



ENTRADAS



ENTRADAS



01. BRUSCHETTAS

Bruschettas montadas no pão do Quintal, com queijo canastra maturado, legumes orgânicos e carne bovina defumada.

R\$ 29,00

02. BURRATA DE BÚFALA

Guarnecida com salada de rúcula, tomates cerejas assados e frescos e o nosso pesto de manjeriço e ervas. Acompanha cesto de pão da casa.

R\$ 49,00

03. PULLED PORK BALL

Bolinhos de copa lombo suíno, defumadas artesanalmente por 8 horas, recheadas de queijo e acompanhada por nossa seleção de molhos frutados apimentados.

R\$ 29,00

04. FRANGO CROCANTE KENTUCKY

A versão Matanza do frango mais vendido no mundo. Tiras de file de peito de frango extremamente crocante. Acompanha molhos frutados picantes.

R\$ 35,00

05. NACHO MATANZA

Típica entrada MEXICANA. Tortilhas mexicanas fritas na hora acompanhadas de Guacamole, Pico de Galo, Sour cream.

R\$ 39,00

06. PROVOLETA DEFUMADA

Típica iguaria do churrasco de parrilla argentina, servida na chapa com crosta crocante e recheio derretido.

R\$ 39,00

07. TORRESMO DEFUMADO

O petisco mais amado dos mineiros com um toque de defumação do SR. Matanza!

R\$ 29,00

08. FRITAS MATANZA

Batata frita natural, extremamente crocantes servidas com carne bovina defumada artesanalmente acompanhadas de cheddar... muito cheddar!

R\$ 35,00

09. ISCA DE TILÁPIA CROCANTE

Tiras de tilápia fritas extremamente crocantes. Acompanha molhos frutados picantes.

R\$ 59,00

10. DADINHOS DE TAPIOCA

Cubos de tapioca com crosta crocante de queijo canastra e redução de jabuticaba orgânica do Quintal.

R\$ 26,00

11. SALADA DO QUINTAL

Alface crespo, roxo e americano. Rúcula, serralha, tomate cereja, pesto de manjeriço e lascas de queijo canastra maturado.

R\$ 19,00

12. CHICKEN LOLLIPOP

O mais famoso frango do BBQ Texano. Coxas de frango defumadas e glaciadas o nosso molho BBQ. Servidas em forma de pirulito com uma apresentação surpreendente.

(6 unidades)

R\$ 36,00



PARRILADOS



Utilizando a técnica argentina e Uruguai, todo o preparo e feito somente com brasa, longe do fogo e com um leve aroma das especiarias do Quintal.

13. ANCHO, ENTRECÔTE OU NOIX

3 nomes para o mesmo corte bovino, de espessura larga (ancho em espanhol = largo) retirado da parte dianteira do contrafilé.

R\$119,00

14. PICANHA

De procedência de boi da raça angus, ela se tornou a cara do Brasil no mundo do Churrasco.

R\$148,00

15. MIX DE LINGUIÇAS

A melhor linguiça da região servida em 3 diferentes sabores. Natural, pimenta biquinho e queijo coalho.

R\$39,00

16. CHAPA DE VEGETAIS

Legumes grelhados e perfumados com nossas ervas frescas e orgânicas.

R\$24,00

17. CAMARÃO SALTEADO NA MANTEIGA DE ERVAS (400G)

Camarões grandes, frescos salteados na nossa manteiga de ervas.

R\$76,00

18. CORAÇÃO DE ALCATRA DE WAYGU (700G)

Wagyu é uma raça bovina milenar de origem japonesa. Sua carne é considerada por especialistas a mais saborosa do mundo, com marmoreio e maciez superiores às demais raças.

R\$197,00

ACOMPANHAMENTOS DOS PARRILADOS
Farofa crocante, Pico de galo/salsa criola,
Pão de alho e Molho pimenta frutado



PRATOS KIDS

19. ALMOCINHO

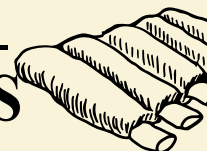
Arroz, salada, feijão, file de frango empanado, salada batata frita.

20. MASSAS

Espaghetti a marguerita: tomates manjerico e mussarela.

R\$26,00

DEFUMADOS



Todos nossos defumados passam pelo processo artesanal que variam de 8 a 12 horas de defumação cocção, utilizando lenha de árvores frutíferas de nosso próprio Quintal.

21. COSTELINHA SUÍNA PORK RIBS (1,2KG)

Costelinha suína defumada e regada com nosso molho BBQ da casa. Acompanhamentos: Mandioca cozida na manteiga.

R\$89,00

22. COSTELA BOVINA BEEF RIBS (1,6KG)

Costela bovina da raça angus lentamente defumada com maciez e sabor inigualável. Acompanhamentos: Batata assada, Farofa crocante, Pico de galo/salsa criola, Pão de alho e Molho pimenta frutado.

R\$189,00

23. PARMEGIANA MATANZA

Filé de frango defumado, empanado em crosta crocante, servido em molho de tomate cereja com mussarela e queijo canastra. Acompanhamentos: Mandioca cozida na manteiga.

R\$69,00

ACOMPANHAMENTOS E MOLHOS



24. Pico de galo

30. Arroz

25. Chimichurri

31. Arroz ao alho

26. Salsa criola

32. Batatas assadas

27. Cheddar melt

33. Salada verde

28. Sour cream

34. Purê de raízes.

29. Guacamole

35. Pão de alho

Acompanhamento adicional

R\$12,00 (cada)



SOBREMESAS

Todas as receitas dessa sessão são elaboradas pela nossa querida Vovó Imaculada, que a mais de trinta anos vive fazendo mil delicias para adoçar ainda mais nossos dias.

36. **PUDIM DE LEITE FRESCO DA ROÇA DEFUMADO** R\$ **12,00**

37. **TRIO DE DOCES MINEIROS COM QUEIJOS**
Doce de leite da roça + doce de abobora com coco + goiabada cremosa. Acompanhados de queijo minas frescal da nossa região. R\$ **16,00**

38. **MINI CHURROS RECHEADO DE DOCE DE LEITE**
12 UNIDADES R\$ **14,00**



BEBIDAS

39. **ÁGUA** R\$ **4,00**
40. **ÁGUA COM GÁS** R\$ **6,00**
41. **ÁGUA TÔNICA** R\$ **6,00**
42. **REFRIGERANTE** R\$ **6,00**
43. **SUCO DEL VALE** R\$ **6,00**
44. **SODA ITALIANA** R\$ **8,00**
45. **CAFÉ DA ROÇA** R\$ **4,00**

Cervejas

46. **HEINEKEN** R\$ **16,00**
47. **SKOL** R\$ **12,50**
48. **BRAHMA** R\$ **12,50**



BEBIDAS

Doses

49. **CACHAÇA** R\$ **12,00**
50. **SMIRNOFF** R\$ **15,00**
51. **GIN YVY** R\$ **16,00**
52. **ABSOLUT** R\$ **18,00**
53. **RED LABEL** R\$ **18,00**
54. **RED BULL** R\$ **18,00**

Drinks

55. **CAIP MORANGO** R\$ **22,00**
56. **TRÊS LIMÕES** R\$ **22,00**
57. **TEA TONIC** R\$ **26,00**
58. **CITRIC TONIC** R\$ **26,00**
59. **APEROL** R\$ **28,00**
60. **MOSCOW MULE** R\$ **28,00**
61. **FRESH LIGHT** R\$ **12,00**
62. **BLANCO DE VERANO** R\$ **22,00**
63. **JACK & COKE** R\$ **35,00**

Dose de 50ml de Jack Daniel's
+ Coca-Cola lata + Copo temático

VINHOS

Rosê

64. **CAVES CARVALHAL** R\$ **69,00**
(Portugal)

Tinto

65. **BODEGAZA GRAN RESERVA**
CARBENET SAUVIGNON (Chile) R\$ **100,00**
66. **CHAO DA RIBEIRA** (Portugal) R\$ **85,00**
67. **PATA NEGRA - TEMPRANILHO** R\$ **79,00**
(Espanha)
68. **EL MONUMENTO** (Argentina) R\$ **49,00**
Branco
69. **CASALINHO VINHO VERDE** R\$ **69,00**
(Portugal)