

.TRINCHEIRA.

RESTAURANTE

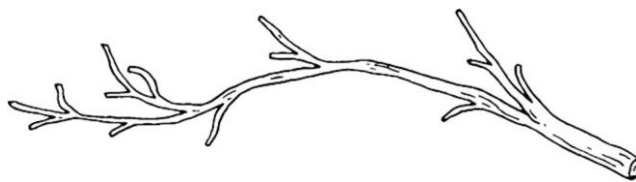
ME NU



.TRINCHEIRA.

ME NU

RESTAURANTE



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

PARA PETISCAR E DIVIDIR

TRADIÇÃO NA MANTIQUEIRA

R\$ 48,00

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

BÚFALAS DA MONTANHA

R\$ 55,00

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

LINGUIÇA CAIPIRA

R\$ 55,00

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

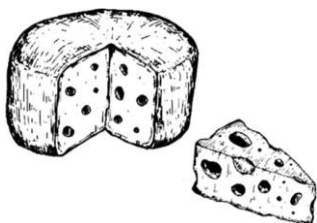
R\$ 55,00

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

TRIO DE EMPANADAS CRIOULAS

R\$ 43,00

Empanada artesanal de carne picada na faca, empanada artesanal de pernil assado com cebola caramelizada na cerveja escura e empanada artesanal de cebola com muçarela e parmesão. Acompanha geleia de pimenta defumada, geleia de gengibre e molho campanha.



QUEIJOS REGIONAIS

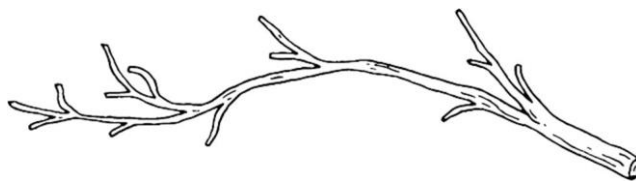
R\$ 77,00

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\$ 42,00

Strogonoff de filé mignon com arroz e batata palha

*****MINI PARMEGIANA**

R\$ 42,00

Filé mignon à parmegiana com arroz e batata frita

*****FILÉ E FRITAS**

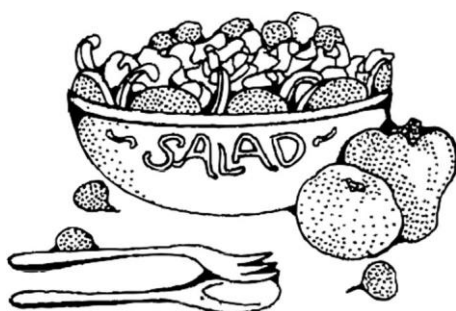
R\$ 42,00

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

*****MASSA FRESCA**

R\$ 42,00

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

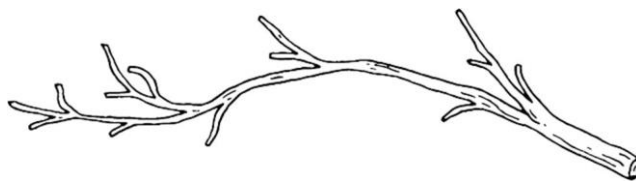


*****O menu infantil acompanha mini salada de mix de folhas, tomate cereja e palmito**

.TRINCHEIRA.

ME NU

RESTAURANTE



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

PRATOS INDIVIDUAIS

SALADAS

BROTOS DA SERRA

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

R\$ 37,00

SABOR CAMPESTRE

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

R\$ 44,00

MIX DE FOLHAS AO CUSCUZ FRIO

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

R\$ 44,00

SOPAS

BAROA DA SERRA (OVOLACTOVEGETARIANO)

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

R\$ 49,00

CAPELETTI DA CASA

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

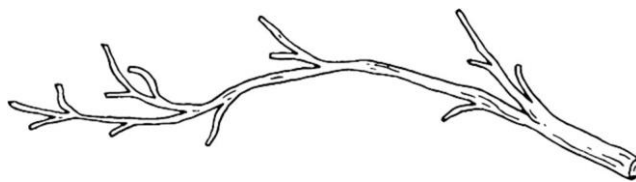
R\$ 49,00



.TRINCHEIRA.

ME NU

RESTAURANTE



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

PRATOS PRINCIPAIS

GRATINADA SILVESTRE (OVOLACTOVEGETARIANO) R\$ 61,00

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\$ 66,00

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

MOQUECA VEGANA DA SERRA (VEGANO) R\$ 67,00

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\$ 75,00

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\$ 75,00

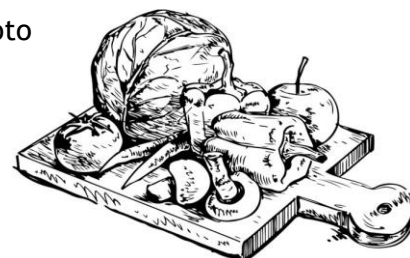
Arroz arbóreo saborizado com caldo de legumes da casa e vinho fino na mistura de tomate cereja, cenoura, vagem e abobrinha

TRUTA À CAMPONESA R\$ 75,00

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

TRUTA À TRINCHEIRA R\$ 75,00

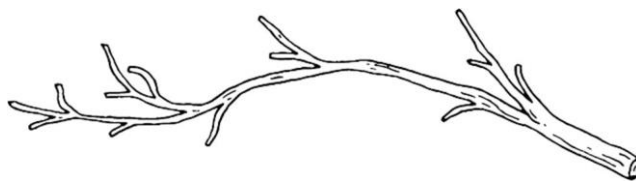
Filé de truta grelhada com sauté de tomate, cebola, manjeriço e azeitona preta guarnecida com risoto de queijo



.TRINCHEIRA.

ME NU

RESTAURANTE



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

PRATOS PRINCIPAIS

RAVIOLI CAIPIRA

R\$ 68,00

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

RAVIOLONE DA CASA

R\$ 68,00

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\$ 68,00

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

GALETO DE ALTITUDE

R\$ 77,00

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\$ 72,00

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

ESCONDIDINHO DE COLINA

R\$ 62,00

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

GRELHADO RÚSTICO

R\$ 82,00

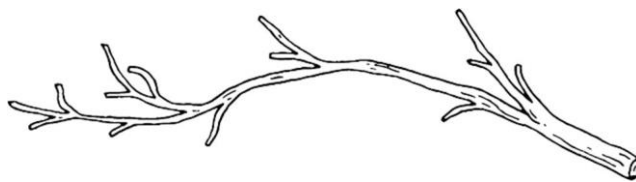
Bife ancho grelhado, acompanha geleia de pimenta, lascas de cabotia, fatias de batata roxa e tomate assado



.TRINCHEIRA.

ME NU

RESTAURANTE



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

PRATOS PRINCIPAIS

TRILHA CAMPESTRE

R\$ 82,00

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\$ 72,00

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\$ 170,00

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\$ 115,00

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\$ 77,00

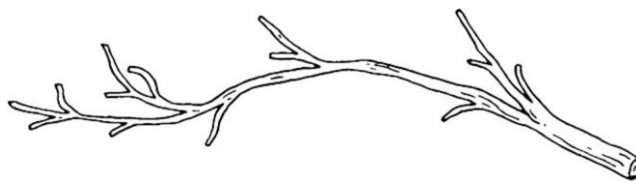
Chocolate meio amargo acompanha frutas selecionadas da estação e marshmallow



.TRINCHEIRA.

ME NU

RESTAURANTE



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

SOBREMESA

SORVETE ARTESANAL ITABAÚ

R\$ 20,00

Cremoso 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\$ 30,00

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

HOT BROWNIE

R\$ 30,00

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

CREME DE PAPAIA

R\$ 28,00

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



BANANA FLAMBADA

R\$ 28,00

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

MOUSSE DE CHOCOLATE

R\$ 25,00

Mousse caseiro de chocolate meio amargo c/ raspas de chocolate

FRUTA DA ESTAÇÃO

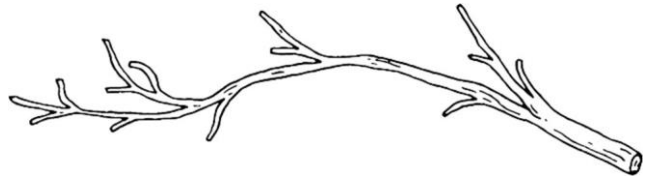
R\$ 17,00

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

.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

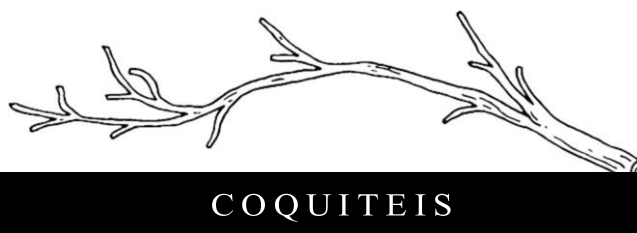
CERVEJAS

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.
**MEN
NU**

≡≡≡ RESTAURANTE ≡≡≡



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

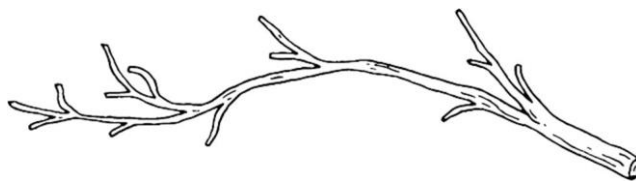
Rum Branco Nacional, hortelã fresco; suco de limão taiti e água com gás



.TRINCHEIRA.

MENU

RESTAURANTE



Curadoria de Cervejas
Artesanais 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: Linguiça Caipira | Raviolone

R\$ 36,00

TREM DO AMOR SOUR (3 ORELHAS)

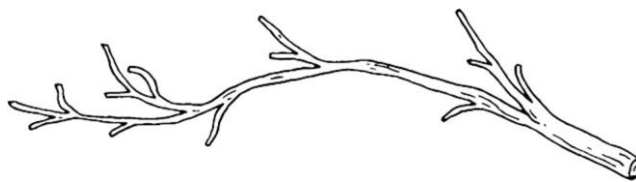
Harmoniza: Búfalas da Montanha | Escondidinho de Colina

R\$ 36,00



.TRINCHEIRA.

MENU



Curadoria de Cervejas
Artesanais Harmonizados

CERVEJAS

RESTAURANTE

CERVEJAS LUPULADAS

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

PALE ALE (BAUZERA)

Harmoniza: Linguiça 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)

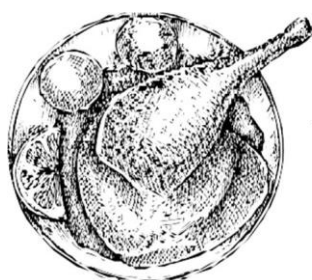
Harmoniza: Galeto de Altitude | Truta a Camponesa

R\$ 36,00

HATORLONG ROAD HOPPY SAISON (3 ORELHAS)

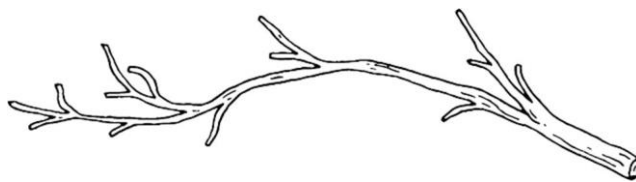
Harmoniza: Frango a Caçarola | Pancetta a Mantequeira

R\$ 36,00



.TRINCHEIRA.

MENU



Curadoria de Cervejas
Artesanais Harmonizados

CERVEJAS

RESTAURANTE

CERVEJAS MALTADAS OU TORRADAS

Possíveis aromas e sabores com
notas tostadas e defumadas.

RED ALE (BAUZERA)

Harmoniza: Frango a Caçarola | Pancetta a Manteigueira

R\$ 36,00

BLOND ALE (BAUZERA)

Harmoniza: Escondidinho de Colina | Fondue de Queijo

R\$ 36,00

BLACK IPA (BAUZERA)

Harmoniza: Grelhado Rústico | Fondue de Chocolate

R\$ 36,00

TULHA NEGRA IMPERIAL STOUT (3 ORELHAS)

Harmoniza: Trilha Campestre | Fondue de Chocolate

R\$ 36,00

