CARDÁPIO 2017

PARA COMEÇAR

PÃES DE FERMENTAÇÃO NATURAL, MANTEIGA DEFUMADA, TARTAR DE TOMATE, FLOR DE SAL E AZEITE
R$ 13 POR PESSOA

PARA COMPARTILHAR

ASINHAS CROCANTES AO MOLHO *BARBECUE* – R$ 25

BOLINHOS DE TAPIOCA COM QUEIJO ACOMPANHADOS DE KETCHUP DE BANANA PICANTE – R$22

MIX DE BATATA, BATATA-DOCE, INHAME E CARÁ FRITOS COM AIOLI – R$ 18

PÃES TOSTADOS NA CHURRASQUEIRA COM COBERTURA DO DIA – R$ 22

MORCILLA ARTESANAL COM VINAGRETE – R$ 27

LINGUIÇA ARTESANAL – R$ 27

SELEÇÃO DE EMBUTIDOS ARTESANAIS – R$ 61

ENTRADAS

SALADA CÓR – MIX DE FOLHAS, BOLINHAS DE QUEIJO DE CABRA COM CASTANHAS, BETERRABA EM CONSERVA, TOMATE CEREJA E TORRADAS COM VINAGRETE DE BALSÂMICO E MEL – R$ 25

"OSSO DE PUPUNHA" COM COGUMELOS, MISSÔ E SALADINHA – R$ 25

CREME DE COUVE-FLOR COM OVO MOLE E BACON – R$ 22

POLVO NA BRASA COM *CHIMICHURRI* E PASTA DE PIMENTÃO ACOMPANHADO DE SALADA DE ERVA DOCE COM MAÇÃ VERDE – R$ 39

CEVICHE QUENTE COM CROCANTE DE ALHO-PORÓ E CEBOLA – R$ 29

NOSSA CARNE CRUA - FILÉ MIGNON ANGUS, GEMA DE OVO, CEBOLINHA E FLOR DE SAL – R$ 35

CARDÁPIO 2017

PARA COMEÇAR

PÃES DE FERMENTAÇÃO NATURAL, MANTEIGA DEFUMADA, TARTAR DE TOMATE, FLOR DE SAL E AZEITE
R$ 13 POR PESSOA

PARA COMPARTILHAR

ASINHAS CROCANTES AO MOLHO BARBECUE – R$ 25

BOLINHOS DE TAPIOCA COM QUEIJO ACOMPANHADOS DE KETCHUP DE BANANA PICANTE – R$22

MIX DE BATATA, BATATA-DOCE, INHAME E CARÁ FRITOS COM AIOLI – R$ 18

PÃES TOSTADOS NA CHURRASQUEIRA COM COBERTURA DO DIA – R$ 22

MORCILLA ARTESANAL COM VINAGRETE – R$ 27

LINGUIÇA ARTESANAL – R$ 27

SELEÇÃO DE EMBUTIDOS ARTESANAIS – R$ 61

ENTRADAS

SALADA CÓR – MIX DE FOLHAS, BOLINHAS DE QUEIJO DE CABRA COM CASTANHAS, BETERRABA EM CONSERVA, TOMATE CEREJA E TORRADAS COM VINAGRETE DE BALSÂMICO E MEL – R$ 25

"OSSO DE PUPUNHA" COM COGUMELOS, MISSÔ E SALADINHA – R$ 25

CREME DE COUVE-FLOR COM OVO MOLE E BACON – R$ 22

POLVO NA BRASA COM CHIMICHURRI E PASTA DE PIMENTÃO ACOMPANHADO DE SALADA DE ERVA DOCE COM MAÇÃ VERDE – R$ 39

CEVICHE QUENTE COM CROCANTE DE ALHO-PORÓ E CEBOLA – R$ 29

NOSSA CARNE CRUA - FILÉ MIGNON ANGUS, GEMA DE OVO, CEBOLINHA E FLOR DE SAL – R$ 35

@CORGASTRONOMIA /CORGASTRONOMIA

PRATOS PRINCIPAIS

PANCETTA DE PORCO COM PURÊ DEFUMADO DE BATATA DOCE – R$ 57

PEIXE COZIDO NA FOLHA DE BANANEIRA COM PATACONES (DISCOS DE BANANA DA TERRA), VELOUTÉ DE LEITE DE COCO E SALADINHA DE FEIJÃO-DE CORDA – R$ 69

ESPAGUETE À CARBONARA – GEMA DE OVO, GUANCIALE, QUEIJO PECCORINO E PIMENTA-DO- REINO – R$ 45

HAMBÚRGUER DA CASA COM QUEIJO MOGIANA, BACON COM MEL E MAIONESE DE ALHO ACOMPANHADODE BATATA FRITA OU SALADA – R$ 39

NHOQUE DE ABÓBORA COM RICOTA, MANJERICÃO E CASTANHA DO PARÁ - R$ 53

ARROZ ESPANHOL COM VEGETAIS E ROMESCO – R$ 55

CARNES

ASADO DE TIRA – R$ 55

FRALDINHA – R$ 55

CHORIZO – R$ 55

DRY-AGED

MATURAMOS NOSSAS CARNES A SECO, APLICANDO A TÉCNICA HOJE CONHECIDA COMO DRY AGED. COM ISSO, GARANTIMOS A CONCENTRAÇÃO DO SABOR, A QUEBRA DAS FIBRAS E, CONSEQUENTEMENTE, A QUALIDADE DA MACIEZ.

EM ALGUNS CORTES, ESTENDEMOS O PROCESSO DE MATURAÇÃO POR 40 DIAS OU MAIS. CHEGAMOS, ASSIM, A SABORES MAIS COMPLEXOS E A UMA TEXTURA REALMENTE ÚNICA.

NEW YORK STRIP
T-BONE
PRIME RIB

14 a 30 dias
a cada 100G / R$ 20 (mínimo de 500g)

40 a 60 dias
a cada 100G / R$ 30 (mínimo de 500g)

Acima de 70 dias
FAÇA SUA RESERVA

CONSULTE NOSSA EQUIPE PARA SABER QUAIS PESOS, CORTES E TEMPO DE MATURAÇÃO ESTÃO DISPONÍVEIS

ACOMPANHAMENTOS

PURÊ DO DIA – R$ 15

FAROFA DE BACON COM CEBOLA – R$ 12

FAROFA DE BANANA DA TERRA COM COENTRO – R$ 12

LEGUMES GRELHADOS – R$ 15

BATATA FRITA – R$ 12

ARROZ BRANCO – R$ 8

REPOLHO NA BRASA, COM PASTA DE CASTANHA DO PARÁ E MOLHO DE OSTRAS – R$ 12

SALADA DE BATATA DA CASA – R$ 15

VINAGRETE DE BANANA – R$ 12

SOBREMESA

BROWNIE COM SORVETE DE LEITE, TELHA DE LEITE DEFUMADO E FAROFA DE CHOCOLATE BRANCO – R$ 26

ESPUMA DE IOGURTE COM SORBET DE MARACUJÁ E MEL – R$ 23

ARROZ DOCE BRULÉE COM GRANITA DE MAÇÃ VERDE – R$ 25

CEVICHE DE FRUTAS COM LECHE DE TIGRE DE CASTANHA DO PARÁ – R$ 16

FRUTA DO DIA – R$ 9

BOLA DE SORVETE – R$ 11

PARA FINALIZAR

CAFÉ DA FAZENDA DOM VIÇOSO, DE MINAS GERAIS

COADO – R$ 11 EXPRESSO – R$ 7

ACOMPANHA QUEIJO MEIA-CURA E DOCE EM COMPOTA

CHÁ DE LIMÃO SICILIANO OU HORTELÃ – R$ 11

PARA AS CRIANÇAS R$ 29

MASSA AO SUGO OU NA MANTEIGA

MINI ESCALOPE COM FRITAS OU PURÊ OU LEGUMES GRELHADOS

cór

PRATOS PRINCIPAIS

PANCETTA DE PORCO COM PURÊ DEFUMADO DE BATATA DOCE – R$ 57

PEIXE COZIDO NA FOLHA DE BANANEIRA COM PATACONES (DISCOS DE BANANA DA TERRA), VELOUTÉ DE LEITE DE COCO E SALADINHA DE FEIJÃO-DE CORDA – R$ 69

ESPAGUETE À CARBONARA – GEMA DE OVO, GUANCIALE, QUEIJO PECCORINO E PIMENTA-DO- REINO – R$ 45

HAMBÚRGUER DA CASA COM QUEIJO MOGIANA, BACON COM MEL E MAIONESE DE ALHO ACOMPANHADODE BATATA FRITA OU SALADA – R$ 39

NHOQUE DE ABÓBORA COM RICOTA, MANJERICÃO E CASTANHA DO PARÁ - R$ 53

ARROZ ESPANHOL COM VEGETAIS E ROMESCO – R$ 55

CARNES

ASADO DE TIRA – R$ 55

FRALDINHA – R$ 55

CHORIZO – R$ 55

DRY-AGED

MATURAMOS NOSSAS CARNES A SECO, APLICANDO A TÉCNICA HOJE CONHECIDA COMO DRY AGED. COM ISSO, GARANTIMOS A CONCENTRAÇÃO DO SABOR, A QUEBRA DAS FIBRAS E, CONSEQUENTEMENTE, A QUALIDADE DA MACIEZ.

EM ALGUNS CORTES, ESTENDEMOS O PROCESSO DE MATURAÇÃO POR 40 DIAS OU MAIS. CHEGAMOS, ASSIM, A SABORES MAIS COMPLEXOS E A UMA TEXTURA REALMENTE ÚNICA.

NEW YORK STRIP
T-BONE
PRIME RIB

14 a 30 dias
a cada 100G / R$ 20 (mínimo de 500g)

40 a 60 dias
a cada 100G / R$ 30 (mínimo de 500g)

Acima de 70 dias
FAÇA SUA RESERVA

CONSULTE NOSSA EQUIPE PARA SABER QUAIS PESOS, CORTES E TEMPO DE MATURAÇÃO ESTÃO DISPONÍVEIS

cór

ACOMPANHAMENTOS

PURÊ DO DIA – R$ 15

FAROFA DE BACON COM CEBOLA – R$ 12

FAROFA DE BANANA DA TERRA COM COENTRO – R$ 12

LEGUMES GRELHADOS – R$ 15

BATATA FRITA – R$ 12

ARROZ BRANCO – R$ 8

REPOLHO NA BRASA, COM PASTA DE CASTANHA DO PARÁ E MOLHO DE OSTRAS – R$ 12

SALADA DE BATATA DA CASA – R$ 15

VINAGRETE DE BANANA – R$ 12

SOBREMESA

BROWNIE COM SORVETE DE LEITE, TELHA DE LEITE DEFUMADO E FAROFA DE CHOCOLATE BRANCO – R$ 26

ESPUMA DE IOGURTE COM SORBET DE MARACUJÁ E MEL – R$ 23

ARROZ DOCE BRULÉE COM GRANITA DE MAÇÃ VERDE – R$ 25

CEVICHE DE FRUTAS COM LECHE DE TIGRE DE CASTANHA DO PARÁ – R$ 16

FRUTA DO DIA – R$ 9

BOLA DE SORVETE – R$ 11

PARA FINALIZAR

CAFÉ DA FAZENDA DOM VIÇOSO, DE MINAS GERAIS

COADO – R$ 11 EXPRESSO – R$ 7

ACOMPANHA QUEIJO MEIA-CURA E DOCE EM COMPOTA

CHÁ DE LIMÃO SICILIANO OU HORTELÃ – R$ 11

PARA AS CRIANÇAS R$ 29

MASSA AO SUGO OU NA MANTEIGA

MINI ESCALOPE COM FRITAS OU PURÊ OU LEGUMES GRELHADOS

@CORGASTRONOMIA /CORGASTRONOMIA