



Temporada de
Imperno
PALADINO



PRATOS

principais



MOÇA MAIS BELA

R\$202

Bombom de alcatra grelhado servido com molho de cogumelos, legumes assados, farofa crocante e arroz cremoso de alho-poró.



TRUTA DA SERRA

R\$198

Truta assada servida com purê de batata, brócolis salteado e molho de alcaparras com limão.

ENTRADAS

principais

TRENS DE MINAS

R\$52

Pão artesanal, manteiga de goiabada, queijo Canastra, lombinho defumado e azeitonas.

BURRATA

R\$78

Burrata de búfala Di Vincenzo, salada de folhas, tomatinho assado com alho e manjericão, acompanhada de pão artesanal.

PASTEL DE ANGU 8 unidades

R\$56

1/2 Porção 4 unidades

R\$36

Produzido artesanalmente pelo Rei do Pastel de Angu de Conceição do Mato Dentro. Escolha entre carne ou queijo.

PEIXINHO NO FUBÁ

R\$64

Isclas de tilápia empanadas no fubá, acompanhadas de molho de iogurte com limão.

PORQUINHO

R\$64

Barriga de porco pururucada, geleia de pimenta dedo-de-moça e limão capeta.

LINGUIÇA CHAPADA

R\$58

Linguiça da casa frita, servida com quiabo tostado, farofa de torresmo, cebola e molho picante de maracujá.

BOLINHO DE MANDIOCA 10 unidades

R\$42

1/2 Porção 5 unidades

R\$28

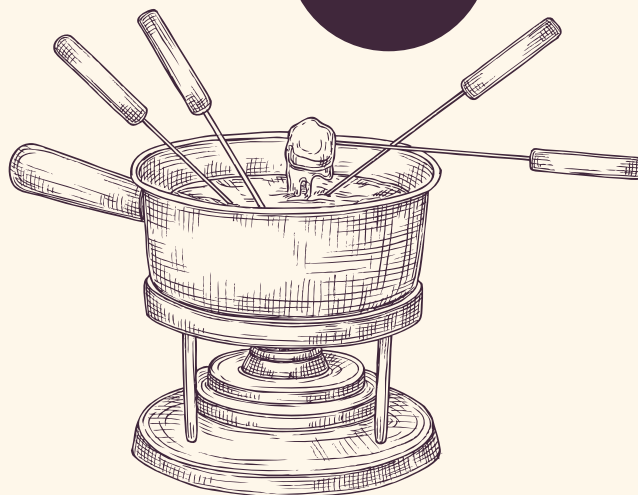
O famoso bolinho de mandioca feito na casa e recheado com queijo.

FONDUE

completo

Serve 2
pessoas

R\$ 288



QUEIJO:

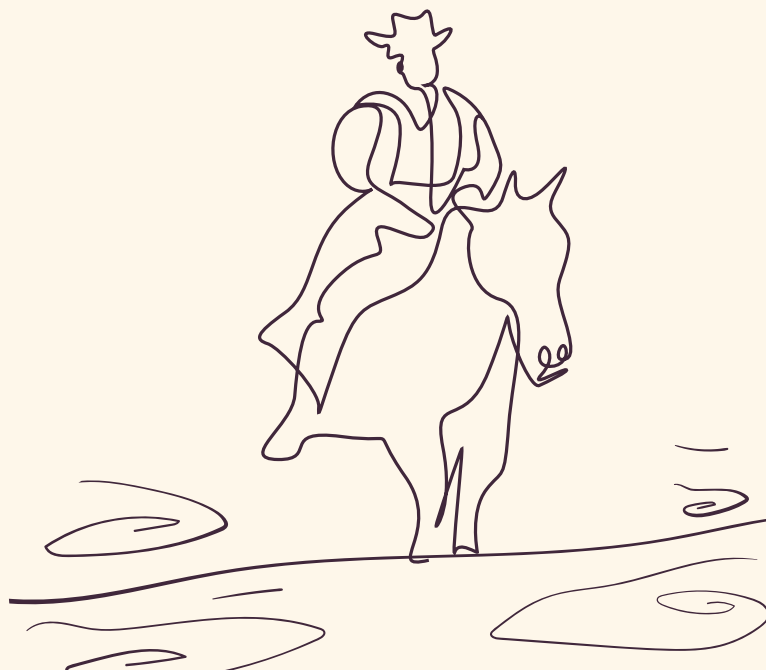
Creme de queijo acompanhado de mini ciabatta, focaccia, pão de queijo, linguiça da casa, goiabada cascão e legumes variados.

CARNE:

Bombom de alcatra, contrafilé e copa lombo acompanhados de molho de tomate defumado, mostarda dijon com mel, molho de maracujá com pimenta, geleia de pimenta biquinho e barbecue de goiabada.

DOCE:

Ganache de chocolate ou doce de leite, servida com frutas variadas, churros, marshmallow e brownie com nozes.



FONDUE

à la Carte

QUEIJO: R\$128

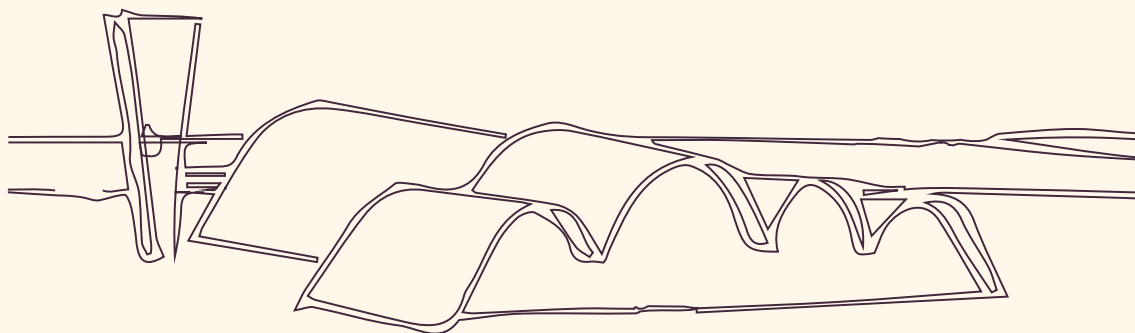
Creme de queijo acompanhado de mini ciabatta, focaccia, pão de queijo, linguiça da casa, goiabada cascão e legumes variados.

CARNE: R\$178

Bombom de alcatra, contrafilé e copa lombo acompanhados de molho de tomate defumado, mostarda dijon com mel, molho de maracujá com pimenta, geleia de pimenta biquinho e barbecue de goiabada.

DOCE: R\$92

Ganache de chocolate ou doce de leite, servida com frutas variadas, churros, marshmallow e brownie com nozes.



Acompanhamentos

PARA REPOSIÇÃO DE QUALQUER UM DOS ITENS DO FONDUE OU ACOMPANHAMENTOS HAVERÁ COBRANÇA ADICIONAL.

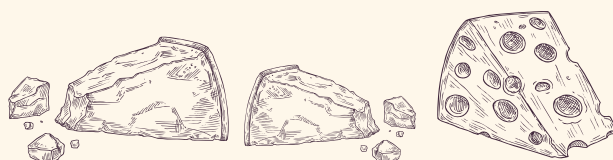
CREME DE QUEIJO 200g: **R\$68**

ACOMPANHAMENTOS DO FONDUE DE QUEIJO: R\$48

PORÇÃO DE CARNE 400g: **R\$88**

GANACHE DE CHOCOLATE OU DOCE DE LEITE 120g: **R\$32**

ACOMPANHAMENTOS DO FONDUE DE CHOCOLATE OU DE DOCE DE LEITE: R\$38



CALDOS



**CALDO DE
MANDIOCA**

R\$ 22

**CALDO DE FEIJÃO
COM TORRESMINHO**

R\$ 22

CALDO SUGESTÃO DA SEMANA

R\$ 28

A cada semana, o chef Marcelo e sua equipe prepararão no Ecofogão uma receita especial de caldo, sugestão que será servida às sextas e sábados. Canjiquinha com costelinha, feijão preto, bambá de couve, rabada com angu cremoso, abóbora com carne seca, são alguns dos panelões que serão preparados com muito amor e temperos mineiros!

Datas

**Junho: 06 e 27
Julho: 04, 18 e 25
Agosto: 01**

Encontros no
**Fogão
a Lenha**

*mais uma atração da
Temporada de Inverno!*

Noites especiais no quintal do Paladino, onde o chef Marcelo Haddad recebe convidados, amigos e clientes no fogão a lenha.

*Acompanhe os detalhes em nossas redes sociais!
Ingressos à venda no Sympla. Link em nosso site.*

ATRAÇÃO ESPECIAL
para a Criançada

*Trilha noturna com a Turma da Aventura
para explorar os mistérios da fazendinha
e sua fauna !*

PASSAPORTE R\$60

*Somente às sextas-feiras,
das 19h às 22h. Consulte as
atividades e cronograma do dia.*



BEBIDAS

Não alcoólicas

ÁGUA MINERAL natural / gasosa	R\$9
ÁGUA DE COCO NATURAL	R\$12
SUCO NATURAL Abacaxi Abacaxi com hortelã Limonada Maracujá	R\$12
SUCO DE UVA INTEGRAL	R\$18
SUCO DE UVA 290ml	R\$9
SODA ARTESANAL Tangerina Amora Maçã Verde Morango	R\$12
FRENCH LEMONADE Água + Limão espremido + Purê Monin. Sabores disponíveis: Mirtilo & Macadâmia e Pêra & Canela	R\$16
REFRIGERANTE Lata 350ml	R\$9
REFRIGERANTE MATE COURO 600ml	R\$13
SCHWEPPES Citrus / Tônica	R\$9
ENERGÉTICO MONSTER	R\$18
LIMÃO ESPREMIDO	R\$2

Doses

GIN JAM Verace MG	R\$18
VODKA SENSUS Lamas Destilaria MG	R\$14
VODKA KETEL ONE	R\$22
RUN NORMA Ouro e Cristal - Lamas Destilaria MG	R\$14
CAMPARI	R\$12
TEQUILA EL JIMADOR	R\$22

Whiskies

CANEM BLENDED Lamas Destilaria MG	R\$18
RARUS SINGLE MALT Lamas Destilaria MG	R\$26
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	R\$28
JOHNNIE WALKER RED LABEL	R\$18

Licores

LICOR DE JABUTICABA	
SABARABUÇU Sabará MG	R\$22
AMARULA	R\$20
LICOR 43	R\$30

Cafés

ESPRESSO Três Corações Cerrado Mineiro Aroma e sabor floral, adocicado, com notas de chocolate e corpo denso e cremoso.	R\$7
ESPRESSO MINEIRO Café espresso com doce de leite.	R\$9

ESPECIAIS *Três Corações*

CHOCOLATE QUENTE CREMOSO R\$14

UAIRISH COFFEE R\$24

Bebida quente feita à base de Whisky mineiro, café Três Corações, creme fresco e noz moscada.

BEBIDAS

Chopes

AMSTEL 300ml **R\$12**

Premium American Lager | 5%

LAGUNITAS 300ml **R\$18**

American India Pale Ale | 6%

Cervejas

AMSTEL 600ml **R\$18**

Premium American Lager | 5%

HEINEKEN 600ml **R\$22**

Premium American Lager | 5%

HEINEKEN 330ml **R\$15**

Premium American Lager | 5%

HEINEKEN 0.0 330ml **R\$15**

Premium American Lager | 0%

BLUE MOON Lata 350ml **R\$18**

Witbier | 5,4%

LAGUNITAS Lata 350ml **R\$18**

American India Pale Ale | 6%

SOL 330ml **R\$15**

Pilsen | 4,5%



EISENBAHN

EISENBAHN PILSEN 600ml **R\$18**

Pilsen | 4,8%

EISENBAHN SESSION IPA 355ml **R\$15**

Session IPA | 4,6%

EISENBAHN UNFILTERED 355ml **R\$15**

Pilsen não filtrada | 4,8%

EISENBAHN PALE ALE 355ml **R\$15**

Belgian Pale Ale | 4,8%

EISENBAHN AMERICAN IPA 355ml **R\$15**

American India Pale Ale | 6,9%



BADEN BADEN

BADEN BADEN GOLDEN 600ml **R\$26**

Golden Ale | 4,5%

BADEN BADEN IPA 600ml **R\$26**

American India Pale Ale | 6,4%

Caipirinhas

CAIPIRINHA DO PALADINO **R\$24**

Dois limões | Maracujá | Abacaxi

CAIPIRINHA DA FEIRA **R\$24**

Cachaça, suco de limão, abacaxi e melão de cana.

REFRESCO MEXE E RI **R\$24**

Cachaça, xarope de mexerica, suco de limão e água com gás.

Coquetéis

GIN TÔNICA **R\$32**

Gin Verace Jam, água tônica e limão.

GIN MANGO LOCO **R\$36**

Gin Verace Jam, energético Monster Mango Loco e limão.

MOSCOW MULE **R\$32**

Vodka Sensus, ginger ale, suco de limão e espuma de gengibre.

CAIPIVODKA PALADINO **R\$24**

Vodka Sensus. Dois limões | Abacaxi | Maracujá

MOJITO **R\$24**

Rum Norma Cristal, suco de limão, hortelã e água gasosa.

RABO DE GALO **R\$24**

Cachaça Paladino, Cynar e Vermouth rosso.

CLERICOT **R\$138**

Servido na jarra para compartilhar com os amigos!
1 garrafa de espumante + seleção especial de frutas



Formas de pagamento:
Dinheiro | Débito | Crédito

Ticket Restaurante e Sodexo:
aceitos apenas no almoço de
terça a sexta, exceto feriados.



Compartilhe sua experiência:



PALADINO
restaurante - fazenda