



RESTAURANTE
DA MATA



Miotto's chef





EXPERIENCIAS DA BRASA E MATA

Monte Sua Parrilha

CARNES NA PARRILLA individual **129**

1 corte de carne + 2 acompanhamentos à escolha.

PARRILHA DA MATA Serve 2 pessoas **249**

Dois cortes de carnes à escolha + ½ Galeto ou linguiça artesanal + 2 acompanhamentos

CORTES

- Bife Ancho
- Chorizo
- Picanha
- ½ Galeto da Mata
- Picanha Suína
- linguiça artesanal

ACOMPANHAMENTOS

- Arroz da casa
- Farofa Especial da chefe
- Vinagrete da casa
- Batata da casa
- Pão de alho
- Salada coleslaw

Acompanhamentos extra R\$ 19

Parmegiana do Lenhador Serve 2 pessoas **249**

Fraldinha empanada e grelhada na brasa, coberta por molho rústico de tomates defumados e queijo gratinado. Acompanha arroz e musseline.

Bacalhau na Brasa Serve 3 pessoas **329**

800g de lombo de bacalhau grelhado na parrilha e regado com generosa porção de azeite extravirgem, acompanhado de batatas bolinha assadas, brócolis grelhados, pimentões coloridos, azeitonas pretas e alcaparras. Servido com arroz branco e purê de batatas cremoso.

Pollo Parrilla Serve 2 pessoas **139**

Galeto na parrilha com batatas da casa e aioli

Ancho Serenado **129**

Ancho serenado na brasa (400g), finalizado na manteiga de garrafa, servido aipim frito crocante ou batata da casa (400g).





ENTRADAS PARA COMPARTILHAR

LINGUIÇA ARTESANAL NA BRASA 59

Com pão de alho da roça tostado na lenha e molho da casa.

TÁBUA CHORIPÁN 69

Choripán de linguiça artesanal com queijo derretido e aioli de alho defumado

BOLINHO DE BACALHAU 69

Tradicionais, crocantes e feitos com lascas nobres de bacalhau

BATATA DA MATA 49

Servida com aioli defumado

TULIPA NA BRASA 59

Tulipa de frango marinada com especiarias da mata, servida com aioli defumado.

AIPIM CROCANTE 49

Servida com aioli defumado

BOTECÃO DA MATA

TORRESMO DA CASA 59

Crocante, temperado na IPA com especiarias e toque cítrico.

RABADA NA BRASA 69

Rabada assada na parrilha, depois, cozida lentamente na pressão até ficar macia e brilhante.

LÍNGUA DA MATA 59

Língua bovina assada na parrilha, depois cozida na cerveja artesanal. acompanha pão da casa.

MOELA NA IPA 49

Moela de frango na IPA. Selada na parrilha e depois cozida lentamente no molho da casa. acompanha pão da casa.





MASSA E CONFORTO DA MATA

RAIZ E BRASA 129

Nhoque de aipim dourado na manteiga, envolvido em creme profundo de cogumelos e finalizado com cupim burn ends caramelizado na parrilla.

T-BONE DA MATA 129

T-bone de cordeiro grelhado na brasa, servido sobre purê de mandioca defumada, com molho umami da casa, tomates tostados, cebola roxa grelhada e farofa crocante de panko. Um prato autoral,

CARBONARA 129

Espagete artesanal ao molho carbonara feito com queijo pecorino romano, guanchale italiano, servido com ancho

ALFREDO DA MONTANHA 119

Massa fresca envolta em creme Alfredo leve e aveludado, acompanhada de filé de sobrecoxa dourado lentamente.

SALMÃO NA BRASA 139

Filé de salmão grelhado na brasa, servido com legumes salteados em manteiga de ervas e toque de limão cravo.

MARÉ DA MATA 149

Camarões VG grelhados na brasa sobre vatapá artesanal, finalizados com azeite de coentro e farofa crocante de panko.

CALDO VERDE 39

Cremoso, com linguiça artesanal, batata e couve.

CALDINHO DE FEIJÃO 39

Feijão vermelho, bacon defumado, pimenta e cachaça envelhecida

PRATO KIDS 1 45

Arroz, farofa e batata frita, iscas de boi ou frango

PRATO KIDS 2 45

Macarrão alho e óleo, iscas boi ou frango





SOBREMESAS DA CASA

PUDIM DA MATA COM CROCANTE DE RAPADURA 25

Tradicional, cremoso e finalizado com rapadura tostada na brasa.

PANQUECA NA LENHA COM GELATO DE CUMARU 35

Panqueca tostada na chapa com doce de leite cremoso, servida com gelato da casa.

FLOR DE ABACAXI 35

Abacaxi grelhado na cachaça, com creme de cassis e crumble de biscoito.

JARDIM DA MATA 35

Panna cotta de cumaru, compota morna de frutas vermelhas assados, perfumada com amburana,

CONSULTE SOBREMESAS DO DIA

DRINKS

CAIPIRINHA 32

APEROL SPRITZ 36

Aperol Bitter, Espumante Brut e água com gás

NEGRONI 32

Gin, Vermouth Rosso e Bitter Campari

FRENCH 75 36

Gin, limão siciliano, espumante brutt

BOULEVARDIER 36

Bourbon whyki, Vermouth Rosso e Bitter Campari

COZUMEL 32

cerveja, limão e sal





CACHAÇA E CHOPP

CHOPP PILSEN	18
CHOPP MORANGO	20
CACHAÇA DA MATA PRATA	10
CACHAÇA DA MATA OURO	12
CACHAÇA DA MATA GRAND RESERVA	18
CACHAÇAS 1500	20



BEBIDAS:

AGUA MINERAL 8
Gaseificada ou não

REFRIGERANTE 10
Coca cola, Coca cola zero, Guaraná e guaraná zero

SUCO DE POLPA 12
Maracujá, manga, morango, abacaxi, acerola, graviola e frutas vermelhas

SUCO DE UVA INTEGRAL 18
Uva, branco e uva com mirtilos.

CERVEJAS 16

