

REFÚGIO

PARA COMEÇAR

- | | |
|--|--------|
|  PÃO E ACOMPANHAMENTOS REFÚGIO | R\$ 36 |
| <i>Pão de fermentação natural, ricota de búfala com alcaparras e azeitonas pretas; Tomates cerejas marinados e conserva de jiló.</i> | |
|  SALADA CRUA DE ABÓBRINHA E ABÓBORA PESCOÇO, LIMÃO SICILIANO E MANJERICÃO | R\$ 38 |
| <i>Coalhada com ciboulette, sementes de girassol e torradas de pão.</i> | |
| VINAGRETE DE LULAS | R\$ 57 |
| <i>Feijão manteiguinha, pimenta biquinho na brasa, coentro e tentáculos fritos.</i> | |
| CALDINHO DE SIRI | R\$ 39 |
| <i>Como uma moquequinha: com leite de coco e dendê.</i> | |
| CALDINHO DE FEIJÃO | R\$ 32 |
| <i>Torresmo, salsinha e pimenta da casa.</i> | |
| ESPETINHO DE FRANGO COM XINXIM | R\$ 55 |
| <i>Farofa de pão e amendoim.</i> | |
| PAMONHA CREMOSA | R\$ 47 |
| <i>Linguiça, azedinha e ora-pro-nóbis.</i> | |
|  BOLINHO DE ARROZ | R\$ 32 |
| <i>Salsinha e queijo da canastra. Pimenta da casa.</i> | |
|  TÁBUA DE QUEIJOS BRASILEIROS | R\$ 96 |
| <i>Queijo Sol, Lua e Granito da Fazenda Pé do Morro. Mel de urucu, salada de panc's e pão da casa.</i> | |

CHARCUTARIAS ARTESANAIS

Feitas em Silveiras, na Serra da Bocaina, e na cidade de São Paulo

Coppa Curiango 35g R\$ 33

Lombo suíno que se encontra sobre a paleta curado por 10 meses.

Culatello Curiango 35g R\$ 46

Parte central da perna do porco, curada com sal e pimenta-do-reino, maturada por 12 meses.

Malvento Curiango 35g R\$ 33

Lombo de porco caruncho curado em vinha d'alhos à maneira ibérica: páprica espanhola, vinho branco e alho roxo

Salame de cordeiro Salumeria Mayer 35g R\$ 27

Feito com carne de cordeiro, gordura suína e hortelã. Maturado por 45 dias.

Rillete Curiango 40g R\$ 30

Carne de porco confitada, desfiada e emulsionada com vinho branco, especiarias e a própria gordura.

Patê de torresmo Curiango 40g R\$ 36

Patê suíno cremoso com a crocância e o sabor do torresmo caipira.

DA CHURRASQUEIRA

PATO 200g R\$ 124

Acompanha porção de batata dourada na gordura de pato. Páprica da casa.

BIFE ANCHO* 250g R\$ 126

ASSADO DE TIRAS* 400g R\$ 126

PEIXE DO DIA* 200g R\$ 118

**Acompanham vinagrete de tomate verde e farófa de mandioca na manteiga*

NOSSOS LEGUMES

ABÓBORA CABOTIÁ <i>Vinagrete de ervas, limão siciliano e sementes de abóbora.</i>	R\$ 25
BRÓCOLIS RAMOSO <i>Salsa verde e alho frito</i>	R\$ 27
CEBOLA E CEBOLINHA VERDE <i>Caldo de cebola e farofa de pão.</i>	R\$ 25

ACOMPANHAMENTOS

 SALADA DA CASA  <i>Tomates variados, conserva de palmito pupunha, cebola roxa, alface romana, agrião e rúcula selvagem. Vinagrete jerez.</i>	R\$ 42
BATATA <i>Assada e dourada na gordura de pato. Páprica da casa</i>	R\$ 31
MANDIOCA <i>Cozida e finalizada com ciboulette.</i>	R\$ 25
 PURÊ DE BANANA DA TERRA <i>Assada e tostada em nossa churrasqueira.</i>	R\$ 27
ARROZ BIRO-BIRO <i>Bacon, ovo, salsinha e batata palha.</i>	R\$ 29

DO FOGÃO A LENHA

PALETA DE CORDEIRO E CANJIQUINHA DE MILHO CRIOULO <i>Desossada e finalizada com pimentão vermelho assado e tomate cereja. Canjiquinha cremosa com queijo cuesta azul.</i>	R\$ 116
---	---------

SOBREMESAS

AMBROSIA

R\$ 29

Feita em nosso fogão à lenha, com leite cru da fazenda Atalaia e ovos caipiras. Sorvete de laranja confit e especiarias.

CARTOLA

R\$ 29

Banana assada, bananada, queijo meia cura e sorvete de manteiga de garrafa.

CREMOSO DE CHOCOLATE

R\$ 32

Crumble de cacao, praliné de castanha do pará e caramelo salgado

