



Barbara Eliodora
VINÍCOLA

Para Começar

COUVERT

R\$ 35,00

Seleção especial de pães, antepastos do dia, azeite regional Borriello e manteiga regional aerada

OLIVE ALL'ASCOLANA

R\$ 38,00

Azeitonas empanadas e fritas, recheadas com jamón

ARANCINI COM QUEIJO SERRA DA CANASTRA

R\$ 42,00

Bolinho de risotto recheados com o premiado queijo serra da canastra, acompanhados de um aioli de alho negro

CROQUETAS DE COSTELINHA DE PORCO

R\$ 46,00

Croquetas de costelinha de porco cozida lentamente por 18 horas. Servida com geleia de frutas vermelhas

TÁBUA DE QUEIJOS MINEIROS

R\$ 83,00

Quatro queijos regionais do dia, servidos com pães e compota de frutas da casa

TÁBUA DE EMBUTIDOS

R\$ 89,00

Quatro embutidos regionais do dia, servidos com pães e azeite Borriello

BURRATA

R\$ 77,00

Burrata artesanal com confit de zucchini e pesto de manjericão. Acompanha porção de pães

STEAK TARTAR DE MIGNON

R\$ 76,00

Filet mignon cru e fresco, picado na ponta de faca. Acompanha fritas ou salada de folhas picantes

SALADA CAESAR

R\$ 47,00

Mix de folhas, tomate cereja, alcaparras, azeitona, picles e peito de frango grelhado. Temperada com molho de aliche e mostarda

CARPACCIO AO MOLHO DE MOSTARDA E LARANJA

R\$ 72,00

Carpaccio de lagarto ao molho de mostarda e laranja com lascas de parmesão e azeite. Acompanha torradinhas de pão de milho aromatizadas com alho e trufas.

RESERVAS

35 3652-1759

ATENDIMENTO APENAS MEDIANTE RESERVAS



Barbara Eliodora
VINÍCOLA

Pratos Principais

POLENTA COM RAGU DE LINGUIÇA ARTESANAL	R\$ 64,00	CANJIQUINHA COM COSTELINHA BRASEADA	R\$ 58,00
Polenta cremosa sob um ragu de linguiça artesanalmente preparada na região, finalizado com tartufo bianco		Canjiquinha acompanhada com costela suína e finalizada no molho roti. Servida com legumes grelhados	
POLENTA COM FUNGUI	R\$ 62,00	RISOTTO AI FUNGHI	R\$ 85,00
Polenta cremosa composta por um mix de cogumelos salteados na manteiga e ervas. Finalizada com tartufo bianco		Risoto a base de funghi secchi e composto por um mix de cogumelos salteados na manteiga e ervas	
RISOTO DE GORGONZOLA	R\$ 87,00	RISOTO A MINEIRA	R\$ 84,00
Risoto cremoso com cubos de filé mignon ao molho roti e ervas, crocante de nuts e páprica. Finalizados com manteiga, parmesão e gorgonzola.		Risoto cremoso servido com linguiça defumada artesanal, bacon, couve e cubos de queijo meio cura. Finalizados com manteiga e parmesão.	
NHOQUE COM RAGU GENOVESE	R\$ 77,00	RIGATONI CREMOSO	R\$ 79,00
Nhoque de batata com ragu de carne cozida em molho composto de tomates, ervas e vinho		Massa de rigatone ao picadinho de filet, ovo mole e crocante castanha citrico	
BRANDE DE BACALHAU GRATINADO	R\$ 88,00	STEAK AU POIVRE	R\$ 88,00
Bacalhau desfiado e refogado em azeite, alho, azeitonas e pimentões, combinado com batatas amassadas e gratinado no forno		Medalhão de filé mignon, grelhado ao molho de pimenta do reino, conhaque e creme de leite fresco. Acompanhado de fritas ou salada de folhas frescas	
CARRÉ A FIORENTINA	R\$ 86,00	SALTIMBOCCA DE FILÉ MIGNON	R\$ 92,00
Carré de porco marinado 12h e empanado crocante com molho de tomates rústicos e burrata com rúcula.		160 g de escalopes de filé envoltos em presunto Jamon, purê de batatas clássico e molho a base de vinho, roti e trufas.	

RESERVAS

35 3652-1759

ATENDIMENTO APENAS MEDIANTE A RESERVA



Barbara Eliodora
VINÍCOLA

Doces

TORTA DE QUEIJO COM GOIABADA OU DOCE DE LEITE DE VIÇOSA

Torta de queijo e ricota assada, acompanhada de goiabada artesanal ou doce de leite de viçosa

R\$ 33,00

BROWNIE DE CHOCOLATE COM PISTACHE E GANACHE DE CHOCOLATE

Brownie de chocolate e pistache com ganache de chocolate. Acompanhado de frutas vermelhas.

R\$ 38,00

MOUSSE DE CHOCOLATE COM RICOTA E FRUTAS VERMELHAS

Mousse de chocolate 70% com ricota doce e raspas de laranja e frutas vermelhas

R\$ 36,00

PERA AO VINHO

Pera cozida no vinho tinto, servida com ricota e raspas de limão

R\$ 29,00

RESERVAS

35 3652-1759

ATENDIMENTO APENAS MEDIANTE A RESERVA



Barbara Eliodora
VINÍCOLA

BEBIDAS NÃO ALCÓOLICAS

Circuito das Águas MG

Águas sem gás

ÁGUA SÃO LOURENÇO 300 ML R\$ 10,00
5,3 Ph | São Lourenço | Oriental | Mineral

ÁGUA CAXAMBU 300 ML R\$ 10,00
4,7Ph | Caxambu | Mayrink III | Mineral

Águas com gás

ÁGUA SÃO LOURENÇO COM GÁS 300 ML R\$ 12,00
5,3 Ph | São Lourenço | Oriental | Mineral

ÁGUA CAXAMBU COM GÁS 300 ML R\$ 10,00
4,7Ph | Caxambu | Mayrink III | Mineral

ÁGUA CAMBUQUIRA 300 ML R\$ 12,00
4,55 Ph | Cambuquira | Roxo Rodrigues | Mineral

Sucos

SUCO DE UVA INTEGRAL DAVO R\$ 18,00
Rio Branco | Brasil

Cafés

CAFÉ ESPRESSO SANTA LÚCIA SUAVE R\$ 8,00
Monte Sião | Arábica | Brasil

CAFÉ ESPRESSO SANTA LÚCIA CLASSICO R\$ 8,00
Monte Sião | Arábica | Brasil

CAFÉ ESPRESSO SANTA LÚCIA INTENSO R\$ 8,00
Monte Sião | Arábica | Brasil

CARTA DE VINHOS

Garrafas

Vinho Rose

BARBARA ELIODORA ROSE SYRAH R\$ 128,00
Barbara Eliodora | 2022 | Brasil

Vinho Branco

BARBARA ELIODORA BRANCO R\$ 148,00
SAUVIGNON BLANC
Barbara Eliodora | 2022 | Brasil

Vinho Tintos

BARBARA ELIODORA TINTO SYRAH R\$ 176,00
Barbara Eliodora | 2021 | Brasil

BARBARA ELIODORA TINTO SYRAH R\$ 275,00
Barbara Eliodora | 2019 | Brasil

BARBARA ELIODORA TINTO GRAN RESERVA SYRAH R\$ 395,00
Barbara Eliodora | 2019 | Brasil

Espumantes

ESPUMANTE BARBARA ELIODORA R\$ 187,00
NATURE
Barbara Eliodora | 2021 | Brasil

Taças

BARBARA ELIODORA ROSE SYRAH R\$ 31,00
Barbara Eliodora | 2022 | Brasil

BARBARA ELIODORA BRANCO R\$ 36,00
SAUVIGNON BLANC
Barbara Eliodora | 2022 | Brasil

BARBARA ELIODORA TINTO SYRAH R\$ 42,00
Barbara Eliodora | 2021 | Brasil

RESERVAS

35 3652-1759

ATENDIMENTO APENAS MEDIANTE A RESERVA