



## QUINTA DAS NASCENTES

### ENTRADAS

#### Paté de Truta

Trutas frescas e defumadas, desfiadas com cream cheese, salsinha, cebola roxa, pimenta rosa, azeite, pimenta do reino. Acompanha torradas.  
39,00

#### Bolinho de Truta

Porção de bolinhos de Aipim com trutas defumadas, noz moscada, tomilho, cebolinha e ovos orgânicos. Servido com molho Harissa, levemente apimentado. 10 unidades.  
42,00

#### Casquinha de Truta

Releitura da famosa casquinha de siri, porem, com trutas frescas e defumadas, gratinadas. Acompanha pimenta e limões.  
40,00

#### Ceviche de Truta

Tiras de Truta marinadas em tangerina, limão, pimentão vermelho e amarelo, cebola roxa, salsinha, tomate, gengibre, pimenta do reino. Acompanha torradas.  
65,00

## PRATOS QUENTES

Individuais. Files de 220g.

Todos os pratos 84,00

### Truta com Shitake

File de truta fresco assado ao forno, adicionado shitake da casa ao molho no azeite, manteiga, ervas finas, finalizado com shoyo e vinho branco.

### Truta com Alho Poró

Filé de truta fresco assado ao forno servido ao molho branco e alho poró gratinado.

### Truta com Amêndoas

Filé de truta fresco assado ao forno com ervas finas servido com lâminas de amêndoas levemente torradas com manteiga.

### Truta com Uvas Verdes

Filé de truta fresco assado ao forno com ervas finas, lâminas de uva verde seladas na manteiga e finalizada com vinho branco.

### Truta La Belle Meuniere

Filé de truta fresco assado ao forno com ervas finas e finalizado com molho de manteiga, alcaparras e cogumelo paris.

### Truta com Pimenta Rosa

File de truta fresco assado ao forno com ervas finas , finalizado com manteiga e pimenta rosa.

\*Todas as Trutas acima acompanham arroz com amendoas, ou arroz simples, batatas rústicas ao forno com paprica picante.

## MASSAS

Individual

### Fagotine com Brie e Damasco

Massa recheada com Queijo Brie e tiras de damasco.

75,00

### Fagotine com Camarão

Massa recheada com molho de camarão e catupiry.

75,00

Opções de molho para adicionar as massas: Molho Pesto, Ao sugo ou 4 queijos.

## SALADA DO EDU

Truta defumada em temperatura natural , servida em cama de alface crespa, alface roxa, rúcula, lâminas de cebola roxa, tomate cereja, molho de mostarda, mel de Jataí, azeite e ervas finas.

Serve 2 pessoas.

84,00

## SOBREMESA

### Brownie do Ton

chocolate com sorvete de Creme

25,00

### Doces caseiros da estação

Consulte os doces da estação

20,00



## BEBIDAS

Água com gás 8,00  
Mate Natural ou Zero 8,00  
Refrigente 350mm 8,00  
Bohemia 473ml 12,00  
Heineken 473ml 12,00

Cerveja Sampler 600ml Pilsen, Ipa, Stout, Session Ipa R\$ 29,00

Cachaça Quinta das Nascentes. (Dose Generosa)  
Inox, Carvalho Americano, Jequitiba,  
Amburana , Blend Jequitiba/Amburana 12,00

## CARTA DE VINHOS

Preço único 80,00 por garrafa

### Argentina:

Tinto  
Los 3 Bodegueiros Blend  
Los 3 Bodegueiros Malbec  
La Esquina Syrah Malbec  
La Esquina Cabernet Sauvignon

### Chile:

Branco  
Chateau Los Hermanos Sauvignon Blanc  
  
Tinto  
Chateau Los Hermanos Cabernet Sauvignon  
Valle de Los Viejos Cabernet Sauvignon  
Valle de Los Viejos Vinedos Merlot

### Portugal

Tinto  
Instinto Forte