
PARA COMPARTILHAR

Queijos de Minas Gerais & Cia	65
Porco (embutido/ defumado/ curado e confitado) & Cia	58
Croquetes de carne trufados com molho de jabuticaba	38
Tijolinhos de Paella Caipira	40

ENTRADAS

Paleta - Tahines & vegetais das hortas orgânicas ao redor de BH	42
Lichia 3X - Sorbet // recheada com gorgonzola // ceviche com coco verde	36
Carpaccio de Wagyu 'Alegria' e Salada Verde	45
Tartar de Atum com feijão fradinho, manteiga de garrafa, gergelim e ovas	45
Ovos do Bosque (pudim de ovos, cogumelos e foie grás)	42
* Versão para vegetarianos sem o fígado	32

PRATOS PRINCIPAIS

Filé Alto preto com molho de pimentas daqui, cará-moela, manteiga de garrafa, melão	65
Arroz de galinha caipira (como pato), Quiabo e Taioba	68
Medalhinhas cúinas com caramelo de tangerina e arroz negro com alho negro	58
Truta grelhada, manteiga queimada, avelãs torradas, puré de batatas com coco e limão capeta, bulbo de erva doce	72
Camarões salteados, farofinha de pipoca e dendê, pudim de milho com creme picante, telha de polenta, e tucupi	88
Bobó de cogumelos com farofa de jaca (vegano)	48
Raviollis (unidos) de requeijão trufado, pesto e molho de tomates, barbecue de goiabada	52

SOBREMESAS

Bananabanabanana	26
Fumaça – Doce de leite, suspiro e charuto de paçoca com chocolate	28
Tres leches com praliné	24
Domo de chocolate meio amargo, farofinha de nibs e telha de amêndoas	28
Fruta do dia (consulte)	20

ESPUMANTES

Brasil

Rex Bibendi Brut - Farroupilha - RS	70
Vivaia Branco Brut - São Joaquim - SC	70
Vivaia Rosé Brut - São Joaquim - SC	70
Cave Pericó Branco Brut - São Joaquim - SC	104
Cave Pericó Rosé Brut - São Joaquim - SC	104

França

Veuve Paul Bur Brut - Société Remoises Des Vins - Bordeaux	135
--	-----

BRANCOS

Brasil

Dom de Minas Sauvignon Blanc - Cordislândia - MG	89
Plume - Chardonnay - São Joaquim - SC	155

Argentina

Callia Alta Torrontes - Vale de Tullún - San Juan	78
---	----

Chile

Máscara de Fuego Chardonnay - Viña Los Boldos - Cachapoal	85
---	----

ROSÉS

Argentina

Portillo Rosé de Malbec - Bodegas El Portillo - Mendoza	125
---	-----

Portugal

Brado - Adega Borba - Alentejo	80
--------------------------------	----

TINTOS

Brasil

Dom de Minas Merlot - Cordislândia - MG	89
Maria Maria Syrah - Três Pontas - MG	158
Primeira Estrada Syrah - Três Corações - MG	158
Equação - São Joaquim - SC	90
Basalto - São Joaquim - SC	139

Argentina

Callia Alta Malbec - Vale de Tullún - San Juan	78
--	----

Chile

Máscara de Fuego Carménère - Viña Los Boldos - Cachapoal	80
--	----

Espanha

Viña Cantarera Garnacha - José Estevez - Cariñena	92
---	----

Itália

Assolato Nero d'Avola - Nicosia - Sicília	118
---	-----

Portugal

Esteva - Casa Ferreirinha - Douro	145
Vinha Grande - Casa Ferreirinha - Douro	240

França

Jaja de Jau Syrah - Château de Jau - Roussillon	128
Chateau Beau Rivage - Borie-Manoux - Bordeaux	250

VINHO DE SOBREMESA

Brasil

Altitude Licoroso - São Joaquim - SC (taça)	25
---	----

OPÇÕES EM 375ML

Chile

Branco - Máscara de Fuego Chardonnay - Viña Los Boldos - Cachapoal	48
Tinto - Máscara de Fuego Carménère - Viña Los Boldos - Cachapoal	48

CERVEJAS

Belohorizontina	16
Backer Pilsen	18
Pilsen Export	18
Capitão Senra	20
Backer Trigo	20
Backer Pale Ale	20
Medieval	23
Corleone	26
Tommy Gun	26
Gluten Free (300ml)	18

COQUETÉIS

Espumante + picolé	25
Negroni (Lebbos gin, campari e martini)	25
Godfather (3 Lobos Whiskey, amareto, xarope de açúcar)	25

OUTROS

Gin Lebbos (dose/garrafa)	15 / 150
Whiskey 3 Lobos (dose/garrafa)	20 / 220

BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS

Refrigerantes (Coca, Fanta e Sprite - zero e comum)	6
Schweppes (Citrus e Tônica - zero e comum)	6
Água (com e sem gás)	5
Café, chá ou chocolate quente (Três Corações)	6