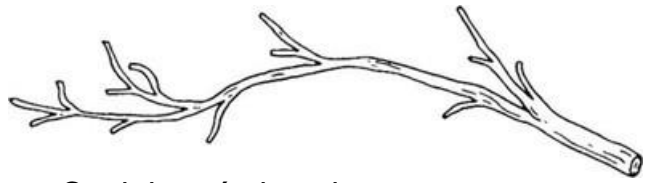


TRINCHEIRA.

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\$ 58,00

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

BÚFALAS DA MONTANHA

R\$ 66,00

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

LINGUIÇA CAIPIRA

R\$ 66,00

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

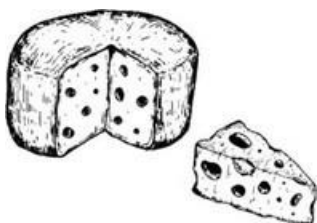
R\$ 66,00

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 CRIOLAS

R\$ 53,00

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

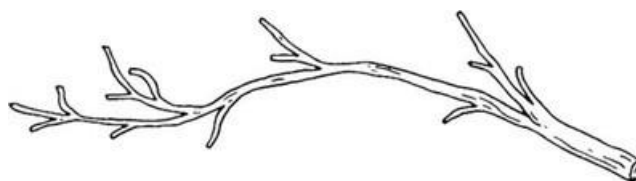
R\$94,00

Curadoria de queijos regionais típicos da fazenda servidos com geleia de pimenta, mel silvestre e azeite extra virgem da mantiqueira e baguete de pão 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

Strogonoff de filé mignon com arroz e batata palha

R \$ 4 9,0 0

***MINI PARMEGIANA*

Filé mignon à parmegiana com arroz e batata frita

R \$ 4 9,0 0

***FILÉ E FRITAS

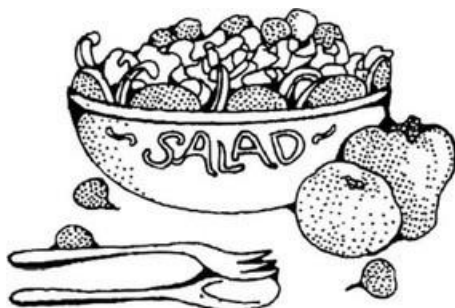
Filé mignon, ou filé de frango ou filé de truta, arroz e batata frita

R \$ 4 9,0 0

***MASSA FRESCA

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

R \$ 4 9,0 0

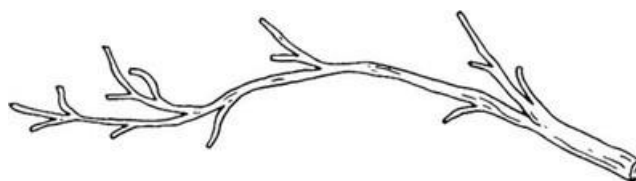


***O menu infantil acompanha mini salada de mix de folhas, tomate cereja e palmito

TRINCHEIRA.

MENU

RESTAURANTE



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

PRATOS INDIVIDUAIS

SALADAS

BROTOS DA SERRA

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

R\$44,00

SABOR CAMPESTRE

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

R\$54,00

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\$53,00

SOPAS

BAROA DA SERRA(OVOLACTOVEGETARIANO)

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

R\$59,00

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

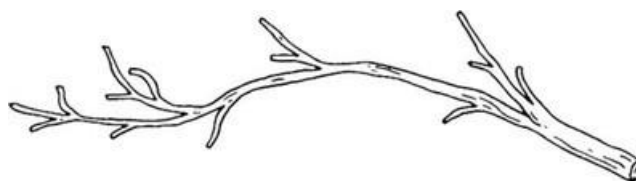
R\$59,00



TRINCHEIRA.

MENU

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 majericão fresco gratinado com queijo de búfala coberto por rúcula e azeite extra virgem e fatia de pão campanha com manteiga de ervas finas

R\$ 74,00

VEGANO Á TRINCHEIRA (VEGANO)

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

R\$ 80,00

MOQUECA VEGANA DASERRA (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\$ 80,00

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\$ 90,00

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\$ 90,00

TRUTA À CAMPONESA

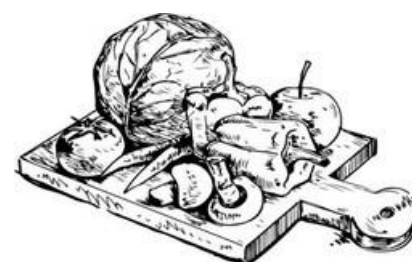
Filé de truta grelhada na manteiga de limão guarnecido com risoto de cabotiá assada ao vinho fino

R\$ 90,00

TRUTA À TRINCHEIRA

R\$90,00

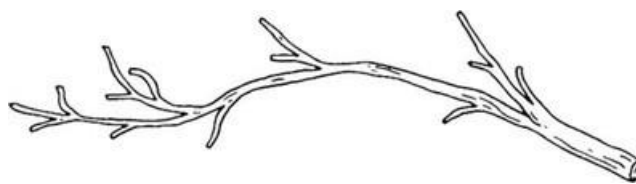
Filé de truta grelhada com sauté de tomate, cebola, manjericão e azeitona preta guarnecida com risoto de queijo



TRINCHEIRA.

ME NU

RESTAURANTE



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

PRATOS PRINCIPAIS

RAVIOLI CAIPIRA

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

R\$ 83,00

RAVIOLONE DA CASA

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

R\$ 83,00

TRADICIONAL LASANHA A BOLONHESA

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

R\$ 83,00

GALETO DE ALTITUDE

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

R\$ 94,00

PARMEGIANA

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

R\$ 92,00

FRANGO À CAÇAROLA

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

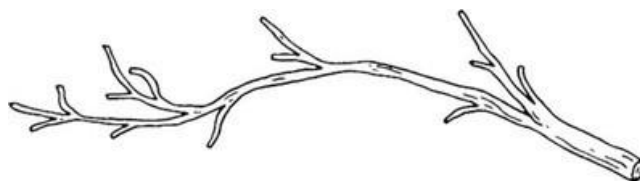
R\$ 87,00



TRINCHEIRA.

ME NU

RESTAURANTE



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

PRATOS PRINCIPAIS

ESCONDIDINHO DECOLINA

R\$ 76,00

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

GRELHADO RÚSTICO

R\$ 99,00

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

TRILHA CAMPESTRE

R\$ 99,00

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

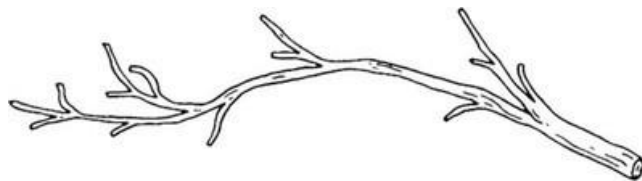
R\$ 87,00

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.

MENU

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\$ 205,00

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\$ 140,00

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\$ 94,00

Chocolate meio amargo acompanha frutas selecionadas da estação e marshmallow

FESTIVAL DE FONDUE

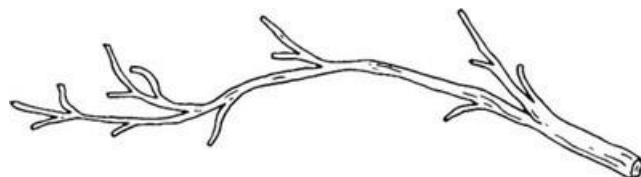
R\$ 186,00
(POR PESSOA)

Sequência com as Três opções de fondues, carne, queijo e chocolate. * individual, caso haja experimentação por outro será cobrado.

TRINCHEIRA.

ME NU

RESTAURANTE



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

PIZZA

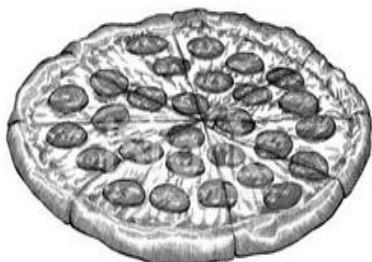
*Verificar a disponibilidade com o garçom

	BROTO	GRANDE
MARGHERITA - Molho de tomate, mussarela, tomate e manjericão	R\$55,00	R\$88,00
PORTUGUESA - Molho de tomate, mussarela, presunto, cebola, milho e ovo	R\$60,00	R\$96,00
FRANGO CATUPIRY - Molho de tomate, mussarela, frango desfiado e catupiry	R\$60,00	R\$96,00
CALABRESA - Molho de tomate, mussarela calabresa e cebola	R\$60,00	R\$96,00
LOMBINHO - Molho de tomate, mussarela, lombinho defumado e cebola	R\$60,00	R\$96,00
LOMBINHO CATUPIRY - Molho de tomate catupiry e lombinho defumado	R\$60,00	R\$96,00
QUATRO QUEIJOS - Molho de tomate, mussarela, catupiry, gorgonzola e provolone	R\$60,00	R\$96,00
PRESUNTO PARMA - Molho de tomate, mussarela presunto parma, rucula e tomate	R\$66,00	R\$99,00
BRÓCOLIS - Molho de tomate, brócolis ao alho coberto com mussarela	R\$55,00	R\$88,00
ABOBRINHA - Molho de tomate, mussarela, abobrinha e parmesão	R\$55,00	R\$88,00
ATUM - Molho de tomate, mussarela, atum e cebola	R\$60,00	R\$96,00
PALMITO - Molho de tomate, mussarela e palmito	R\$60,00	R\$96,00
RUCULA COM BRIE - Molho de tomate, mussarela, brie e rúcula	R\$66,00	R\$99,00

*EM NOSSAS PIZZAS HÁ ADIÇÃO DE ORÉGANO E AZEITONAS

PIZZAS DOCES

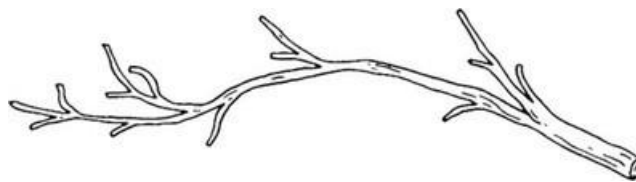
BANANA DA CASA- Banana, açúcar, canela e leite condensado	R\$55,00	R\$88,00
BRIGADEIRO- Chocolate coberto com granulado	R\$60,00	R\$96,00



TRINCHEIRA.

MENU

RESTAURANTE



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

SOBREMESA

SORVETE ARTESANAL ITABAÚ

Cremoso sorvete de massa artesanal.

Temos os sabores do tradicional creme, pistache, doce de leite e chocolate

R \$ 24,00

PETIT GATEAU

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

R \$ 37,00

HOT BROWNIE

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

R \$ 37,00

CREME DE PAPAIA

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

R \$ 34,00



BANANA FLAMBADA

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

R \$ 34,00

MOUSSE DE CHOCOLATE

Mousse caseiro de chocolate meio amargo c/ raspas de chocolate

R \$ 30,00

SALTENHA BAÚ

Empanada artesanal com recheio de doce de leite, acompanha bola de sorvete, confeitada com cacau, nóz moscada e canela

R \$ 36,00

FRUTA DA ESTAÇÃO

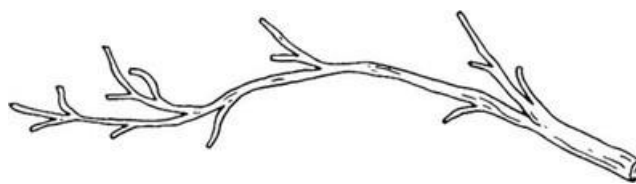
R \$ 21,00

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

TRINCHEIRA.

ME NU

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

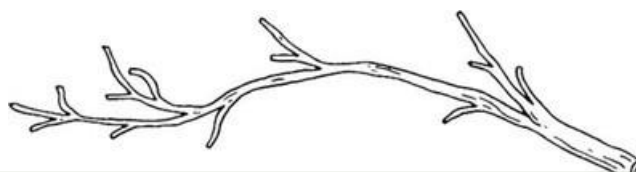
ORIGINAL 600ML	R\$ 21,00
HEINEKEN 600ML	R\$ 22,00
HEINEKEN LONG NECK	R\$ 16,00
STELLA ARTOIS LONG NECK	R\$ 16,00
MALZEBIER LONG NECK	R\$ 12,00



TRINCHEIRA.

MENU

RESTAURANTE



COQUITEIS

TRINCHEIRA SOURS

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

R \$ 3 1 , 0 0

CÍTRICO DASERRA

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

R \$ 3 1 , 0 0

DRY MARTINI

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

R \$ 3 1 , 0 0

NEGRONI

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

R \$ 3 1 , 0 0

GINTÔNICA

Gin Lassaletti, água Tônica e rodela de limão taiti

R \$ 3 1 , 0 0

MARGARITA

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

R \$ 3 1 , 0 0

MOJITO

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

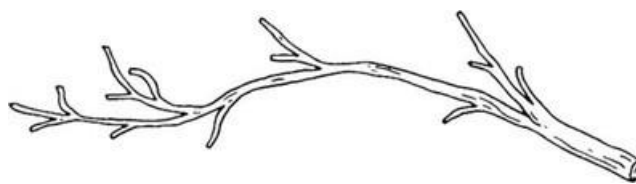
R \$ 3 1 , 0 0



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

FARM HOUSE ALE(3 ORELHAS)

Harmoniza: Linguiça Caipira | Raviolone

R\$ 39,00

TREM DO AMOR SOUR(3 ORELHAS)

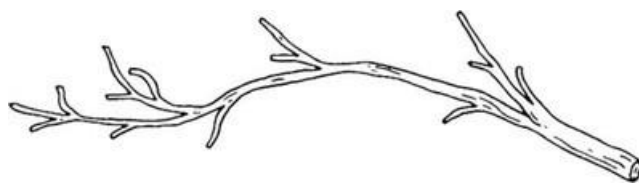
Harmoniza: Búfalas da Montanha | Escondido R\$ 39,00



TRINCHEIRA.

MENU

RESTAURANTE



Curadoria de Cervejas
Artesanais Harmonizados

CERVEJAS

CERVEJAS LUPULADAS

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

PALEALE (BAUZERA)

Harmoniza: Linguíça Caipira | Trilha Campestre

R\$ 39,00

GONÇALVE-SE AMERICAN PALE ALE (3 ORELHAS)

Harmoniza: Galeto de Altitude | Truta a Camponesa

R\$ 39,00

MARES DE MINAS INDIA PALE ALE (3 ORELHAS)

Harmoniza: Galeto de Altitude | Truta a Camponesa

R\$ 39,00

HATOR LONG ROAD HOPPY SAISON (3 ORELHAS)

Harmoniza: Frango a Caçarola | Pancetta a Mantiqueira

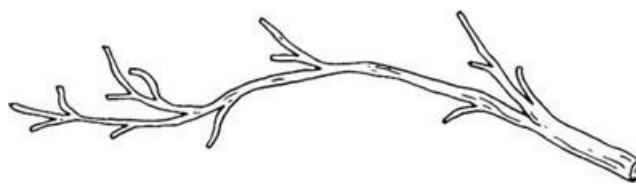
R\$ 39,00



TRINCHEIRA.

MENU

RESTAURANTE



Curadoria de Cervejas
Artesanais Harmonizados

CERVEJAS

CERVEJAS MALTADAS OU TORRADAS

Possíveis aromas e sabores com notas
tostadas e defumadas.

RED ALE (BAUZERA)

Harmoniza: Frango a Caçarola | Pancetta a Manteigada

R\$ 39,00

BLOND ALE (BAUZERA)

Harmoniza: Escondidinho de Colina | Fondue de Queijo

R\$ 39,00

BLACK IPA (BAUZERA)

Harmoniza: Grelhado Rústico | Fondue de Chocolate

R\$ 39,00

TULHA NEGRA IMPERIAL STOUT (3 ORELHAS)

Harmoniza: Trilha Campestre | Fondue de Chocolate

R\$ 39,00

