

.TRINCHEIRA.

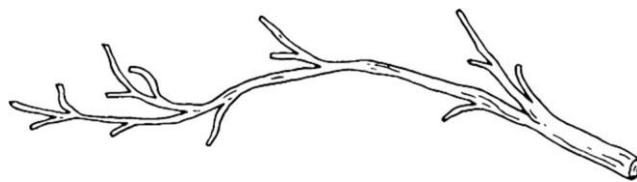
RESTAURANTE

ME NU



.TRINCHEIRA.

MENU



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

PARA PETISCAR E DIVIDIR

RESTAURANTE

TRADIÇÃO NA MANTIQUEIRA

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

R\$ 53,00

BÚFALAS DA MONTANHA

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

R\$ 60,00

LINGUIÇA CAIPIRA

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

R\$ 60,00

MIX DE BRUSCHETTAS

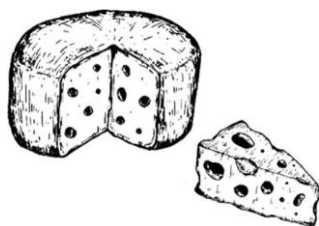
Pão de fermentação natural com pesto de tomate assado, pão de fermentação natural com confit de cogumelos e pão de fermentação natural com abobrinha defumada gratinado com queijo parmesão

R\$ 60,00

TRIO DE EMPANADAS CRIOULAS

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

R\$ 48,00



QUEIJOS REGIONAIS

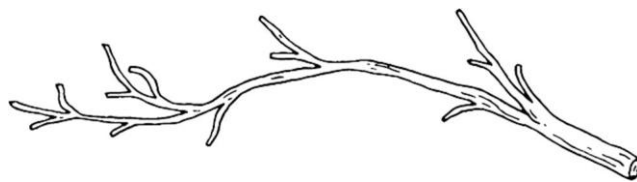
Curadoria de queijos regionais típicos de fazenda servidos com geleia de pimenta, mel silvestre e azeite extra virgem da Mantiqueira e baguete de pã de fermentação natural

R\$ 85,00

.TRINCHEIRA.

ME NU

RESTAURANTE



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

KIDS DO TRINCHEIRA

*****STROGONOFF DE MIGNON**

R\$ 45,00

Strogonoff de filé mignon com arroz e batata palha

*****MINI PARMEGIANA**

R\$ 45,00

* Filé mignon à parmegiana com arroz e batata frita

*****FILÉ E FRITAS**

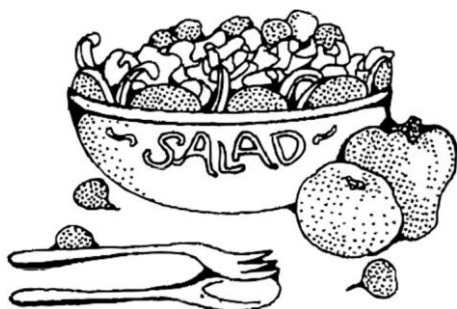
R\$ 45,00

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

*****MASSA FRESCA**

R\$ 45,00

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

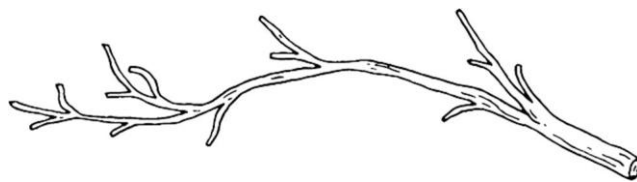


*****O menu infantil acompanha mini salada de mix de folhas, tomate cereja e palmito**

.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\$ 40,00

SABOR CAMPESTRE

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

R\$ 49,00

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\$ 48,00

SOPAS

BAROA DA SERRA (OVOLACTOVEGETARIANO)

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

R\$ 54,00

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

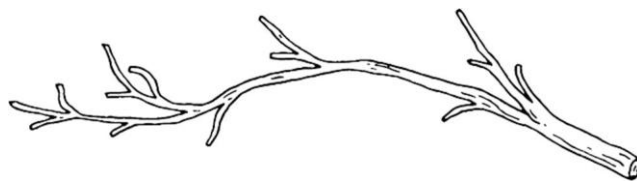
R\$ 54,00



.TRINCHEIRA.

ME NU

RESTAURANTE



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

PRATOS PRINCIPAIS

GRATINADA SILVESTRE (OVOLACTOVEGETARIANO)

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

R\$ 67,00

VEGANO À TRINCHEIRA (VEGANO)

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

R\$ 73,00

MOQUECA VEGANA DA SERRA (VEGANO)

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

R\$ 74,00

RISOTO DE COGUMELOS (OVOLACTOVEGETARIANO)

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

R\$ 83,00

RISOTO PRIMAVERA (OVOLACTOVEGETARIANO)

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

R\$ 83,00

TRUTA À CAMPONESA

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

R\$ 83,00

TRUTA À TRINCHEIRA

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

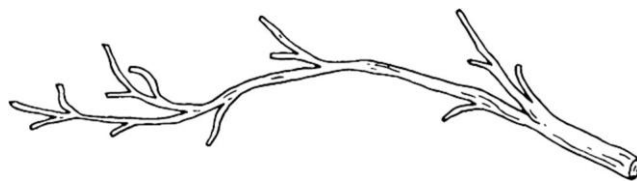
R\$ 83,00



.TRINCHEIRA.

ME NU

RESTAURANTE



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

PRATOS PRINCIPAIS

RAVIOLI CAIPIRA

R\$ 75,00

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

RAVIOLONE DA CASA

R\$ 75,00

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

TRADICIONAL LASANHA A BOLONHESA

R\$ 75,00

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

GALETO DE ALTITUDE

R\$ 85,00

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

PARMEGIANA

R\$ 83,00

Filé mignon empanado, coberto com molho de tomate caseiro e muçarela gratinada, acompanha arroz e frias

FRANGO À CAÇAROLA

R\$ 79,00

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



.TRINCHEIRA.

ME NU

RESTAURANTE



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

PRATOS PRINCIPAIS

ESCONDIDINHO DE COLINA

R\$ 69,00

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

GRELHADO RÚSTICO

R\$ 69,00

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

TRILHA CAMPESTRE

R\$ 90,00

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

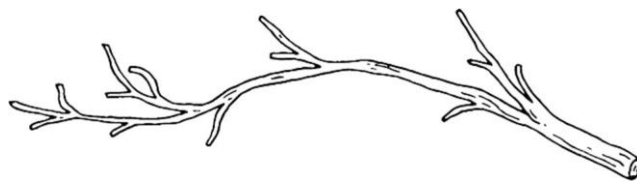
R\$ 79,00

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

.TRINCHEIRA.

ME NU

RESTAURANTE



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

FONDUE | serve 2 pessoas

FONDUE DE CARNE (CALDO AROMATIZADO)

R\$ 187,00

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\$ 127,00

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



FESTIVAL DE FONDUE

R\$ 169,00
(POR PESSOA)

Sequência com as Três opções de fondues, carne, queijo e chocolate.

FONDUE DE CHOCOLATE

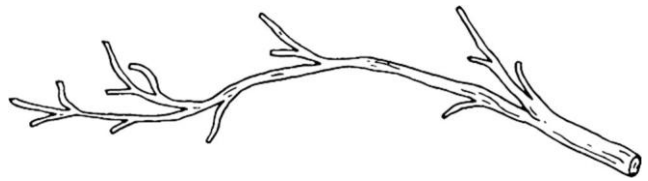
R\$ 85,00

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\$ 22,00

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\$ 33,00

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

HOT BROWNIE

R\$ 33,00

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

CREME DE PAPAIA

R\$ 31,00

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



BANANA FLAMBADA

R\$ 31,00

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

MOUSSE DE CHOCOLATE

R\$ 28,00

Mousse caseiro de chocolate meio amargo c/ raspas de chocolate

FRUTA DA ESTAÇÃO

R\$ 19,00

*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\$ 14,00
CAFÉ EXPRESSO	R\$ 6,00
CHÁ NATURAL OU SACHÊ	R\$ 5,00

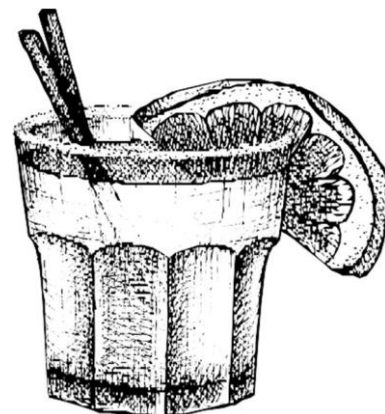
MOMENTO CAIPI

CAIPIRINHA (CACHAÇA ARTESANAL)	R\$ 28,00
CAIPIROSKA (VODKA NACIONAL)	R\$ 28,00
CAIPIROSKA (VODKA IMPORTADA)	R\$ 34,00
CAIPIRÍSSIMA (RUM NACIONAL)	R\$ 28,00
CAIPIRÍSSIMA (RUM IMPORTADO)	R\$ 34,00
CAIPISAQUÊ (SAQUÊ NACIONAL)	R\$ 28,00

*Consulte o Garçom para nossa seleção de frutas da estação

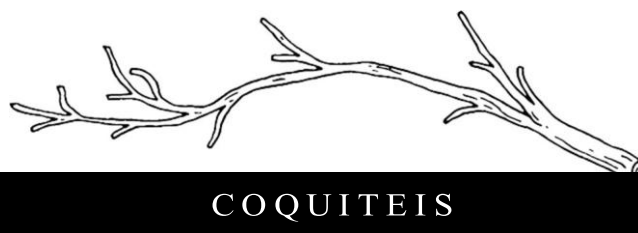
CERVEJAS

ORIGINAL 600ML	R\$ 21,00
HEINEKEN 600ML	R\$ 22,00
HEINEKEN LONG NECK	R\$ 16,00
STELLA ARTOIS LONG NECK	R\$ 16,00
MALZEBIER LONG NECK	R\$ 12,00



.TRINCHEIRA.
**MEN
NU**

≡≡≡ RESTAURANTE ≡≡≡



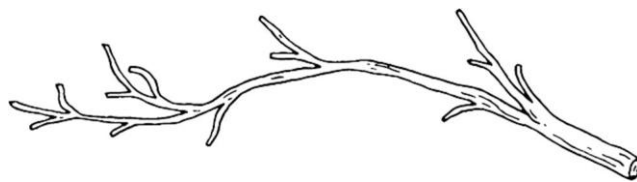
- | | |
|--|-----------|
| TRINCHEIRA SOURS
Cachaça armazenada em carvalho, manjericão fresco, limão taiti com crusta de açúcar | R\$ 31,00 |
| CÍTRICO DA SERRA
Cachaça armazenada em carvalho, hortelã fresco, maracujá e limão taiti | R\$ 31,00 |
| DRY MARTINI
Gin Lassaletti, Noilly Prat, azeitona verde com zest de limão taiti | R\$ 31,00 |
| NEGRONI
Gin Lassaletti, Campari, Noilly Prat com lâminas de laranja e limão taiti | R\$ 31,00 |
| GIN TÔNICA
Gin Lassaletti, água Tônica e rodela de limão taiti | R\$ 31,00 |
| MARGARITA
Tequila Prata, licor Contreau, suco de limão taiti com crusta de sal | R\$ 31,00 |
| MOJITO
Rum Branco Nacional, hortelã fresco; suco de limão taiti e água com gás | R\$ 31,00 |



.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\$ 39,00

SAIZON HIBISCO (BAUZERA)

Harmoniza: Mix de Bruschettas | Gratinada Silvestre

R\$ 39,00

BASTIANA GERMAN PILSNER (3 ORELHAS)

Harmoniza: Queijos Regionais | Ravioli Caipira

R\$ 39,00

MANTIQUEIRA AMBER LAGER (3 ORELHAS)

Harmoniza: Queijos Regionais | Ravioli Caipira

R\$ 39,00

FAZENDINHA WITBIER (3 ORELHAS)

Harmoniza: Tradição da Mantiqueira | Brotos da Serra

R\$ 39,00

FARMHOUSE ALE (3 ORELHAS)

Harmoniza: Linguíça Caipira | Raviolone

R\$ 39,00

TREM DO AMOR SOUR (3 ORELHAS)

Harmoniza: Búfalas da Montanha | Escondidinho de Colina

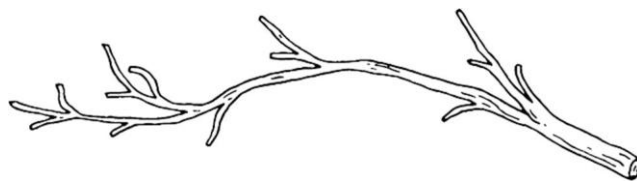
R\$ 39,00



.TRINCHEIRA.

MENU

RESTAURANTE



Curadoria de Cervejas
Artesanais Harmonizados

CERVEJAS

CERVEJAS LUPULADAS

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

PALE ALE (BAUZERA)

Harmoniza: Linguiça Caipira | Trilha Campestre

R\$ 39,00

GONÇALVE-SE AMERICAN PALE ALE (3 ORELHAS)

Harmoniza: Galetto de Altitude | Truta a Camponesa

R\$ 39,00

MARES DE MINAS INDIA PALE ALE (3 ORELHAS)

Harmoniza: Galetto de Altitude | Truta a Camponesa

R\$ 39,00

HATORLONG ROAD HOPPY SAISON (3 ORELHAS)

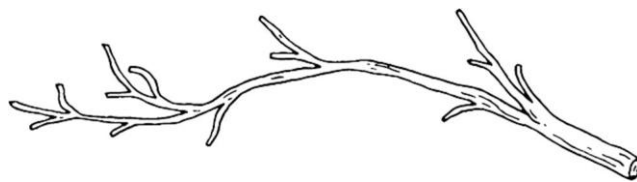
Harmoniza: Frango a Caçarola | Pancetta a Mantequeira

R\$ 39,00



.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)

R\$ 39,00

Harmoniza: Frango a Caçarola | Pancetta a Mantequeira

BLOND ALE (BAUZERA)

R\$ 39,00

Harmoniza: Escondidinho de Colina | Fondue de Queijo

BLACK IPA (BAUZERA)

R\$ 39,00

Harmoniza: Grelhado Rústico | Fondue de Chocolate

TULHA NEGRA IMPERIAL STOUT (3 ORELHAS)

R\$ 39,00

Harmoniza: Trilha Campestre | Fondue de Chocolate

