

MENU DO CHEF EM 5 TEMPOS

Couvert

Ciabatta com trilogia de manteigas: melão, frutas vermelhas e vinho

Salada

Salada de broto de agrião, folhas, manga e crocante de parmesão ao molho tare

Entrada

Gnocchi de batata doce roxa ao creme de gorgonzola

Prato Principal *Escolha uma das opções abaixo*

Filé de truta assado com crosta de amêndoas e ervas, com risoto de limão siciliano

Cordeiro assado em baixa temperatura com crosta de pistache, servido com risoto alla fiorentina

Costela prensada com polenta grelhada ao molho de vinho

Soffioli caprese

Arroz campestre com cogumelos e pinhão ao creme de castanhas

Sobremesa

Frutas da estação

Trilogia de brownie

Tarte de maracujá e morango

MENU SEM BEBIDA

R\$ 250

MENU HARMONIZADO COM VINHOS

R\$ 330



Tábuas

CAMEMBERT ASSADO R\$ 145

Camembert assado com geleia de frutas vermelhas de produção própria. Acompanha pães artesanais, antepastos sazonais e mix de nuts.

TÁBUA DE FRIOS R\$ 175

Queijo tipo Grana Padano, Gorgonzola e Salame Italiano. Acompanha pães artesanais, antepastos sazonais, geleia e mix de nuts.

CHARCUTARIA SERRA DA MANTIQUEIRA R\$ 240

Queijos artesanais da Queijaria Jordão, Presunto Speck, Copa Lombo e Prosciutto produzidos na Serra da Mantiqueira. Acompanha pães artesanais, antepastos sazonais, geleia e mix de nuts.

Bruschettas

Tábua com seleção de 4 sabores R\$ 180

NAPOLITANA, Tomates confit no azeite de ervas com lascas de Grana Padano.

CEBOLA DO CHEF, Cebolas caramelizadas no shoyu com queijo artesanal.

PROSCIUTTO CRUDO, Mussarela de Búfala, tomates confit e presunto cru Serrano com mini rúculas orgânicas.

PÊRA COM GORGONZOLA, Pêra confit no Hidromel Brandina, gorgonzola e amêndoa tostada.

CALABRESA COM AGRIÃO, Calabresa defumada com queijo artesanal, redução de aceto e agrião.

GRAVLAX DE SALMÃO, Salmão cru marinado à frio com sour cream e dill.

CREME DE QUEIJO E FRUTAS VERMELHAS, Blend cremoso com queijos da Serra da Mantiqueira e geleia de frutas vermelhas produzida na casa.

LEGUMES & PESTO, Legumes orgânicos da Serra da Mantiqueira com pesto.

MIX DE COGUMELOS, Cogumelos selvagens salteados no vinho branco.

Choripán

 R\$ 100

Choripán com liguíça artesanal, salsa creola, aioli de páprica defumada servido em duas mini-Baguettes. Acompanhado de chips de batata.

Sobremesas

Banana Brûlée	R\$ 40
Sorvete	R\$ 32
Creme de Papaya com Licor de Cassis	R\$ 40
Pannini Brandina	R\$ 38
Frutas da Estação	R\$ 26

Bebidas Não Alcolólicas

Refrigerante	R\$ 10
Água Natural	R\$ 10
Água com Gás	R\$ 10
Suco de Uva Brandina 1L	R\$ 35
Suco de Uva Brandina 300ml	R\$ 20
Chá	R\$ 10
Café Três Corações	R\$ 10



Drinks

Hidromelíssimo Drink fresco de Hidromel, tônica e limão siciliano	R\$ 45 R\$ 185
Honey Mojito Adaptação do clássico Mojito com um toque de Hidromel	R\$ 45
Doce Encontro Drink refrescante de Hidromel, morango e soda.	R\$ 45
Gin & Tônica Clássico G&T	R\$ 48
Strawberry Spritzer Drink de Gin com morangos frescos e licor	R\$ 45
Clericot Rosé Clericot com frutas da estação e Brandina Rosé	R\$ 50 R\$ 190

Sem Álcool

Soda Italiana	R\$ 30
Drink de Frutas	R\$ 30

Cervejas

Cerveja Campos do Jordão	R\$ 50
Lager 500ml	
American IPA 500ml	
Ginger 500ml	
Pinhão 500ml	
Dunkel 500ml	
Dark 500ml	
Avelã 500ml	
Wine Beer 500ml	



VINHOS



BRANDINA ASSEMBLAGE 2020
GRAN RESERVA

R\$ 399

Vinho assemblage das uvas Syrah e Merlot, maturado em barricas de carvalho. Com coloração vermelho rubi e reflexo violeta. Muito aromático, marcante presença de carvalho, leve dulçor e notas de baunilha, com notável destaque para as frutas. Vinho de corpo marcante, acidez e taninos equilibrados. Graduação alcoólica 13,1%.



BRANDINA ASSEMBLAGE 2022

R\$ 179

Vinho feito das uvas Syrah e Cabernet Sauvignon, de coloração vermelho rubi intenso, com aromas de frutas negras como amora, mirtilo e ameixa, tem leve frescor mentolado no final de boca. Vinho de corpo médio, taninos maduros persistentes e acidez pontual. Graduação alcoólica 13,8%.



BRANDINA ROSÉ 2022

R\$ 169

Vinho assemblage das uvas Syrah, Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon, com coloração rosa claro límpido e brilhante. Agradável equilíbrio de aromas florais e frutados, com toques de lichia, pêsego, morango, mamão papaia e rosas, com acidez pontual, elegância e leveza em boca. Graduação alcoólica 12,2%.



BRANDINA SAUVIGNON BLANC 2022

R\$ 169

Vinho varietal da uva Sauvignon Blanc de coloração amarelo palha límpido e brilhante, com aromas marcantes. Apresenta riqueza em frutas claras, com acentuado frescor de pêsego, nectarina e a sutileza dos toques herbais e florais, refrescante em boca. Graduação alcoólica 12,6%.



BRANDINA CHARDONNAY 2022

R\$ 139

Vinho de coloração amarelo palha brilhante com reflexos esverdeados, com características aromáticas de frutas de polpa branca como abacaxi, pera e maçã verde. Em boca, apresenta mineralidade e untuosidade elegante com acidez agradável. Graduação alcoólica 12,2%.



BRANDINA EXTRA BRÜT CHARDONNAY

R\$ 99

Extra Brüt da uva Chardonnay com dois anos de autólise da segunda fermentação. Possui aromas de nozes, amêndoas, frutas secas e panificação. com perlage volumoso e persistente trazendo uma acidez equilibrada que deixa o espumante muito refrescante. Graduação alcoólica 11,82%.



VINHOS



SÜR LIE BRANDINA

R\$ 199

Sür Lie é um termo francês que significa “sobre as borras” e trata-se da técnica de maturação dos espumantes pelo método clássico, o champenoise. Após a fermentação, permanece em contato com as leveduras até a sua abertura, criando um vinho em sua forma mais bruta. As leveduras ao morrerem entram em processo de autólise, liberando compostos que agregam corpo, estrutura, cremosidade e complexidade aromática a esse fino espumante artesanal. Graduação alcoólica 12,34%.



HIDROMEL BRANDINA GRAN RESERVA

R\$ 199

O gran reserva segue a mesma receita clássica do Hidromel Brandina, com maturação no carvalho francês durante 12 meses. Acentuando suas notas acastanhadas e amendoadas. Apresenta um corpo macio com sensação de dulçor menor, leve lembrança do vinho jerez. Graduação alcoólica 14%.



HIDROMEL BRANDINA

R\$ 159

Bebida nórdica tão antiga quanto o vinho e famosa entre os vikings, fermentada com mistura de água e mel. Receita de família que traz características bem elegantes e levemente adocicada em boca, lembrando um vinho do porto branco na característica aromática. Servido bem gelado. Graduação alcoólica 14%.



GIN BRANDINA

R\$ 160

Finalizada com características particulares dos renomados vinhos Brandina, a clássica receita do Gin vem apresentada de forma inovadora, com aromas sutis de castanheira e limão cravo, remete ao terroir único da Serra da Mantiqueira. Graduação alcoólica 47,8%.



WINEBEER

R\$ 50

Uma interessante união da Cerveja Lager Campos do Jordão com o mosto de uva Syrah, utilizado na produção dos vinhos Brandina. A Winebeer traz notas de frutas vermelhas e especiarias, com final bem equilibrado entre vinho e cerveja. Graduação alcoólica 7,6%.



TAÇAS



BRANDINA ASSEMBLAGE 2020 GRAND RESERVA

R\$ 100

Vinho Assemblage das uvas Syrah e Merlot, maturado em barrica de carvalho, com graduação alcoólica 13,1%. Coloração vermelho rubi e reflexo violeta límpido. Muito aromático, marcante presença de carvalho, leve dulçor e notas de baunilha, com notável destaque para as frutas. Vinho de corpo marcante, acidez e tanino equilibrados. Harmoniza com pratos como risotos, massas e carnes.



BRANDINA ASSEMBLAGE 2022

R\$ 60

Vinho feito das uvas Syrah e Cabernet Sauvignon, de coloração vermelho rubi vivo brilhante e límpido, com aromas de frutas negras como amora, mirtilo e ameixa, tem leve frescor mentolado no final de boca. Vinho de corpo médio, taninos maduros persistentes e acidez pontual. Graduação alcoólica 13,8%.



BRANDINA ROSÉ 2022

R\$ 50

Vinho assemblage das uvas Syrah, Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon, com coloração rosa claro límpido e brilhante. Agradável equilíbrio de aromas florais e frutados, com toques de lichia, pêssego, morango, mamão papaia e rosas, com acidez pontual elegância e leveza em boca.



BRANDINA SAUVIGNON BLANC 2022

R\$ 50

Vinho varietal da uva Sauvignon Blanc de coloração amarelo palha límpido e brilhante. com aromas marcantes. Apresenta riqueza em frutas brancas, com acentuado frescor de pêssego, nectarina e também a sutileza dos toques herbais e florais, refrescante em boca. Graduação alcoólica 12,6%.



BRANDINA CHARDONNAY 2022

R\$ 50

Vinho de cor amarelo palha brilhante com reflexos esverdeados. Graduação alcoólica de 12,2% com características aromáticas de frutas de polpa branca como abacaxi, pêra e maçã verde. Em boca, apresenta mineralidade e untuosidade elegante com acidez agradável. Harmoniza com comidas leves, saladas, aves, peixes e queijos suaves.



HIDROMEL BRANDINA

R\$ 50

Bebida nórdica tão antiga quanto o vinho e famosa entre os vikings, é fermentada com mistura de água e mel. Receita de família que traz características bem elegantes e levemente adocicada em boca, lembrando um vinho do porto branco na característica aromática. Servido bem gelado. Graduação alcólica 14%.



HIDROMEL BRANDINA GRAND RESERVA

R\$ 55

O gran reserva, segue a mesma receita clássica do Hidromel Brandina, com maturação no Carvalho Francês. Durante 12 meses. Acentuando suas notas acastanhadas e amendoadas. Apresenta um corpo macio com sensação de dulçor menor (leve lembrança do vinho jerez). Graduação alcoólica 14%.