



Uma jornada de sabores entre vinhedos

Descubra a magia da Serra da Mantiqueira em uma experiência enogastronomica inesquecível. A Vinícola Villa Santa Maria, oferece menus exclusivos que celebram a harmonia entre gastronomia e os vinhos Brandina.

Escolha sua jornada.

Experiências

3 TEMPOS SEM BEBIDA	R\$ 260
3 TEMPOS HARMONIZADO	R\$ 305
5 TEMPOS SEM BEBIDA	R\$ 310
5 TEMPOS HARMONIZADO	R\$ 420

Cada sequência é pensada para despertar os sentidos e valorizar os vinhos da linha Brandina.

EXPERIÊNCIA ENOGASTRONÔMICA

Couvert

Focaccia, Pão Sírio e Pães Artesanais

Acompanhados de manteiga de ervas frescas e antepastos sazonais.

Experiência – 3 Tempos

Entrada *Escolha uma opção*

Creme de Abóbora Kabocha, manga e tahine, acompanha farofa de bacon e pão.

Creme de Tomate com queijo mascarpone, regado ao azeite de salsa.

Prato Principal *Escolha uma das opções abaixo*

Costela

Preparada em baixa temperatura, desfiada e prensada, regada com molho rôti com cogumelos, acompanha risoto de parmesão com raspas de limão siciliano.

Truta da Serra ao molho de espumante

Truta assada ao molho de espumante e ervas aromáticas, acompanhada de risoto de arroz piagüí, raspas de limão-siciliano e pupunha grelhada.

Releitura de carne de lata

Carne suína confitada com glace de laranja e mel, mousseline de batata-doce, pinhole crocante e chips de tubérculos.

Escolha uma das opções abaixo

Sobremesa

Pera ao vinho com especiarias

Pera cozida lentamente em vinho tinto e especiarias, servida com crème Belga.

Duo de chocolate com sorvete de pistache

Torta de chocolate com sorvete de Pistache, pralinê de Castanha e Caramelo Salgado.

Frutas frescas da estação

Seleção de frutas acompanhadas de ganache de chocolate.

Couvert

Focaccia, Pão Sírio e Pães Artesanais

Acompanhados de manteiga de ervas frescas e antepastos sazonais.

Experiência – 5 Tempos

Salada

Queijo flor de leite com pesto de nozes e folhas da horta

Mesclun de folhas, tomates-cereja assados, pesto de nozes e queijo de búfala.

Entrada *Escolha uma opção*

Creme de Abóbora Kabocha, manga e tahine, acompanha farofa de bacon e pão.
Creme de Tomate com queijo mascarpone, regado ao azeite de salsa.

Prato Principal *Escolha duas opções*

Primeira opção de Escolha

Truta da Serra ao molho de espumante

Truta assada ao molho de espumante e ervas aromáticas, acompanhada de risoto de arroz piagüí, raspas de limão-siciliano e pupunha grelhada.

Sorrentino na Manteiga de Salvia

Sorrentino de ricota, cenoura, uvas passas e abobrinha no vinho branco, finalizado na manteiga de sálvia e lascas de queijo granapadano.

Segunda opção de Escolha

Releitura de carne de lata

Carne suína confitada com glace de laranja e mel, mousseline de batata-doce, pinhole crocante e chips de tubérculos.

Paleta de cordeiro ao vinho e sálvia

Paleta de cordeiro assada lentamente, glaceada no vinho tinto, servida com risoto de parmesão com alho poró.

Costela

Preparada em baixa temperatura, desfiada e prensada, regada com molho rôti com cogumelos, acompanha risoto de parmesão com raspas de limão siciliano.

Sobremesa *Escolha uma das opções abaixo*

Pera ao vinho com especiarias

Pera cozida lentamente em vinho tinto e especiarias, servida com crème Belga.

Duo de chocolate com sorvete de pistache

Torta de chocolate com sorvete de Pistache, pralinê de Castanha e Caramelo Salgado.

Frutas frescas da estação

Seleção de frutas acompanhadas de ganache de chocolate.

Bruschettas

Tábua com seleção de 4 sabores

R\$ 245

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.

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

Tábuas *Todas a tábuas acompanham nuts, frutas, geleias e antepastos sazonais*

QUEIJOS & CHARCUTARIA DA SERRA DA MANTIQUEIRA R\$ 260

Seleção artesanal das montanhas da Mantiqueira, onde o clima singular transforma tradição em sabor.

- Queijo Pedra da Mina – Parmesão de búfala, 3 meses de maturação;
- Queijo Bauzinho– Meia cura artesanal de São Bento do Sapucaí, longa maturação;
- El Salaminho – Salame, defumado lentamente realçando sabor e aroma;
- Presunto Cru – 18 meses de maturação, produzido pela Granparma;
- Copa Defumado – Corte nobre suíno, maturado e defumado lentamente.

QUEIJOS & FRIOS R\$ 205

Seleção de queijos e embutidos tradicionais, elaborada para uma experiência única.

- Queijo Minas Padrão – Maturado em madeira, levemente amanteigado;
- Queijo Gouda – Textura macia, notas adocicadas e aroma delicado;
- Queijo tipo Granapadano – Maturado, de sabor intenso e textura granulada;
- Panceta Defumada– Corte suíno com sabor marcante, feito à defumação lenta;
- Pastrami – Carne bovina temperada, defumada, de sabor robusto.

CAMEMBERT AQUECIDO R\$ 180

Queijo Camembert textura cremosa e sabor marcante, protegido por uma camada de massa folhada crocante.

- Queijo Camembert, queijo de casca branca aveludada, massa macia e sabor delicado, que evolui para notas mais intensas e cremosas com a maturação.

Choripán R\$ 140

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

Bebidas Não Alcoólicas

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
Caip Mead Hidromel, soda e maracujá	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 Lager 500ml American IPA 500ml Wine Beer 500ml Sour com Pitaya e Maracujá 500ml Weiss 500ml	R\$ 50
---	--------



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, presença de carvalho, leve dulçor e notas de baunilha, com notável destaque para frutas vermelhas e negras. Vinho de corpo marcante, acidez e taninos equilibrados. Graduação alcoólica 13,1%.



BRANDINA 90.10 2023

R\$ 299

Vinho assemblage das uvas Syrah e Viognier, de coloração vermelho rubi límpido e brilhante. Apresenta aromas de frutas vermelhas, como cereja, framboesa e morango, com leve toque floral, além de notas de baunilha, café torrado e caramelo. Em boca apresenta bom corpo, acidez equilibrada e taninos macios. Retrogosto longo e saboroso. Graduação alcoólica 13,8 %



BRANDINA ASSEMBLAGE 2022

R\$ 179

Vinho assemblage 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 2023

R\$ 169

Vinho assemblage das uvas Syrah, Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon, com tonalidade clara límpido e brilhante. Agradável equilíbrio de aromas florais e frutados, toques de lichia, pêssego, goiaba, mamão papaia e rosas. Com acidez pontual, elegância e leveza em boca. Graduação alcoólica 12%



BRANDINA CHARDONNAY 2023

R\$ 139

Vinho varietal de Chardonnay 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 SAUVIGNON BLANC 2023

R\$ 169

Vinho varietal da uva Sauvignon Blanc de coloração amarelo palha límpido e brilhante. Apresenta aromas marcantes de maracujá, pêssego, frutas brancas e a sutileza dos toques herbais, lembrando arruda e pimentão. Com elegante acidez e frescor em boca. Graduação alcoólica 13,2 %



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%.



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%



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%.



TAÇAS



BRANDINA ASSEMBLAGE 2020 GRAND RESERVA

R\$ 100

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



BRANDINA ASSEMBLAGE 2022

R\$ 60

Vinho assemblage 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 2023

R\$ 50

Vinho assemblage das uvas Syrah, Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon, com tonalidade clara límpido e brilhante. Agradável equilíbrio de aromas florais e frutados, toques de lichia, pêssego, goiaba, mamão papaia e rosas. Com acidez pontual, elegância e leveza em boca. Graduação alcoólica 12%



BRANDINA CHARDONNAY 2023

R\$ 50

Vinho varietal de Chardonnay 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 SAUVIGNON BLANC 2023

R\$ 50

Vinho varietal da uva Sauvignon Blanc de coloração amarelo palha límpido e brilhante. Apresenta aromas marcantes de maracujá, pêssego, frutas brancas e a sutileza dos toques herbais, lembrando arruda e pimentão. Com elegante acidez e frescor em boca. Graduação alcoólica 13,2 %



HIDROMEL BRANDINA

R\$ 50

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%.

PROSCIUTTO CRUDO, Buffalo Mozzarella, confit tomatoes, Serrano raw ham with organic baby arugula. PEAR WITH GORGONZOLA, Pear confit in Brandina Mead, gorgonzola, and toasted almond. Bruschettas NAPOLITANA, Confit tomatoes in herb olive oil with shavings of Grana Padano. CHEF'S ONION, Caramelized onions in soy sauce with artisanal cheese. CALABRESE WITH WATERCRESS, Smoked Calabrese sausage with artisanal cheese, balsamic reduction, and watercress. SALMON GRAVLAX, Raw salmon marinated in cold with sour cream and dill. CHEESE AND RED BERRY CREAM, Creamy blend with cheeses from the Mantiqueira Mountains and red berry jam made in-house. VEGETABLES & PESTO, Organic vegetables from the Mantiqueira Mountains with pesto. MIXED MUSHROOMS, Wild mushrooms sautéed in white wine.