



BRUNCH DO CABANAS

(das 10 às 14h)

DRINK DE BOAS VINDAS

Raizes do Brasil: cachaça artesanal da região envelhecida em barril de Umburana, com rapadura e extrato de capim santo

PÃES SALGADOS

Francês

Baguete

Ciabatta

Crostinis

Queijo da Serra da Canastra

Batata com requeijão

Croissant folhado

Brioche

Fermentação natural 24h e Fermentação natural integral
(feitos com farinha moída na pedra, que conserva todos os nutrientes)

BOLOS & IGUARIAS ARTESANAIS

Pães doces (02 opções)

Biscoitos (02 opções)

Bolos naturais (02 opções)

FRUTAS FRESCAS

Mamão, melão, manga, abacaxi, laranja, banana, maçã e pera

FRIOS CONVENCIONAIS

Queijo prato, Presunto e Peito de peru

DIRETO DA FAZENDA

(Produtos feitos com leite de vacas criadas em pasto sem agrotóxicos e tratadas com homeopatia)

Queijo frescal

Queijo meia cura

Manteiga pura

logurte natural

logurte de morango

logurte grego com frutas vermelhas naturais

ACOMPANHAMENTOS

Cream cheese

Mel puro de terroir Mbee

Geleias artesanais sem conservantes e corantes

CEREAIS, GRÃOS & CIA

Granola

Flocos de milho

Semente de chia

Farelo de aveia

Farinha de linhaça

OPÇÕES VEGANAS, SEM LÁCTEOS E SEM GLÚTEN

QUENTES

Ovos mexidos feitos na hora
Quiche de alho poró e peito de peru
Bacon de forno assado

DELÍCIAS DO CABANAS

Favo de mel com uvas verdes, uvas rosadas, figo, morangos e damasco
Queijo brie folhado, geleia de damasco com laranja e frutas secas
Waffles com ganache de chocolate ao leite e meio amargo

LANCHINHOS

Flor do campo: pão wrap, queijo frescal, rúcula da horta orgânica e tomate seco
Brasileiro: pão especial e pernil desfiado com mix de pimentões coloridos

CANAPÉS

Canapé com patê de cebolinha da horta orgânica e ricota da fazenda
Galantine de abacaxi com salmão defumado e azeite de hortelã
Mousse de queijos com geleia de framboesa e chips de frutas

MESA DE QUEIJOS E CHARCUTARIA

(Queijos especiais e Embutidos artesanais defumados com lenha frutífera)
Copa lombo
Salame tipo italiano
Queijo Parmesão
Queijo Gruyère
Queijo Gorgonzola
Chèvre h'uile (queijo de cabra)

ILHA DE TAPIOCAS

Tradicional com farinha branca ou Funcional com farinha de beterraba
Recheios salgados: Queijo coalho ou Queijo coalho com presunto
Recheios doces: Queijo coalho com melaço de cana ou Leite condensado com coco

BEBIDAS

Café Wolff (categoria especial)
Leite
Cappuccino
Chás diversos
Achocolatado
Cacau 100%
Sucos naturais
Água mineral

Outras bebidas e Alcoólicos são cobrados à parte

SALADAS, PRATOS QUENTES & SOBREMESAS (a partir das 12h30)

Saladas da Horta Orgânica

Amicci: mix de folhas, cenoura, tomate grape, champignon e lâminas de maçã ao molho de kiwi
Hawai: bifum, pepino, cenoura, gergelim preto, manga e molho panzú

Pratos Quentes

Conchiglioni de mussarela ao molho de tomates frescos
Fetuccinne ao molho de nata e queijo parmesão
Arroz cremoso com berinjela e cebolas caramelizadas
Maminha ao molho Portal com lascas de amêndoas
Opções veganas, sem lácteos e sem glúten: Nhoque de batata doce ou Penne
ao molho de tomates frescos acompanhado de kibe de sorgo

Ilha de Sobremesas