

PETISCOS E ENTRADAS

Caldinho de Feijão

Feijão preto bem temperado com calabresa e crispy de bacon

Salada Orgânica da Fazenda

Mix de folhas frescas, tomates confit, azeitonas, queijo parmesão e croutons
Acompanha molho de mostarda e mel

Mandioca da Vó

Mandioca com manteiga prensada e frita. Crocante por fora, cremosa por dentro. Servida com parmesão e alioli da casa (4 unidades)

Bolim de Milho & Gorgonzola

Bolinho de milho crocante recheado com queijo gorgonzola. Vem com molho de pimenta da casa pra acordar o paladar (4 unidades)

Torresminho

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

Frango com Quiabo

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

Croquetas da Mantiqueira

Croquetas espanholas feitas com bechamel e carne de lata ou bechamel com shitake e alho poró. Acompanha molho thai sweet chili da Fazenda do Retiro (4 unidades)

Fish and Chips Mineiro

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

Fritas

Batatinhas fininhas e crocantes temperadas com nosso tempero secreto. Servida com maionese de gengibre e ketchup orgânico de beterraba da Fazenda do Retiro

Pastel de Feira

Escolha seu mix de pastéisinhos de carne de lata, carne moída bem temperadinha ou de queijo
Acompanha vinagrete da casa (3 unidades)

Linguiça Caipira

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

Coxinha de Boteco

Casquinha dourada e crocante com recheio cremoso de galinha e requeijão mineiro. Acompanha maionese da casa (4 unidades)

