

Walfenda

ENTRADAS

Tábua de pães artesanais 15,50
Pão de bacalhau e pão de azeitonas com manteiga de ervas

Cremes veganos 18,50
Grão de bico ou ervilha

Tábua medieval 55,00
Seleção de embutidos, enchidos e queijos artesanais

Meia Tábua 33,00

Salpicão português: Receita centenária, da região de Trás dos Montes em Portugal, produzido com a técnica trasmontana de defumação com lenha de castanheira. Sua base é lombo suíno, vinho e especiarias.

Chouriça portuguesa: Receita de Mogadouro, Portugal. Enchido defumado na lenha de castanheira com base de pernil suíno, vinho e especiarias.

Ossocolo: Receita de imigrantes italianos, tipo de presunto cru feito com lombo suíno. Processo de seis meses para a cura total da carne.

Sobrasada mallorquina: Cremoso embutido tradicional de Mallorca, na Espanha, a base de carne gordura suína e pimentão espanhol.

Chistorra curada: Enchido clássico da região Vasco Navarro, Espanha, parecido com o chorizo. A base de carne suína e ervas aromáticas.

Fuet: Clássico da região cataluña, produzido com carne magra de porco. Sabor suave.

Tulha: Oito meses de maturação, levemente salgado e aroma leve de café. Medalha de ouro no Prêmio Queijo Brasil e medalha de ouro no World Cheese Award da Espanha.

Trilha: 100% queijo de cabra e três meses de maturação em tulhas de café.

Tríade de Linguiças (preparo em 20 min.)
42,50

Linguiças defumadas no varal com lenha de maçã

Morcilla tradicional 2 unidades 24,50
Embutido a base de sangue suíno, cebola e especiarias. Assada na lenha

Wilda 2 unidades 24,50
Canoa de tutano – Osso da canela bovina cortado em forma de canoa com textura amanteigada e sabor marcante

CARNES

Sugestão dos assadores: Nossos cortes bovinos são mais apreciados ao ponto ou ponto para menos.

Walfenda

Sugestão dos assadores: Nossos cortes bovinos são mais apreciados ao ponto ou ponto para menos.

OUTROS CORTES

- Thalion** **49,50**
Assado de tira – Corte da parte mais nobre da costela bovina – porção média 350 gr
- Turgon** **49,50**
Short rib steak – Corte especial do acém bovino de extrema suculência e sabor – porção média 500 gr
- Fréya** **69,50**
Assado de tira Angus, importado do Uruguai – porção média 350 gr
- Galdor** **69,50**
Prime rib steak – Corte da costela bovina com osso e gordura na medida certa. Um dos mais conceituados da alta gastronomia – porção média 450gr
- Flamel** **39,50**
Flat iron steak – Corte mais nobre da paleta bovina – porção média 350 gr
- Faramir** **59,50**
T-Bone – Duas texturas em único corte bovino, contra filet e filet mignon, separados por um osso em forma de T – porção média 450 gr
- Alyon** **24,50**
Steak Duroc Pork – Corte especial da raça americana suína Duroc – porção média 350 gr
- Drogon** **49,50**
Assado de tira suíno Duroc - 500gr

Walfenda

Sugestão dos assadores: Nossos cortes bovinos são mais apreciados ao ponto ou ponto para menos.

OUTROS CORTES

Balafhar a unidade **31,50**
Carré de javali – Corte macio do lombo

Miriel a unidade **54,50**
Coxa de peru – saborosa e tenra, tem seu preparo iniciado 36 horas antes de assar, marinada com tempero especial do Walfenda, acompanha rodelas de abacaxi grelhado – peso médio da unidade 1000 gr

ACOMPANHAMENTOS

Batatas na lenha	22,00
Farofa do Walfenda	14,50
Arroz de açafrão	14,50
Arroz branco	12,50
Duo de favas com linguiça portuguesa	19,50
Porção de vegetais do dia na lenha	22,00
Salada verde	22,50
Abacaxi na brasa	22,50

SOBREMESAS

Crepes na lenha	23,50
<i>Figos secos com vinho branco</i>	
<i>Maçã com água de flor de laranjeira</i>	
<i>Ameixa com mel</i>	
<i>Maçã e pera com frutas secas</i>	
<i>Doce de leite com chocolate</i>	

POÇÕES MÁGICAS



Dry potus	23,00
<i>Vodka Citron, licor Parfait Amour, Hibiscus Bitter, cranberry juice e limão</i>	
Felix Felicis	23,00
<i>Vodka, hidromel, ice tea e gengibre.</i>	
Elixir da Górgona	23,00
<i>Gin, Cointreau, Noilly Prat e Anisete.</i>	
Aurum	23,00
<i>Vodka, licor de damasco, maracujá, Lemongrass Bitter e ice tea.</i>	
Venenum da Mantícora	23,00
<i>Gin, licor de maçã, suco de maçã e perfume de jasmin.</i>	
Trinus de Nagini	23,00
<i>Vodka, Hibiscus Siroup, Cointreau e soda Walfenda.</i>	
Perfume de Galadriel	23,00
<i>Gin, Vermouth rosso e Bitter arruda.</i>	
Lágrima da Quimera	23,00
<i>Hidromel, limão, hortelã e sementes de erva doce.</i>	
Poder da Mandrágora	23,00
<i>Gin, Ginger Siroup e chá verde.</i>	
Amortentia	24,00
<i>Espumante, Grenadine, morangos e perfume de rosas.</i>	
Hella	24,00
<i>Espumante, Lavanda Siroup e soda Walfenda.</i>	
Nera	24,00
<i>Espumante e Jasmim Siroup.</i>	

SANGRIAS

Sangue da Hidra	74,00
<i>Vinho tinto, Licor, limão siciliano, laranja e morangos e soda - 1 lt</i>	
Draco Amans	74,00
<i>Espumante, Licor, morangos, abacaxi, maçã e suco de maçã e soda - 1 lt</i>	
Sombra da Fênix	74,00
<i>Vinho branco, Licor, tangerina, morangos, limão siciliano, hortelã e soda - 1 lt</i>	

FEITIÇOS

Fogo do Dragão * 26,50

Brand, Absinto, licor de maçã e laranja.

**consulte o garçon sobre termo de responsabilidade do Dragão.*

Baba da Serpe 26,50

Sorvete, cidra, canela, cravo e noz moscada.

Hidromel no chifre 24,50

Seco ou suave

Hipocráz Walfenda a taça 19,50

(Bebida medieval produzida a partir de vinho, mel e especiarias)

Vermelho ou Branco

Espumante, Lavanda Siroup e soda Walfenda.

OUTRAS POÇÕES

Caipirinhas

Cachaça

19,50

Vodka nacional

21,50

Sakê nacional

21,50

Vodka importada

25,50

Whiskies e bourbons

Chivas Regal

29,00

Jack Daniel's

29,00

Jack Daniel's Honey

29,00

Jack Daniel's Single Barrel

35,00

Jameson Irish Whiskey

24,00

J & B Blend Scotch

22,00

Jim Beam

25,00

Saquê

Jun Daiti

16,00

Destilados

Tequila El Jimador Branco

19,00

Tequila El Jimador Reposado

19,00

Gin Tanqueray

22,00

Grappa Fuoriclasse

23,00

Steinhäger Schlichte

19,00

Rum Bacardi Prata

16,00

Rum Bacardi Ouro

16,00

Rum Havana Club Anejo 3 anos

22,00

Vodka Absolut

21,00

Vodka Absolut Citron

23,00

Vodka Absolut Mandarin

23,00

Vodka Círoc

24,00

OUTRAS POÇÕES

Licores

<i>Amaretto Dell'Orso</i>	19,00
<i>Anisette</i>	17,00
<i>Apricot (Damasco)</i>	17,00
<i>Cointreau</i>	22,00
<i>Drambuie</i>	22,00
<i>Frangelico</i>	22,00
<i>Licor 43</i>	22,00
<i>Licor de Kuyper Sour Apple Pucker (Maçã)</i>	22,00
<i>Limoncello Lucano</i>	22,00
<i>Midori (Melão)</i>	22,00
<i>Parfait Amour</i>	22,00
<i>Sambuca</i>	22,00

Outras Doses

<i>Brandy Osborne</i>	22,00
<i>Campari</i>	19,00
<i>Vermouth Carpano</i>	23,00
<i>Vermouth Noilly Prat</i>	22,00

SUMOS

Sumo do mago <i>Suco de uva integral</i>	10,90
Sumo da fada <i>Suco de maçã gaseificado puro</i>	11,90
Sumo negro <i>Suco de maçã gaseificado com poção mágica</i>	12,90
Soda Walfenda <i>Suco a base de limão Siciliano, tangerina e xarope de romã</i>	12,90

OUTRAS BEBIDAS

Água com e sem gás	4,90
Coca Regular ou Zero	5,90
Água tônica	5,90
Soda Limonada regular ou Zero	5,90
Guaraná Cotuba Regular ou Zero	6,90
H2OH	6,90
Schweps citrus	6,90

CAFÉ E CHÁS

Café Espresso	5,90
Chás Especiais Natu Green <i>Solicite ao garçon os sabores</i>	5,90



LIVRO MÁGICO

DOS

VINHOS

SELEÇÃO DOS MELHORES VINHOS NACIONAIS