Para Beliscar e Bebericar na piscina...

Dias ensolarados pedem petiscos leves, sabores frescos e caipirinhas à beira da piscina.

Dip de Legumes Crus ..... **R$ 45,00**
Cenoura, pepino, abobrinha, tomate cereja e sal grosso servido com molho de iogurte e hortelã

Porção de Azeitonas Temperadas da Casa ..... **R$ 25,00**

Porção de fava torrada com mel e mostarda ..... **R$ 20,00**

Caipirinha de Vodca ..... **R$ 35,00**
Refrescante caipiroska - consultar frutas disponíveis no dia

Caipirinha de Cachaça ..... **R$ 30,00**
Caipirinha tradicional brasileira - consultar frutas disponíveis

Para Curtir na cabana...

Entradas aconchegantes, fondues e antepastos pensados para harmonizar com um bom vinho e a lareira.

Mini Focaccia de Alecrim com quarteto de molhos ..... **R$ 75,00**

Parmesão, Azeitonas temperadas e Salame com limão ..... **R$ 70,00**

Pupunha grelhado ao molho pesto ..... **R$ 70,00**

Tostex a nossa moda ..... **R$ 30,00**

Omelete do Chapéu ..... **R$ 40,00**
03 ovos, queijo, presunto, tomate, cebola, cebolinha, preparado delicadamente no forno

Bruschetta Confit ..... **R$ 65,00**
Tomate confit e iogurte caseiro - 4 unidades

Bruschetta Gravilax ..... **R$ 70,00**
Salmão curado e iogurte caseiro - 4 unidades

Fondue de queijo simples ..... **R$ 180,00**
Acompanha pão italiano - Serve 2 pessoas

Fondue de queijo do Chapéu ..... **R$ 270,00**
Acompanha pão italiano, tomate cereja, brócolis, batata rústica e iscas de mignon - Serve 2 pessoas

Fondue de chocolate ..... **R$ 180,00**
Acompanha frutas frescas da estação - Serve 2 pessoas

Salada do Chapéu ..... **R$ 80,00**
Mix de folhas frescas, tomate cereja, palmito, cenoura, pepino, queijo de cabra, cebola roxa e croutons

Salada Gravilax ..... **R$ 85,00**
Mix de folhas frescas, tomate cereja, salmão curado e queijo cottage

Obs 01: Pedidos deverão ser solicitados até as 20:00hs no whatsapp 12 98706 9571
Obs 02: Aos domingos trabalhamos com cardápio reduzido, favor consultar pratos disponíveis

Da Estação...

Pratos reconfortantes preparados com ingredientes sazonais e o carinho da cozinha afetiva.

Polenta Cremosa com Ragu Bovino ..... **R$ 80,00**
Corte de carne preparada lentamente em seu próprio molho com legumes selecionados

Lasanha de Berinjela Ora Pro Nobis ..... **R$ 80,00**
Berinjela, queijo mussarela, toque de Ora Pro Nobis e molho de tomates frescos

Gaspacho al mare ..... **R$ 60,00**
Sopa fria de tomate, pepino, pimentão e manjericão... com camarão 7 barbas

Capeletti in brodo ..... **R$ 75,00**
Massa artesanal recheada de carne servida em caldo aromático

Bobó de Camarão ..... **R$ 150,00**
Acompanha arroz branco soltinho e farofa artesanal de dendê

Pastas artesanais...

Massas frescas e recheadas, com molhos delicados e perfume de ervas frescas da Mantiqueira. (Acompanham torradas e parmesão ralado)

Agnelotti de Abóbora com alho negro ..... **R$ 80,00**
Servido ao sugo.
Acompanhadas de torradas e parmesão ralado

Ravióli de Mussarela de Búfala ..... **R$ 80,00**
Servido no molho branco e ervas aromáticas... gratinado com parmesão.
Acompanhadas de torradas e parmesão ralado

Cannelloni Três Queijos ..... **R$ 80,00**
Recheado com seleção de queijos da Mantiqueira e ervas. Servido com molho de tomate fresco, manjericão e gratinado.
Acompanhadas de torradas e parmesão ralado

Nhoque de Baroa ..... **R$ 80,00**
Servido ao sugo.
Acompanhadas de torradas e parmesão ralado

Proteínas nobres...

Grelhados preparados no ponto perfeito com opção de acompanhamento à sua escolha (Risotos, Mousselines, Espaguete ao alho e óleo, Saladas ou Legumes salteados).

Filé Mignon grelhado na manteiga ..... **R$ 105,00**

Filé de Frango grelhado na manteiga ..... **R$ 90,00**

Lombo de Salmão com mel trufado ..... **R$ 105,00**

Filé de Truta Defumada no forno regada de azeite ..... **R$ 95,00**

Filé de Truta Fresca grelhada ..... **R$ 95,00**

Obs 01: Pedidos deverão ser solicitados até as 20:00hs no whatsapp 12 98706 9571
Obs 02: Aos domingos trabalhamos com cardápio reduzido, favor consultar pratos disponíveis

Filé de Truta Fresca Salmonada grelhada ..... **R$ 95,00**

escolha seu Acompanhamento.....

Acompanhamentos para as proteínas

Risoto de Queijo .....

Risoto de Funghi Secci importado .....

Risoto de Limão Siciliano .....

Risoto de Limão Cravo - mediante consulta .....

Mousseline de Baroa .....

Mousseline de Batata .....

Espaguete alho e óleo com amêndoas tostadas .....

Salada Colorida .....
Mix de folhas baby, tomate cereja, cenoura, pepino e manga

Tomate Recheado com mix de queijos e especiarias .....
Tomate Recheado com mix de queijos e especiarias, em companhia de
Legumes Salteados.... cenoura, baroa, brócolis e ora pro nobis

Nossas Sopas...

Receitas aquecedoras para as noites frescas de montanha, com caldos aromáticos. Acompanhadas de torradas e parmesão ralado.

Sopa Especial do Dia (Serve 2 pessoas) ..... **R$ 140,00**
Para 2 pessoas - consulte o sabor do dia... Acompanhada de torradas e parmesão ralado

Para Adoçar a vida...

Sobremesas artesanais memoráveis para fechar com ternura e encanto sua experiência gastronômica.

Romeu de Julieta do Carlota ..... **R$ 45,00**
Suflê de goiabada acompanhado de queijo mascarpone assado na hora (tempo mínimo de preparo 40 min)

Cumbuca de brigadeiro da casa ..... **R$ 35,00**
Brigadeiro cremoso de colher preparado com puro chocolate 70%

Torta da D. Maria ou se preferir Torta Holandesa ..... **R$ 25,00**

Mini Madelaine com sorvete de creme ..... **R$ 35,00**
Tradicional bolinho de amêndoas francês assado na hora (tempo mínimo de preparo 40 min)

Sorvete de creme ..... **R$ 15,00**

Crepe Suzette com sorvete de creme ..... **R$ 35,00**

Obs 01: Pedidos deverão ser solicitados até as 20:00hs no whatsapp 12 98706 9571
Obs 02: Aos domingos trabalhamos com cardápio reduzido, favor consultar pratos disponíveis

Para amanhecer na cabana...

Tudo de mais charmoso e fresco faz parte do nosso cardápio ...

Café Cabana ..... **R$ 120,00**
Frutas, coalhada, pães, bolos e opção de três pratos quentes...

No minibar, para beliscar...

Pequenos mimos e delícias práticas para saborear a qualquer hora no aconchego da cabana.

Pringles ..... **R$ 33,00**

Amendoim Japonês e Ovinhos de Amendoim ..... **R$ 18,00**

Castanhas ..... **R$ 30,00**

Cookie de Aveia e Goiabinha ..... **R$ 12,00**

Biscoito de Chocolate ..... **R$ 15,00**

Biscoito Bel Vita ..... **R$ 12,00**

M&Ms ..... **R$ 12,00**

Chocolate Nacional ..... **R$ 15,00**
snickers

Chocolate Importado ..... **R$ 72,00**

Ouro Branco / Sonho de Valsa ..... **R$ 6,00**

Goma de Mascar ..... **R$ 7,00**

Mentos ..... **R$ 7,00**

Polenguinho ..... **R$ 6,00**

Chá Twinings (sachê) ..... **R$ 4,00**

Pipoca ..... **R$ 7,00**
Para o preparo de sua pipoca favor solicitar no contato da cozinha via whats

Para beber na cabana...

Bebidas refrescantes, rótulos selecionados e cafés especiais para acompanhar seus melhores momentos.

Água com e sem gás ..... **R$ 8,00**
Garrafa 500ml

Água com gás - San Pellegrino ..... **R$ 18,00**

Água de coco ..... **R$ 10,00**

Suco de uva ..... **R$ 15,00**

Coca zero e normal ..... **R$ 9,00**

Guaraná zero e normal ..... **R$ 9,00**

Obs 01: Pedidos deverão ser solicitados até as 20:00hs no whatsapp 12 98706 9571
Obs 02: Aos domingos trabalhamos com cardápio reduzido, favor consultar pratos disponíveis

Toddynho ..... **R$ 9,00**

Cerveja Skol ..... **R$ 12,00**

Cerveja Stella Artois ..... **R$ 20,00**

Espumante ..... **R$ 85,00**

Drip Coffee Orfeu ..... **R$ 10,00**

Vinho Finca La Linda Malbec 375ml ..... **R$ 140,00**
Meia garrafa - Vinho tinto argentino

Vinho Don de Minas Cabernet Franc 750ml ..... **R$ 140,00**
Vinho tinto fino da serra da Mantiqueira

Vinho Don de Minas Merlot 750ml ..... **R$ 140,00**
Vinho tinto elegante e frutado

Vinho Don de Minas Cabernet Sauvignon 750ml ..... **R$ 140,00**
Vinho tinto encorpado

Vinho Luiz Porto Cabernet Sauvignon 750ml ..... **R$ 170,00**
Vinho tinto fino nacional premiado

Vinho Luiz Porto Gran Reserva Syrah 750ml ..... **R$ 185,00**
Vinho tinto nobre de guarda

Vinho Luigi Bosca Malbec 750ml ..... **R$ 300,00**
Vinho tinto argentino consagrado de Mendoza

Para relaxar no Chapéu...

Momentos de serenidade, autocuidado e renovação das energias em sintonia com a serra.

Kit de banho para ofurô ..... **R$ 350,00**

Massagem Terapêutica ..... **R$ 320,00**
(Duração: 1:15 min)

Massagem c/ Pedras Quentes ..... **R$ 320,00**
(Duração: 1:15 min)

Drenagem ..... **R$ 320,00**
Drenagem linfática corporal (Duração: 1:15 min)

Reflexologia ..... **R$ 320,00**
Terapia nos pontos reflexos dos pés (Duração: 1:15 min)

Programa de Bem Estar ..... **R$ 660,00**
Experiência completa de relaxamento para casal (Duração: 1:45 min - casal)

Obs 01: Pedidos deverão ser solicitados até as 20:00hs no whatsapp 12 98706 9571
Obs 02: Aos domingos trabalhamos com cardápio reduzido, favor consultar pratos disponíveis