

PETISCOS

Fritas - 43

Batatinhas fininhas e crocantes temperadas com páprica doce e servida com maionese da casa e ketchup de beterraba orgânico da Fazenda do Retiro.

Mandioca da Vó - 30

Mandioca com manteiga prensada e frita. Crocante por fora, cremosa por dentro. Servida com parmesão e alioli da casa.

Bolim de Milho & Gorgonzola - 27

Bolinho de milho crocante recheado com queijo gorgonzola. Vem com molho de pimenta da casa pra acordar o paladar. (3 unidades)

Fish and Chips Mineiro - 61

Isclas de tilápia temperadas com lemon pepper e empanadas no fubá, acompanha mandioca frita e molho tártaro artesanal.

Frango com Quiabo - 47

Frango a passarinho marinada na cerveja e frito. Acompanha quiabo tostado e molho de pimenta da casa!

Croquetas da Mantiqueira - 33

Croquetas espanholas feitas com bechamel e carne de lata ou bechamel, shitake e alho poró. Acompanha molho thai sweet chili da Fazenda do Retiro. (3 unidades)

Coxinha de Boteco - 30

Casquinha dourada e crocante com recheio cremoso de galinha e requeijão mineiro. Acompanha maionese da casa. (3 unidades)



Pastel de Feira - 31

Mix de pastéizinhos de carne moída bem temperadinha com queijo e azeitona ou só de queijo. Acompanha vinagrete da casa (3 unidades)

Linguiça Caipira - 65

Linguiça de pernil com vinagrete da casa e pão artesanal. Bom pra acompanhar uma gelada.

Torresminho - 45

Barriga de porco pururucada na hora, servida com limãozinho e molho de pimenta. Vai na fé que não tem erro!

ENTRADAS



Caldinho de Feijão - 25

Feijão preto bem temperado com bacon e calabresa.

Salada Orgânica da Fazenda - 29

Mix de folhas frescas, tomatinhos, rabanete, cebola roxa, parmesão e molho de mostarda com mel.

Creme de Abóbora - 23

Creminho de abóbora cabotia com farofinha de panko crocante.

