

MENU

ENTRADAS FRIAS

Chips de tubérculos
e queijo do Taco R\$ 36

Burrata artesanal
com azeite extra virgem, flor de sal
e rúcula, acompanha pão da casa R\$ 61

Porchetta artesanal e pickles
de beterraba, acompanha pão da casa R\$ 57

Steak Tartare
acompanha pão da casa R\$ 63

Ceviche Peruano
clássico com peixe do dia R\$ 59

Tábua de queijos mineiros
e embutidos, acompanha pão da casa R\$ 82

Rosbife de Filé Mignon
com dressing de dijon e alcaparras,
acompanha pão da casa R\$ 65

PETISCOS

Dadinhos de tapioca
com queijo da Canastra curado
e geleia de pimenta vermelha R\$ 42

Pasteizinhos de queijo
canastra com linguiça
caipira e barbecue de goiaba R\$ 46

Coxinhas de Carne de Sol
com catupiry cremoso R\$ 48

Palmito pupunha, queijo
do Taco e orégano fresco R\$ 59

Camarões com catupiry,
cogumelos frescos e chips de pastel R\$ 84

Iscas de Filé Mignon
com blue cheese de Cruzília (MG) R\$ 86

Bochecha de Porco e cebola
crocante, acompanha pão da casa R\$ 69

Ovo caipira, Surubim defumado
e alho-poró, acompanha pão da casa R\$ 74

“Polpetas” ao molho rústico
de tomates italianos e Grana Padano,
acompanha pão da casa R\$ 72

SALADAS

Salada de tomates
com orégano fresco e azeite extra R\$ 31

Salada de folhas
com legumes do dia e lascas
de queijo Minas curado R\$ 35

INFANTIL

Cabelo de anjo na manteiga R\$ 41

Arroz, iscas ou escalopes
de Filé Mignon, batata rústica
frita ou puré de batata e tomate R\$ 52

ARROZES E MASSAS

Arroz de Costelinha Suína
e ovo frito R\$ 72

Arroz de Rabada com agrião,
cebola crocante e coalhada seca R\$ 75

Arroz de Bacalhau e ovo frito R\$ 84

Arroz de Polvo com
Linguiça artesanal R\$ 93
e rúcula silvestre

Mistura de sete cereais com
cogumelos frescos, brócolis,
alho-poró, tomates sweet grape e Grana
Padano (vegano sem queijo) R\$ 66

Sorrentino de queijo Canastra
ao molho de tomates italianos e
basilicão com pangritata crocante R\$ 78

PRATOS PRINCIPAIS

Frango com catupiry
da dona Juçara R\$ 84

Tilápia grelhada com arroz de
Tomate, Brócolis e Aioli de Alho Assado R\$ 86

Bobó de camarão,
farofa crocante e arroz de coco R\$ 99

Costelinha de Porco
Desossada com Tropeiro e abóbora assada R\$ 89

Panturrilha Suína assada
com arroz cozido no caldo do assado,
hortaliças do quintal e farofa crocante R\$ 89

Prime Rib de Porco à milanesa
com salada de batatas, ovos e rúcula R\$ 84

Bife Ancho Uruguaio a cavalo
com batatas rústicas e chimichurri
de ervas frescas R\$ 98

Filé ao Poivre com Arroz
Sujo no Molho e Cebola Crocante R\$ 99

Medalhas de Filé Mignon
grelhadas com tagliatele na
fonduta de queijo do Taco curado R\$ 99

SOBREMESAS

Queca de castanhas
brasileiras com sorvete de
baunilha e doce de leite de Viçosa R\$ 34

Pudim de Café com
Doce de Leite de Viçosa e Farofa de Paçoca R\$ 25

Torta de Chocolate Belga
com praline de castanhas
brasileiras e flor de sal R\$ 29

Cornetto crocante de
mascarpone, calda de morango e
sorvete de baunilha d'A Favorita R\$ 33

Sorvete de baunilha R\$ 17

MENU BEBIDAS



CERVEJAS

Baden Baden Pilsen Cristal 600ml	R\$ 29.5
Baden Baden Witbier (trigo, coentro e laranja) 600ml	R\$ 29.5
Baden Baden Golden (trigo, canela e frutas vermelhas) 600ml	R\$ 29.5
Baden Baden American IPA 600ml	R\$ 29.5
Heineken / long neck	R\$ 14.9
Eisenbahn Pilsen / long neck	R\$ 16.9
Eisenbahn Unfiltered / long neck	R\$ 17.9
Amstel Ultra 275ml *sem glúten	R\$ 11
Lagunitas IPA 350ml	R\$ 25
Blue Moon 355ml	R\$ 26
Caê Pilsen 600 ml	R\$ 26



BADEN BADEN

CHOPP HEINEKEN

R\$ 15.5

DESTILADOS E AFINS

Vodka Smirnoff	R\$ 24
Vodka Ketel One	R\$ 36
Vodka Ciroc	R\$ 45
Whisky Johnnie Walker Red	R\$ 32
Whisky Johnnie Walker Black	R\$ 39
Whisky Johnnie Walker Gold	R\$ 51
Whisky Single Malt Singleton	R\$ 51
Whisky Jack Daniel's	R\$ 34
Bourbon Bulleit	R\$ 44
Gin Tanqueray	R\$ 32
Gin Yvy	R\$ 27
Tequila	R\$ 29
Sake Jun Daiti	R\$ 25
Campari	R\$ 26
Cachaça Vale Verde	R\$ 21
Cachaça Salinas Umburana	R\$ 19
Licores (43, Drambuie ou Frangelico)	R\$ 28

DRINKS

Moscow Mule Caê Vodka Smirnoff, ginger ale, 1883 pepino, suco de limão, espuma de gengibre	R\$ 36
Caê Rum, sucos de limão e laranja, capim limão, abacaxi	R\$ 33
Mojito Rum, hortelã, suco de limão, xarope de açúcar, água com gás	R\$ 31
Caipirinha/Caipivodka/Caipisake Morango, abacaxi ou limão	R\$ 29
Iracema Vodka, monin banana, maracujá, laranja e gengibre	R\$ 33
Moema Vodka, morango, suco de cranberry, licor de pêssego e xarope de lichia	R\$ 34
Yara Aperol, refrigerante de grafruit, abacaxi, capim limão e espuma de siciliano	R\$ 34
Potira Whisky, tangerina, capim limão, suco de laranja e xarope de tangerina	R\$ 36
Nina Vodka, morango, refrigerante de hibisco e espuma de jabuticaba	R\$ 34
Poti Aperol, morango, abacaxi, lichia e suco de laranja	R\$ 34
Negroni Gin, Campari e Vermouth Rosso	R\$ 36
Penicillin Black label, lamas ninbus, mel, limão e gengibre	R\$ 36
Clericot Espumante com frutas da estação e 883 lichia	R\$ TAÇA 34 R\$ IL 90
Aperol Sprits Caê Aperol, sucos de laranja e limão, espumante, triple sec	R\$ TAÇA 35 R\$ IL 91
Ginpolitán Gin, sucos de cranberry e limão, triple sec, morango	R\$ 36 R\$ 41 YVY Tanqueray
Gin Tônica / Hibisco / Grapefruit Gin, tônica, gengibre e limão	R\$ 34 R\$ 37 YVY Tanqueray
Gin Mule Gin, xarope de tangerina, suco de limão e espuma de gengibre	R\$ 35 R\$ 39 YVY Tanqueray

NÃO ALCOÓLICOS

Café Espresso Boa Vista Especial Mantiqueira	R\$ 7
Refrigerante	R\$ 9
Energético	R\$ 21
Água mineral c/s gás	R\$ 7,5
Suco natural Laranja ou Limão	R\$ 12
Suco de Uva 290 ml	R\$ 11
Suco Mix	R\$ 14
Suco Cadim Suco de Laranja, Abacaxi, 83 Lichia e espuma de gengibre	R\$ 18
Suco Uau Suco de Laranja, Capim Limão, Abacaxi, Ginger Ale	R\$ 18

MENU VINHOS



VINHOS Brancos

Reina Ana Chardonnay 750ml (Vale Central / Chile)	R\$ 97
Andean Perch Pinot Grigio 750ml (Valle Del Maule / Chile)	R\$ 98
Terre Forti Trebbiano/ Chardonnay Rubicone 750ml (Itália)	R\$ 116
Torreón de Paredes Sauvignon Blanc 750ml (Chile)	R\$ 139
Finca El Origen Chardonnay 750ml (Mendoza / Argentina)	R\$ 152
Casa De Vila Verde 750ml (Portugal)	R\$ 176
Maria Maria Sauvignon Blanc 750ml (Sul de Minas / Brasil)	R\$ 229
Pinha Encruzado Reserva 750ml (Portugal)	R\$ 253

VINHOS Rosés

Antu Classic 750ml (Vale Central / Chile)	R\$ 89
Reina Ana Classic Terroir 750ml (Vale Central / Chile)	R\$ 96
Terre Forti Rosato 750ml (Itália)	R\$ 119
Dom de Minas/ Luiz Porto 750ml (Minas Gerais / Brasil)	R\$ 147
Pierres Blanches Rosé 750ml (França)	R\$ 177

ESPUMANTES

Próspero Brut Blanc 750ml (Castilla/ Espanha)	R\$ 139
Próspero Brut Rosé 750ml (Castilla/ Espanha)	R\$ 139
Luiz Porto Brut Nature 750ml (Minas Gerais/ Brasil)	R\$ 156
Adolfo Lona Brut Charmat 750ml (Vale dos Vinhedos (RS)/ Brasil)	R\$ 159
Adolfo Lona Brut Rose 750ml (Vale dos Vinhedos (RS)/ Brasil)	R\$ 159

VINHOS Tintos

Casa De Los Andes Malbec 750ml (Mendoza / Argentina)	R\$ 89
Reina Ana Cabernet Sauvignon 750ml (Vale Central / Chile)	R\$ 96
Abadia Del Roble Tempranillo 750ml (Espanha)	R\$ 98
Reina Ana Carmenera 750ml (Chile)	R\$ 99
Andean Perch Malbec 750ml (Chile)	R\$ 103
Poetas de Chile Pinot Noir 750ml (Chile)	R\$ 108
Monte da Valada 750ml (Portugal)	R\$ 119
Terre Forti Merlot 750ml (Itália)	R\$ 119
Monte Serra 750ml (Dão / Portugal)	R\$ 123
Montepulciano d'Abruzzo D.O.C Terre Forti 750ml (Itália)	R\$ 127
Sangiovese Romagna D.O.C Terre Forti 750ml (Itália)	R\$ 131
Torreón de Paredes Carménère 750ml (Chile)	R\$ 139
Dom de Minas/ Luiz Porto Cabernet Franc 750ml (Minas Gerais / Brasil)	R\$ 145
Ramal 22 Reserva Cabernet Sauvignon 750ml (Valle Del Maule / Chile)	R\$ 146
Corvos de Lisboa 750ml (Lisboa / Portugal)	R\$ 153
Finca El Origen Malbec 750ml (Mendoza / Argentina)	R\$ 156
Luiz Porto Cabernet Sauvignon 750ml (Minas Gerais / Brasil)	R\$ 176
Vigneti Romio Sangiovese Romagna Superior Riserva 750ml (Itália)	R\$ 184
Ricominciare Malbec – Cabernet Franc 750ml (Vale do Uco / Argentina)	R\$ 199
Chateau Taussin Bordeaux Rouge 750ml (França)	R\$ 215
Maria Maria Syrah 750ml (Sul de Minas / Brasil)	R\$ 229
Pinha Reserva 750ml (Dão / Portugal)	R\$ 253
Dalbosco Classico Cabernet Sauvignon 375 ml (Chile)	R\$ 85

TAÇA DE VINHO

R\$ 29