | Escondidinho de Colina

ESTEVA

R\$ 176,00

Douro | Casa Ferreirinha | Portugal | Tinta Roriz, Tinta Barroca, Touriga

Franca e Touriga Nacional

Harmoniza: Galeto de Altitude | Trilha Campestre | Pancetta a Manteigada

LES FRUITS SAUVAGES PINOT NOIR

R\$ 224,00

Languedoc | Abbotts & Delaunay | França | 100% Pinot Noir

Harmoniza: Linguíça Caipira | Risoto de Cogumelos | Frango à Caçarola

CHÂTEAU PUYPARPIN BORDEAUX SUPÉRIEUR

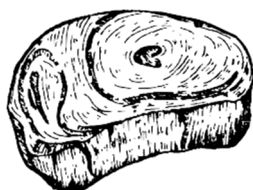
R\$ 279,00

Bordeaux | Château Puypardin | França | 65% Merlot e

35 % Cabernet Sauvignon

Harmoniza: Escondidinho de Colina |

Grelhado Rústico | Trilha Campestre



.TRINCHEIRA.

MENU

RESTAURANTE



Curadoria de Cervejas Artesanais
e Vinhos Harmonizados

VINHOS

VINHOS TINTO

LUPI REALE MONTEPULCIANO D'ABRUZZO

R\$ 157,00

Abruzzo | Passione Natura | Itália | 100% Montepulciano | Cultivo Orgânico
Harmoniza: Linguíça Caipira | Galetto de Altitude | Trilha Campestre

CHIANTI PRESTIGE UGGIANO DOCG

R\$ 158,00

AToscana | Uggiano | Italia | 90% Sangiovese e 10% Canaiolo
Harmoniza: Búfalas da Montanha | Raviolone | Trilha Campestre

PRIMITIVO DI MANDURIA URCEUS

R\$ 202,00

Puglia | Cantolio | Italia | 100% Primitivo
Harmoniza: Linguíça Caipira | Trilha Campestre | Pancetta a Mantiqueira

