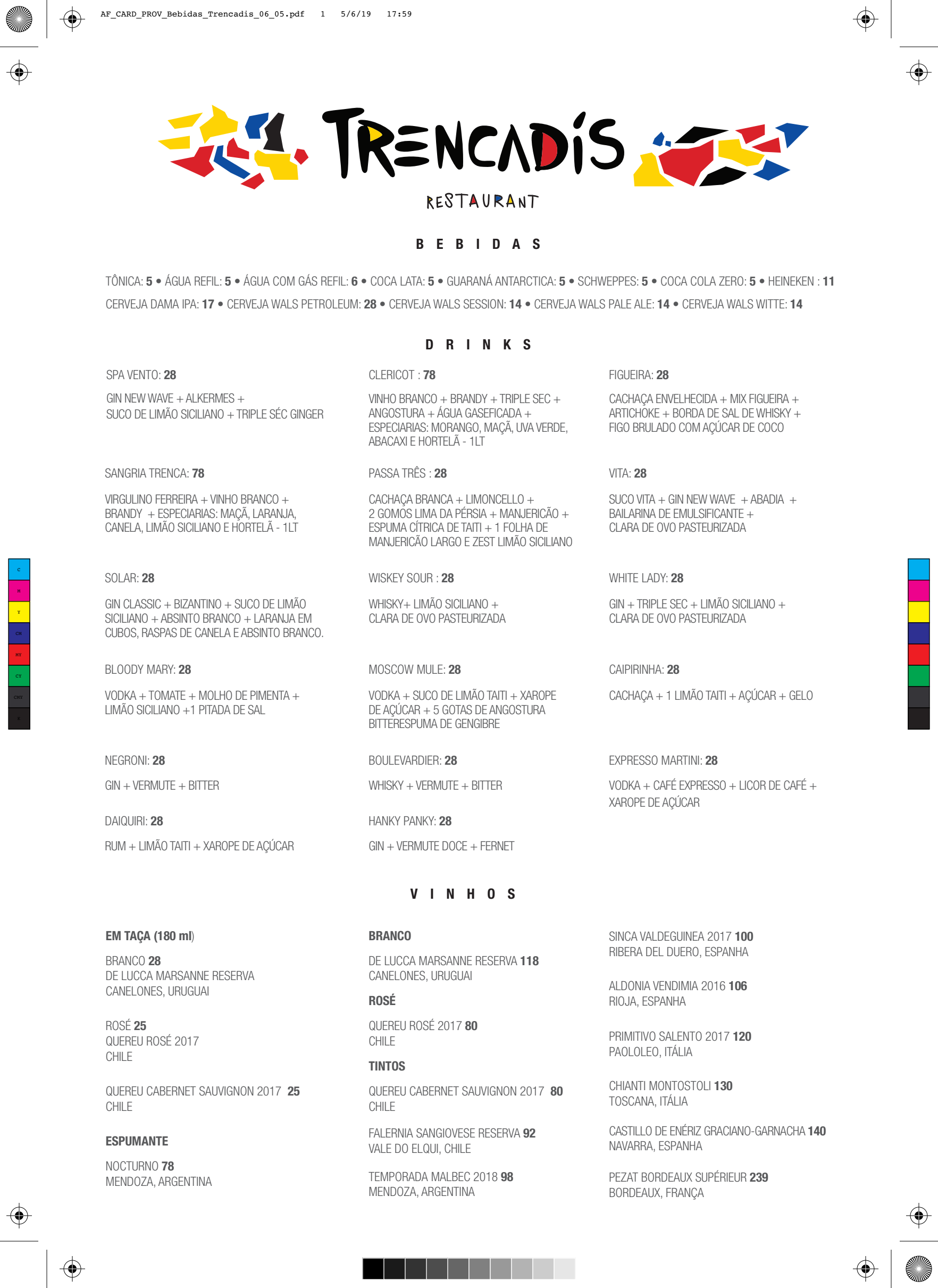




TRENCADIS

RESTAURANT

BEBIDAS

TÔNICA: **5** • ÁGUA REFIL: **5** • ÁGUA COM GÁS REFIL: **6** • COCA LATA: **5** • GUARANÁ ANTARCTICA: **5** • SCHWEPPES: **5** • COCA COLA ZERO: **5** • HEINEKEN : **11**
CERVEJA DAMA IPA: **17** • CERVEJA WALD PETROLEUM: **28** • CERVEJA WALD SESSION: **14** • CERVEJA WALD PALE ALE: **14** • CERVEJA WALD WITTE: **14**

DRINKS

SPA VENTO: **28**

GIN NEW WAVE + ALKERMES +
SUCO DE LIMÃO SICILIANO + TRIPLE SÉC GINGER

SANGRIA TRENCA: **78**

VIRGULINO FERREIRA + VINHO BRANCO +
BRANDY + ESPECIARIAS: MAÇÃ, LARANJA,
CANELA, LIMÃO SICILIANO E HORTELÃ - 1LT

SOLAR: **28**

GIN CLASSIC + BIZANTINO + SUCO DE LIMÃO
SICILIANO + ABSINTO BRANCO + LARANJA EM
CUBOS, RASPAS DE CANELA E ABSINTO BRANCO.

BLOODY MARY: **28**

VODKA + TOMATE + MOLHO DE PIMENTA +
LIMÃO SICILIANO +1 PITADA DE SAL

NEGRONI: **28**

GIN + VERMUTE + BITTER

DAIQUIRI: **28**

RUM + LIMÃO TAITI + XAROPE DE AÇÚCAR

CLERICOT : **78**

VINHO BRANCO + BRANDY + TRIPLE SEC +
ANGOSTURA + ÁGUA GASEFICADA +
ESPECIARIAS: MORANGO, MAÇÃ, UVA VERDE,
ABACAXI E HORTELÃ - 1LT

PASSA TRÊS : **28**

CACHAÇA BRANCA + LIMONCELLO +
2 GOMOS LIMA DA PÉRSIA + MANJERICÃO +
ESPUMA CÍTRICA DE TAITI + 1 FOLHA DE
MANJERICÃO LARGO E ZEST LIMÃO SICILIANO

WISKEY SOUR : **28**

WHISKY+ LIMÃO SICILIANO +
CLARA DE OVO PASTEURIZADA

MOSCOW MULE: **28**

VODKA + SUCO DE LIMÃO TAITI + XAROPE
DE AÇÚCAR + 5 GOTAS DE ANGOSTURA
BITTERESPUMA DE GENGIBRE

BOULEVARDIER: **28**

WHISKY + VERMUTE + BITTER

HANKY PANKY: **28**

GIN + VERMUTE DOCE + FERNET

FIGUEIRA: **28**

CACHAÇA ENVELHECIDA + MIX FIGUEIRA +
ARTICHOKE + BORDA DE SAL DE WHISKY +
FIGO BRULADO COM AÇÚCAR DE COCO

VITA: **28**

SUCO VITA + GIN NEW WAVE + ABADIA +
BAILARINA DE EMULSIFICANTE +
CLARA DE OVO PASTEURIZADA

WHITE LADY: **28**

GIN + TRIPLE SEC + LIMÃO SICILIANO +
CLARA DE OVO PASTEURIZADA

CAIPIRINHA: **28**

CACHAÇA + 1 LIMÃO TAITI + AÇÚCAR + GELO

EXPRESSO MARTINI: **28**

VODKA + CAFÉ EXPRESSO + LICOR DE CAFÉ +
XAROPE DE AÇÚCAR

VINHOS

EM TAÇA (180 ml)

BRANCO **28**
DE LUCCA MARSANNE RESERVA
CANELONES, URUGUAI

ROSÉ **25**
QUEREU ROSÉ 2017
CHILE

QUEREU CABERNET SAUVIGNON 2017 **25**
CHILE

ESPUMANTE

NOCTURNO **78**
MENDOZA, ARGENTINA

BRANCO

DE LUCCA MARSANNE RESERVA **118**
CANELONES, URUGUAI

ROSÉ

QUEREU ROSÉ 2017 **80**
CHILE

TINTOS

QUEREU CABERNET SAUVIGNON 2017 **80**
CHILE

FALERNIA SANGIOVESE RESERVA **92**
VALE DO ELQUI, CHILE

TEMPORADA MALBEC 2018 **98**
MENDOZA, ARGENTINA

SINCA VALDEGUINEA 2017 **100**
RIBERA DEL DUERO, ESPANHA

ALDONIA VENDIMIA 2016 **106**
RIOJA, ESPANHA

PRIMITIVO SALENTO 2017 **120**
PAOLOLEO, ITÁLIA

CHIANTI MONTOSTOLI **130**
TOSCANA, ITÁLIA

CASTILLO DE ENÉRIZ GRACIANO-GARNACHA **140**
NAVARRA, ESPANHA

PEZAT BORDEAUX SUPÉRIEUR **239**
BORDEAUX, FRANÇA

TRENCADÍS

RESTAURANT

ENTRADAS:

CROQUETAS (6 unidades):

Linguiça Blumenau com chutney de tomate **25**

Legumes com queijo de cabra e alho negro **25**

Jamón **28**

PUPUNHA ASSADA **34**

Folhas picantes, abobrinha grelhada, figo fresco,
vinagrete de melão e castanha baru

FEIJÃO MANTEIGUINHA EM VINAGRETE DE FRUTAS DA ESTAÇÃO **34**

Rúcula selvagem, queijo da Canastra, abóbora assada e
gel de pimenta de cheiro

COM LOMBO DE CORDEIRO CURADO EM TANDORI **42**

TATAKI DE ATUM **46**

Queijo de cabra, azeite de limão siciliano tostado, pipoca de
arroz selvagem, aioli de abacate e creme azedo de beterraba

TARTAR DE PORCO CURADO **38**

Repolho roxo tostado, cinzas de repolho roxo, vinagrete de repolho roxo,
cogumelo Portobello agri-doce, pickles de rabanete e aioli
de cítricos com erva-doce; acompanha pão de fermentação natural

OVO MOLET **32**

Angu com queijo de cabra, aspargos frescos, leite defumado

ESCONDIDINHO DE BOCHECHA DE PORCO **36**

Creme de milho, alho japonês

LULA & MORCILLA **46**

Com ora pro nobis, molho de tinta de lula, ervilha torta e farofa de
pão crocante à provençal

PANCETA DEFUMADA **46**

Com brandade de bacalhau crocante, purê de couve flor e glace de
porco com pimenta caiena

PRINCIPAIS:

PEIXE DO DIA **55**

Abóbora assada, redução de laranja, pimentão defumado e brócolis

POLVO GRELHADO (EM MANTEIGA DEFUMADA) **68**

Fregola Sarda com chorizo, aioli de páprica picante, cogumelo
eringuy e mini abobrinha marinada

PALETA DE CORDEIRO **62**

Em seu próprio molho de cocção, Lentilha du Puy, Pasta de berinjela
defumada, compota de figo e emulsão de garam masala

STINCO DE ANGUS **56**

mandioca, farofa de jamón, alho poró grelhado, quiabo e demi glace

JOELHO DE PORCO **52**

Canjiquinha, cenoura caramelizada, rôti de porco com tangerina

VEGETAIS **32**

COM GEL DE ÁGUA DE TOMATE **36**

COM ARROZ NEGRO CREMOSO **42**

COM SHOULDER **52**

COM PEIXE DO DIA **54**

ARROZ DE CARNES COM VERDURAS **54**

Servido com aioli

ARROZ DE CAMARÃO ROSA **62**

Ervilhas frescas e aioli de cítricos

ARROZ DE MOQUECA **58**

Peixe do dia, aioli de coentro

SOBREMESAS:

4 "CÊS" DO BRASIL **24**

Panacota de Cumaru, gel de cacau, ar de coentro, sorbet de café e
bolo amargo de chocolate

TRENCADÍS **24**

Sorvete de chocolate branco, bolo de azeite, praliné de pistache,
erva-doce laminada, curd de limão siciliano

REAL ALCAZAR **24**

Mousse de louro e laranja, bolo de laranja, laranja cristalizada, farofa de
laranja, granita de triple sec

ANTONI **24**

Spongecake tostado de avelãs, cremoso de chocolate belga, sopa fria de
baunilha, toffee de café

CREMA CATALANA **24**

Crema Catalana, crumble de especiarias, gel de laranja, chantilly de
cardamomo, caramelo crocante

