



## PRATOS PRINCIPAIS

### SERINGUEIRA

Contrafilé grelhado servido com farofa de banana da terra, vinagrete de feijão fradinho e couve crispy.

### BURITI

Picanha grelhada servida com purê de abóbora com mel e alecrim, acompanha legumes verdes.

### JACARANDA

Medalhão ao molho madeira servido com batata rosti.

### OLIVEIRA

Cupim assado lentamente servido com arroz cremoso de queijo coalho, bacon e vinho tinto.

### JOAZEIRO

Costelinha suína ao molho barbecue servida com batatas rústicas.



MINHA GLÓRIA  
HOTEL FAZENDA

## BAMBU

Copa lombo assado servido com molho de goiabada picante e vinho tinto, acompanha aipim gratinado.

## PAU-BRASIL

Cordon bleu de frango servido com arroz maluco e salada de chuchu

## AROEIRA

Sobrecoxa desossada servida com purê de batata baroa com provolone, ovo pochê e ervilha torta

## AMBURANA

Truta grelhada servida com arroz de amêndoas e batatas confit.

## IPÊ-AMARELO

Tilápia caseira servida com manteiga de ervas, arroz negro e farofa de abóbora pescoço.

## CASTANHEIRA

Escondidinho de batata baroa e ragu de paleta suína.



MINHA GLÓRIA  
HOTEL FAZENDA

## MAGNÓLIA

Medalhão grelhado com cebola caramelizada servido com talharim ao molho gorgonzola.

## JATOBÁ

Talharim servido ao molho de moqueca e camarões.

## CEDRO

Picanha suína servida com tutu de feijão com bacon e calabresa, crispy de couve e ovos fritos.

## EUCALIPTO

Risoto de parmesão servido com legumes caramelizados.

## JABUTICABEIRA

Prato infantil composto por arroz, feijão, batata frita e bife ou frango.

## CAMBUCI

Prato infantil composto por massa talharim e molho de tomate fresco, acompanha queijo ralado.