

Entradas

Enquanto você aguarda a estrela do dia
elas fazem a honra do Arco Íris

Couvert - Serve 2 Pessoas

Cesta de pães caseiros com três tipos de patês (*truta defumada, ricota e queijo prato com leve toque de pimenta*)

Acompanha geleia de gengibre e chutney de manga

Cesta de pães caseiros (*acompanha manteiga*)

Ceviche de truta (100 gramas) - não fazemos 1/2 porção (*Filé de truta sem pele em cubos marinados no limão, caldo de peixe, pimenta dedo de moça e cebola roxa*)

Ceviche de atum (100 gramas) - não fazemos 1/2 porção (*Filé de atum em cubos marinados no limão, caldo de peixe, pimenta dedo de moça e cebola roxa*)

Salada Verde (*3 tipos de alface, cenoura, tomate, pepino japonês, beterraba e cebola*)

Casquinha de Truta gratinada com queijo parmesão (unidade)

Obs.: ½ porção será cobrada 70% do valor

Petiscos

Croquete de truta (6 unidades)

(Acompanha geleia de maracujá com pimenta ou molho tártaro)

Isca de truta (500 gramas)

(Acompanha geleia de maracujá com pimenta ou molho tártaro)

Linguíça de truta (350 gramas) - não fazemos 1/2 porção

(Acompanha geleia de maracujá com pimenta ou molho tártaro)

Porção de Pinhão (150 gramas) - não fazemos 1/2 porção

Polenta frita caseira (600 gramas)

Batata frita (400 gramas)

Bolinho de truta (12 unidades) - não fazemos 1/2 porção

Filé mignon aperitivo (300 gramas)

Obs.: ½ porção será cobrada 70% do valor

Porções

Arroz Branco

Arroz Verde

Feijão

Legumes Soutés (batata e cenoura)

Purê de Cenoura

Brócolis

Purê de Mandioquinha

Obs.: ½ porção será cobrada 70% do valor

Refrigerantes e Água

Coca-Cola / Guaraná / Soda / Tônica

Schweeps / H2O

São Lourenço (310 ml)

Cervejas Baden Baden

Cristal (600 ml)

Weiss (600 ml)

Witbier (600 ml)

1999 (600 ml)

Golden (600 ml)

Bock (600 ml)

Red Ale (600 ml)

Stout (600 ml)

Eisenbahn Pilsen (600 ml)

Para detalhes solicite nossa carta de cervejas ao garçom

Cervejas

Bohemia (600 ml)

Original (600 ml)

Heineken (600 ml)

Skol (600 ml)

Cervejas Long Neck

Eisenbahn Pilsen

Kirin Ichiban

Heineken

Stella Artois

Brahma Zero

Malzbier

Drinks

Caipirinha Vodka Importada ABSOLUT

Caipirinha Vodka Smirnoff

Caipirinha Salinas

Caipirinha Espírito de Minas

Caipirinha Saquê

Caipirinha 51

Frutas: Limão/Maracujá/Kiwi/Morango/Abacaxi

Laranja/Framboesa/Amora

Mojito (Rum, hortelã, suco de limão e água gasosa)

Sex on the Beach (Vodka, licor de pêssego, suco de laranja e um toque de Grenadine)

Doses

Cachaça Salinas

Cachaça Boazinha

Cachaça Espírito de Minas

Cachaça 51

Vodka (importada) ABSOLUT

Vodka Smirnoff

Steinhäger

Whisky

Vinhos

Solicite nossa carta ao garçom

Sucos Naturais

Amora (copo 400 ml)

Framboesa (copo 400 ml)

Laranja (copo 400 ml)

Limão (copo 400 ml)

Maracujá ou Abacaxi ou Kiwi (copo 400 ml)

Morango (copo 400 ml)

Misto (Escolha até 3 frutas: Laranja, Limão, Maracujá, Morango, Abacaxi, Kiwi, Leite - copo 400 ml)

Misto de Amora ou Framboesa (Escolha até 3 frutas: Laranja, Limão, Maracujá, Abacaxi, Kiwi, Leite - copo 400 ml)

Frutas Vermelhas (Framboesa, Amora e Morango - copo 400 ml)

DESTAQUES ARCO ÍRIS

Truta Festival (Prato Individual)

(Filé de truta ao molho pesto, pinhão e risoto de arroz negro)

Ceviche de atum (100 gramas) - não fazemos 1/2 porção

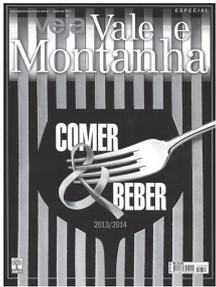
(Filé de atum em cubos marinados no limão, caldo de peixe, pimenta dedo de moça e cebola roxa)

Truta com Risoto

(Pratos Individuais)

Risotos de Alho Poró ou Brócolis ou Funghi ou Pinhão

(Filé de truta com risoto e um molho à escolha - amêndoas, laranja, maracujá, camarão, shitake, alcaparras, champignon, ervas finas, pinhão, molho branco com pinhão ou framboesa)



Revista Veja Vale & Montanha

A TRUTA DE NOSSO RESTAURANTE FOI ELEITA PELA REVISTA VEJA VALE e MONTANHA EDIÇÃO 2013/2014 COMO A MELHOR TRUTA DA MONTANHA. EXPERIMENTE!

Prato degustado pelo júri da Revista Veja Vale e Montanha:

Filé de Truta ao molho de amêndoas com risoto de brócolis

Carne

(Pratos Individuais)

Saltimbocca Alla Arco Íris

Escalopes de filé mignon, levemente empanados na farinha de trigo, folhas de salvia e bacon grelhados ao azeite e manteiga com redução de vinho branco. Escolha um dos risotos para acompanhar: Alho Poró, Brócolis, Funghi ou Pinhão

Filé Mignon Oswaldo Aranha

Escalopes de filé mignon grelhados na manteiga com alcaparras servidos com farofa (farinha de mandioca, cenoura, alcaparras e arroz branco). Acompanha batata frita

Escondidinho de Filé Mignon

Filé Mignon em cubos cobertos com purê de mandioquinha, folhas de rúcula e mussarela gratinada

Atum

(Pratos Individuais)

Atum Selado

Atum selado com crosta de gergelim, sal rosa do Himalaia e pimenta do reino. Molho: Shoyo, Gengibre e Mel (vem separado)
Acompanha arroz branco e pure de cenoura

Vegetariano

(Pratos Individuais)

Vegetariano

Abobrinha refogada ao azeite temperada com sal rosa do Himalaia, alho e hortelã. Servida com molho ao sugo

TRUTA

(Pratos Individuais)

Truta com Risoto de Alho Poró ou Brócolis ou Funghi ou Pinhão

(Filé de truta com risoto e um molho à escolha - amêndoas, laranja, maracujá, camarão, shitake, alcaparras, champignon, ervas finas, pinhão, molho branco com pinhão ou framboesa)

Truta Mantiqueira

(Filé de truta ao molho de framboesa com risoto de alho poró)

Truta Arco Íris

(Filé de truta com molho de laranja - acompanha arroz com nozes trituradas e brócolis com alho poró ao azeite)

Truta a La Belle Meunière

(Filé de truta com molho de camarão, alcaparras e champignon - acompanha arroz e batata souté)

Truta com Amêndoas

(Filé de truta com molho de amêndoas - acompanha arroz, cenoura e batata souté)

Truta Araucária

(Filé de truta ao molho branco com pinhão - acompanha arroz e berinjela gratinada com queijos mussarela e parmesão regado com orégano)

Truta da Serra

(Filé de truta com molho de pinhão - acompanha arroz e purê de mandioquinha)

Truta Santo Antônio

(Filé de truta com molho de shitake - acompanha arroz e purê de mandioquinha)

Truta com Shitake

(Filé de truta com molho de shitake - acompanha arroz e purê de cenoura)

Truta com Champignon

(Filé de truta com molho de champignon e bacon - acompanha arroz, cenoura e batata souté)

Truta com Maracujá

(Filé de truta com molho de maracujá - acompanha arroz, cenoura e batata souté)

Truta com Alcaparras

(Filé de truta com molho de alcaparras - acompanha arroz, cenoura e batata souté)

Truta com Ervas Finas

(Filé de truta com molho de ervas finas - acompanha arroz verde, cenoura e batata souté)

Truta com Camarão

(Filé de truta com molho de camarão - acompanha arroz, cenoura e batata souté)

Truta a Parmegiana

(Filé de truta ao molho de tomate e muçarela - acompanha arroz e batata frita)

Truta à Anésio

(Isca de filé de truta ou filé de truta - acompanha arroz, feijão e batata frita)

Truta Defumada

(Pratos Individuais)

Truta Defumada (com 1 molho e 2 acompanhamentos)

Molhos: Amêndoas, laranja, maracujá, camarão, shitake, alcaparras, pinhão, champignon, ervas finas, molho branco com pinhão, framboesa

Acompanhamentos: Arroz, arroz verde, purê de mandioquinha, purê de cenoura, cenoura e batata soubé, batata frita, brócolis com alho poró, berinjela gratinada

Truta Defumada Risoto (Risoto de Brócolis ou de Funghi ou de Alho Poró ou de Pinhão)

(Filé de truta defumada com risoto e um molho à escolha - amêndoas, laranja, maracujá, camarão, shitake, alcaparras, champignon, ervas finas, pinhão, molho branco com pinhão ou framboesa)

Carne

(Pratos Individuais)

Filé Mignon com Champignon

Escalopes de filé mignon puxados na manteiga com champignon. Acompanha arroz branco e batata soubé

Filé Mignon

Escalopes de filé mignon. Acompanha arroz, feijão e batata frita

Saltimbocca Alla Arco Íris

Escalopes de filé mignon, levemente empanados na farinha de trigo, folhas de salvia e bacon grelhados ao azeite e manteiga com redução de vinho branco. Escolha um dos risotos para acompanhar: Alho Poró, Brócolis, Funghi ou Pinhão

Filé Mignon Oswaldo Aranha

Escalopes de filé mignon grelhados na manteiga com alcaparras servidos com farofa (farinha de mandioca, cenoura, alcaparras e arroz branco). Acompanha batata frita

Escondidinho de Filé Mignon

Filé mignon em cubos cobertos com purê de mandioquinha, folhas de rúcula e mussarela gratinada

Filé Mignon Biro-Biro

Filé mignon em cubos com arroz Biro-Biro (arroz branco, ovo, bacon, champignon, salsinha e cebola levemente empanada). Acompanha brócolis ao alho poró e batata frita

Frango

(Pratos Individuais)

Filé de frango

Filé de frango – acompanha arroz, feijão e batata frita

Filé de frango da Montanha

Filé de frango – acompanha risoto de brócolis e batata frita

Strogonoff

(Pratos Individuais)

Strogonoff de Truta

Strogonoff de filé de truta – acompanha arroz e batata soubé

Strogonoff de Camarão

Strogonoff de camarão – acompanha arroz e batata soubé

Strogonoff de File Mignon

Strogonoff de file mignon – acompanha arroz e batata frita

Massas

(Pratos Individuais)

Espaguette ou Penne Tricolor

Moda

Molho de tomate, alcaparras, azeitona, manjeriço e queijo parmesão

Bolonhesa

Molho de tomate com carne moída

Ao Filé Mignon

Molho de tomate com tiras de filé mignon

Ao Pesto

Nozes, manjeriço, parmesão, azeite e alho

Ao Shitake

Molho bechamel, shitake e bacon

Ao alho e óleo

Risoto

(Pratos Individuais)

Não fazemos meia porção de Risoto

Risoto de Frutas Vermelhas

Risoto de Camarão

Risoto de Pinhão

Risoto de Brócolis

Risoto de Funghi

Risoto de Alho Poró

Prato Infantil

Filé mignon em tiras infantil

Acompanha arroz, feijão, batata frita ou batata frita de carinha

Filé de frango infantil

Acompanha arroz, feijão, batata frita ou batata frita de carinha

Nugett infantil

Acompanha arroz, feijão, batata frita ou batata frita de carinha

Espaguette infantil com tiras de filé mignon

Molho ao sugo

Espaguette infantil

Molho branco, ao sugo ou a bolonhesa

Isquinha de filé de truta infantil

Isca de filé de truta - acompanha arroz, feijão, batata frita ou batata frita de carinha

Molhos

Obs.: ½ porção será cobrada 70% do valor

Alcaparras, Champignon, Maracujá, Laranja e Ervas Finas (cada)

Framboesa, Amêndoas, Camarão, Shitake, Pinhão, Belle Meunière e Molho branco com pinhão (cada)

Sobremesas

Sopa de Framboesa

(Sorvete de creme, calda quente de framboesa, cobertura de chocolate, chantili e ovomaltine)

Morango Arco Íris

(Morango batido com sorvete de creme e pedaços de bolo Brownie)

Morango da Serra

(Morango batido com sorvete de creme, chantili e cobertura de chocolate)

Morango Mesclado

(Morango batido com sorvete de creme, pedaços de bolo Brownie, chantili e cobertura de chocolate)

Morango com Chantili

(Morangos inteiros com chantili)

Petit Gateau

(Acompanha sorvete de creme, cobertura de chocolate, cobertura de morango e farofa de amendoim)

Brownie

(Acompanha sorvete de creme cobertura de chocolate, cobertura de morango e farofa de amendoim)

Creme de Papaya

(Creme de papaia com sorvete de creme e Licor de Cassis)

Creme Brullé

Creme Brullé com geleia de framboesa quente

Sorvete de Creme

(Cobertura de chocolate, cobertura de morango e farofa de amendoim)

Vinho de sobremesa

Consulte a disponibilidade

Café e Chás

Café Expresso

Café Expresso com chantili

Chás (Infusão)

Chá natural de hortelã