



Vinícola Ferreira

Ferreira's Bistrô

DEGUSTAÇÃO 3 rótulos (consultar vinhos do dia)

R\$ 120,00 por pessoa

Entradas

- Pão e azeite *las* R\$ 28,00
- Empanada frita de cebola caramelizada e queijo Jordão (2 un). R\$ 42,00
- Homus de pinhão, azeite de ervas, pickles de rabanete e pão nan. R\$ 52,00
- Queijos da Serra da Mantiqueira (sulas, cabra e Jordão) R\$ 96,00
acompanha pães e geleia da casa.
- Brusqueta de focaccias (presento parma e burrata, tomates assados e redução de balsâmico e caprese). R\$ 72,00
- Salada Ferreira, folhas da horta e fermentados da casa com molho caesar. R\$ 38,00
- Shitake carbonara. R\$ 52,00

Pratos principais (individuais)

- Risoto de abobora cabotia, costela assada durante 16h e folhas do dia. R\$ 132,00
- Black Angus, aligot de batata, glacê e crocante de panko. R\$ 185,00
- Fagottini de pato, pato curado, maça verde e noisette da gordura de pato. R\$ 145,00
- Ravioli de queijo sulas, molho de limão siciliano e farofa de manjericão. R\$ 98,00
- Truta, empanada no fubá crioulo, arroz negro cremoso e farofa de banana da terra. R\$ 102,00
- Tambaqui grelhado, batatas ao murro e vegetais grelhados com azeite de ervas. R\$ 110,00

Sobremesas

- Pavlova, coulis de limão siciliano frutas do dia e chantily. R\$ 40,00
- Rabanada, creme de mascarpone e calda de 1940. R\$ 42,00
- Mousse de chocolate 70% cacau, farofa de cacau feito com nosso conhaque Marquês de Baú e sorvete de cupuaçu. (azul). R\$ 42,00

Bebidas

- Café expresso R\$ 9,90
- Água com gás R\$ 9,00
- Coca cola R\$ 12,00
- Guaraná R\$ 12,00
- Suco de uva natural R\$ 16,00
- Taça de vinho branco R\$ 52,00
- Taça tinto (consultar vinhos do dia) R\$ 50,00