

Para Deliciar

Para as sedes...

BEBIDAS S/ ÁLCOOL

Água sem gás	R\$4,00
Água com gás	R\$4,50
Água San Pellegrino 500ml	R\$17,00
Café Espresso/Coado/ Cápsula	R\$6,50
Refrigerante	R\$4,50
(Coca cola, Coca cola zero, Guaraná, Guaraná zero)	
Red Bull	R\$17,00
(Normal ou zero)	
Schwepes	R\$4,50
(Citrus, tônica normal ou zero)	
Suco de Laranja	R\$12,00
Suco Integral Serra dos Pireneus	R\$12,00
Soda italiana	R\$15,00
(Xaropes artesanais)	

CERVEJAS

Heineken Lata	R\$9,00
Heineken Zero Lata	R\$9,00
Stella Artois Lata	R\$9,00
Colombina Pilsen Puro Malte	R\$24,00
Colombina Gynhattan	R\$23,00
Colombina Ipa	R\$23,00
Colombina Saison Ipa	R\$23,00
Colombina Jabuticaba e Pitaya	R\$26,00
Colombina Weiss	R\$26,00
Colombina Romaria	R\$23,00
Santa Dica Hibisco	R\$28,00
Santa Dica Ipa	R\$29,00
Santa Dica Kolsch	R\$29,00
Santa Dica Catharina Sour	R\$13,00
Santa Dica Lager	R\$13,00

DESTILADOS

Whisky 8 anos	R\$18,00
(Red label, Ballantine's, Logan)	
Whisky 12 anos	R\$22,00
(Black Label, Old Par, Ballantine's, Jack Daniels)	
Tequila Ouro	R\$10,00

LICORES

Licor 43	R\$12,00
Frangelico	R\$12,00
Cointreau	R\$9,00
Vinho do Porto	R\$18,00
Curaçau Blue	R\$8,00
Domeq	R\$8,00
Licor de Cassis	R\$8,00

COQUETEL

Shot do Cerrado	R\$19,00
(Cachaça, Mel, Açafraão e Limão)	
Cozumel	R\$21,00
(Consulte as cervejas disponíveis)	
Caipirinha	R\$25,00
(Consulte as frutas disponíveis)	
Caipiroska Smirnoff	R\$27,00
(Consulte as frutas disponíveis)	
CaipiSakê	R\$27,00
(Consulte as frutas disponíveis)	
Aperol Spritz	R\$32,00
Margarita	R\$29,00
(Tequila, limão, cointreau e gelo)	
Blue Margarita	R\$29,00
(Tequila, limão, curaçau blue e gelo)	
Gin Tônica Romaria	R\$29,00
(Gin Aromatizado, água Tônica, limão, Hibisco e gelo)	
Gin Tônica Tradicional	R\$29,00
(Gin, água Tônica, limão e gelo)	
Martini	R\$29,00
(Gin, martini, azeitonas, gelo)	
Clericot	R\$32,00
(Frutas e especiarias para acompanhar espumante brut)	



Para Deliciar

PARA COMPARTILHAR

Salada Romaria – R\$39,00

Folhas da nossa horta, Palmito Grelhado, Queijo Fresco, Baru, Crocante de Baguete da casa, Tomates e Frutas

Burrata Artesanal – R\$52,00

Burrata de produção artesanal, pesto de alfavaca e tomates, acompanha Baguetes da Casa

Queijos e Embutidos – R\$52,00

Queijos Regionais, embutidos, picles da casa e tomates

Peixinho da Horta - R\$16,00

Folha comestível da categoria das Panc's (Plantas Alimentícias não Convencionais) servida com manga picante.

Queijo Coalho – R\$29,00

Queijo fresco de produtor local servido com Melaço de Cana, Pimenta Rosa e Erva Doce

Disco de Panelinha – R\$35,00

Releitura de um antigo prato da casa. Croquete de arroz com Carne Seca servido com Coalhada de Coentro

Coxinha –R\$38,00

Coxinha de Frango com massa de Açafraão, servido com Creme de Queijo Trufado

Dose de Feijoada – R\$21,00

Shot de Feijoada Guarnecido de Torresmo e Gomo de Laranja

Sortidos – R\$54,00

Para conhecer nossa Romaria: Queijo Coalho, Disco de Panelinha, Coxinha e Dose de Feijoada

Almôndegas – R\$58,00

Tradicional na Divina Pousada, almôndegas com molho de tomate caseiro, acompanha Baguetes da Casa

Tosta de Tomate – R\$29,00

Pão tostado com Tomate e Queijo Minas, finalizado com Azeite de Manjeriçã

Pão com Linguiça – R\$24,00

Crocante de Pão de queijo, ragú de linguiça suína feita na casa, picles de cebola roxa

Croquete de Cordeiro – R\$42,00

Croquete de Cordeiro e especiarias e araruta, coalhada de hortelã da horta

Carne de Onça – R\$52,00

Tartar de Filé Mignon, semente de mostarda preta, gema crua, brotos da horta e pães da casa

Mousse de Foie Gras – R\$52,00

Tosta de pão da casa, mousse de foie gras com manga picante

Para Deliciar

PRINCIPAIS – Individuais

Macarrão de Folia – R\$48,00

Massa Seca ao Molho Vermelho de Tomates Maduros, Creme de Queijo e Manjericão da Horta

Macarrão com Almôndega – R\$58,00

Massa Seca ao Molho Vermelho de Tomates Maduros e almôndegas

Nhoque de Banana da Terra – R\$48,00

Nhoque com massa de banana da terra, molho de dendê e farofa de ora-pro-nobis

Macarrão Trufado – R\$66,00

Massa Seca Trufada, Creme de Queijo e Castanhas Brasileiras

Frango com Pamonha – R\$68,00

Coxa e Sobrecoxa de Frango confitado por horas, garante a suculência da carne, finalizado em fogo brando, acompanhados de legumes da horta grelhados, Pamonha de Panela e Ovo Mollet Caipira

Galinhada – R\$59,00

Arroz cremoso com Açafraão da Terra de nossa Fazenda, Frango, Pequi em lascas, Milho Verde, Linguíça Suína Artesanal e Quiabo. Para em homenagem ao Cerrado Goiano

Carne de Lata – R\$72,00

Pernil Suíno é levado ao fogo em baixa temperatura na própria banha, acompanhada com de Creme de Mandioca finalizado com Creme de Leite fresco, e Salada de Fradinho

Arroz Caldoso – R\$59,00

Arroz suculento com cortes de Carne de Lata, Cenoura, Tartar de Chuchu Picante e Ovo Mollet Perfeito.

Arroz Caldoso de Cabotia – R\$46,00

Arroz suculento com abóbora cabotia, brócolis, Tartar de Chuchu Picante e Ovo Mollet Perfeito.

Picadinho de Carne – R\$62,00

Prato típico do Sudeste Brasileiro. Tiras de Filé finalizados com molho caseiro, Salada de Fradinho, Ovo Mollet Caipira, Farofa Crocante, Banana Frita e Couve Crispy

Filé na Cachaça – R\$72,00

Tornedor de Filé, Creme Amanteigado de Pimentas Verdes da Roça e Legumes da horta Grelhados

Bife na Farinha - R\$78,00

Inspirado nas combinações que encontramos nas casas das avós queridas. Filé mignon batido até afinar e empanado. Acompanhado de massa ao sugo da casa e vinagrete de guariroba.

Bife Ancho- R\$78,00

Bife Ancho, creme de Mangarito e Chimichurri

Pescada a la Plancha – R\$52,00

Pescada Amarela, grelhada, Farofa crocante de ora pro nobis e Salada de Fradinho

Bacalhau Romaria – R\$89,00

Homenagem as influências Portuguesas, presente na história da Divina, a posta de Bacalhau acompanha Purê de Abóbora Madura, Alho Crocante, Azeite de Alecrim e Couve Crispy

Para Deliciar

Bacalhau Português R\$89,00

Bacalhau estilo português, salteado em azeite de oliva, servido com batatas, azeitonas, alho, cebolas e tomates.

Pato no Tucupi – SAZONAL - R\$89,00

Magret de pato, criado por produtores franceses, guarnecido com canjiquinha cremosa temperada com tucupi e gremolata de rabanete

PRINCIPAIS – PARA DOIS

Feijoada – R\$118,00

Prato Típico Brasileiro. Feijoada com cortes selecionados, Arroz, Farofa Crocante com Bacon, Torresmo, Couve e Gomos de Laranja

Peixada – Sazonal - R\$118,00

Uma homenagem às Romarias da Região Norte, nossa peixada é composta por Peixe do Dia, Batatas, Pimentões Coloridos, Tomates, finalizado com Leite de Coco. Acompanha Arroz e Farofa Crocante.

GUARNIÇÕES

Arroz com Alho	R\$12,00
Salada de fradinho	R\$15,00
Vinagrete de Guariroba	R\$17,00
Porção de pães	R\$22,00

SOBREMESAS

Mané Pelado – R\$23,00

Bolo de Mandioca com Lascas da Coco, Calda de Goiabada e Erva Doce, acompanha sorvete de Coco Queimado

Baba de Moça – R\$25,00

Creme de Gemas com Coco, forte referência da Gastronomia Portuguesa, Tartar de Frutas Frescas e Sorvete de Limão

Bolinho de Chuva – R\$24,00

Bolinho de Chuva com Sorvete de Leite Queimado

Mousse de Cacau Orgânico - R\$25,00

Mousse de Cacau Orgânico e Praliné de Castanhas Brasileiras

Pudim – R\$29,00

Pudim de leite com calda de baunilha do cerrado

MENU DEGUSTAÇÃO – NOSSA ROMARIA

Queijo Coalho

Queijo fresco de produtor local servido com Melaço de Cana, Pimenta Rosa e Erva Doce

Coxinha

Coxinha de Frango com massa de Açafraão, servido com Creme de Queijo Trufado

Pamonha de Panela

Pamonha de Panela e Ovo Mollet Caipira

Carne de Lata

Pernil Suíno cozido em baixa temperatura na própria banha, Creme de Mandioca finalizado e Salada de Fradinho

Baba de Moça

Creme de Gemas com Coco, Tartar de Frutas Frescas e Sorvete de Limão

INDIVIDUAL – R\$115,00

 Para Deliciar

ESPUMANTES E CHAMPAGNES

PIRENÓPOLIS

Terroir Brut R\$160,00

BRASIL

Chandon (Brut, Rosé, Passion) R\$156,00

Chandon 375ml (Brut) R\$65,00

Cazarri (Brut) R\$96,00

FRANÇA

Moet Chandon R\$435,00

Moet Chandon ICE R\$492,00

Veuve Clicquot R\$512,00

Perrier Jouet Brut R\$420,00

ROSES

BRASIL

Villa Francioni R\$154,00

PORTUGAL

EA R\$108,00

ARGENTINA

Finca La Linda Rosé R\$138,00

Alamos Malbec Rosé R\$144,00

Catena Malbec Rosé R\$216,00

FRANÇA

Domaine Horgelus Rosé R\$134,00

Château Saint-Hilaire Provance R\$198,00

BRANCOS

PORTUGAL

Paulo Laureano R\$140,00

EA R\$98,00

Quinta da Alorna Colheita R\$98,00

Pera Manca R\$588,00

ARGENTINA

Tercos Torrontés R\$130,00

Alamos Chardonnay R\$144,00

Alamos Chardonnay 375ml R\$88,00

CHILE

Montes Chardonnay Reserva R\$162,00

Trofeo Chardonnay R\$95,00

FRANÇA

Château Carré Baron Bernard Muscadet R\$110,00

ÁFRICA DO SUL

Robertson Winery Chenin Blanc R\$103,00

 Para Deliciar

Le Temps Vendanges Malbec e Merlot	R\$157,00
La Petite Perriere Pinot Noir	R\$167,00

TINTOS

VINHO TAÇA R\$30,00

Consulte Disponibilidade

PIRENÓPOLIS

Intrépido Syrah	R\$252,00
Terroir Tempranillo	R\$144,00
Terroir Syrah	R\$144,00
Bandeiras Barbera	R\$192,00

PORTUGAL

Chaminé	R\$132,00
Paulo Laureano Clássico	R\$98,00
Paulo Laureano Premium	R\$150,00
Quinta da Alorna	R\$220,00
Monte Velho	R\$118,00
Monte Velho 375ml	R\$65,00
EA	R\$98,00
Esporão Reserva	R\$210,00
Cartuxa Colheita	R\$288,00
Cartuxa Reserva	R\$564,00
Pera Manca 2010	R\$8.899,00
Pera Manca 2013	R\$6.899,00

CHILE

Montes Cabernet Sauvignon Reserva	R\$150,00
Montes Cab Sauvignon Reserva 375ml	R\$117,00
Carmen Insigne Carmenere	R\$121,00
Carmen Premier Pinot Noir Reserva	R\$163,00
Carmen Premier Carmenere Reserva	R\$163,00
Montes Alpha Syrah	R\$286,00
Apice Carmenere	R\$117,00
Apice Carbernet Sauvignon	R\$117,00

FRANÇA

Pinot Noir L'île de Beauté François Labet	R\$210,00
---	-----------

ARGENTINA

Fabre Montmayou Gran Reserva Malbec	R\$237,00
Alamos Malbec	R\$144,00
Dv Catena Cab Sauvignon Malbec	R\$255,00
Dv Catena Cab Sauvignon	R\$255,00
Catena Malbec	R\$223,00
Alma Negra	R\$292,00
Uxmal Syrah Malbec	R\$129,00
El Enemigo Cabernet Franc	R\$299,00
Amancaya	R\$262,00

ESPAÑA

Ramón Roqueta Reserva	R\$190,00
Castillo De Eneriz Crianza	R\$138,00
Posadas Viejas Tempranillo	R\$110,00
Alaja Cosecha	R\$121,00

ITÁLIA

Barolo Flori	R\$378,00
Chianti Classico	R\$298,00
Rosso di Montalcino Doc	R\$307,00
Coli Montostoli Chianti DOCG	R\$156,00
Montepulciano D Abruzzo Vasari	R\$137,00
Nero D Avola Igt Terre Sicilia	R\$140,00
Bardolino Classico Doc	R\$144,00
Regaleali Nero D Avola	R\$220,00

 Para Deliciar

PARA ABRIR O APETITE

Aperitivo de Cachaça – R\$22,00

Para conhecer a carta de cachaças do Romaria temos um trio de aperitivos acompanhado de uma dose de cachaças Prata

CACHAÇAS DE GOIÁS	Preço Garrafa	Preço Dose
CACHAÇA BOUTT		
Ouro Black 5 Anos - Cachaça envelhecida em tonel de carvalho francês por 5 anos.	R\$ 400,00	R\$ 30,00
Ouro - Cachaça envelhecida	R\$300,00	R\$30,00
CACHAÇA MERCEDES		
Ouro - Cachaça envelhecida em barris de Pau Brasil há 4 anos	R\$ 400,00	R\$ 30,00
Prata - Cachaça pura envelhecida em tonéis de aço inox	R\$ 400,00	R\$ 30,00
CACHAÇA VALE DO CEDRO		
Ouro 5 Anos - Envelhecida em barris de Carvalho de 200 litros por 5 anos.	R\$ 80,00	R\$ 8,00
Jequitibá Rosa - Descansada/Env. por no mínimo 2 anos, em barris de madeira	R\$ 50,00	R\$ 8,00
CACHAÇA ENGENHO REAL		
Prata - É a cachaça pura armazenada em tanque inox.	R\$ 50,00	R\$ 8,00
Ouro - Armazenada em tonéis de carvalho, com aroma e sabor do carvalho.	R\$ 60,00	R\$ 8,00
CACHAÇA CAIALUA		
Prata – Armazenada em reservatórios de aço inox.	R\$ 70,00	R\$ 8,00
Ouro - Armazenada em barris de carvalho.	R\$ 160,00	R\$ 15,00
CACHAÇA ORIZONA		
Prata - Armazenada em dornas de inox por 6 meses.	R\$ 70,00	R\$ 8,00
Ouro - Envelhecida em barris de carvalho por 1 anos	R\$ 90,00	R\$ 8,00
Gold Black - Armazenada em barril de carvalho europeu.	R\$ 250,00	R\$ 25,00
CACHAÇA DA POSSE		
Tradicional - Envelhecimento 2 anos em barris de carvalho.	R\$ 55,00	R\$ 8,00
Gold - Envelhecimento 5 anos em barris de carvalho	R\$ 200,00	R\$ 15,00
CACHAÇA CÁLIDA		
Prata - Armazenada em reservatórios de aço inox.	R\$ 70,00	R\$ 7,00
Ouro – Armazenada em tonéis de carvalho, amburana e sassafras.	R\$ 85,00	R\$ 8,00
Premium – Envelhecida em barris de carvalho, amburana e jequitibá.	R\$ 140,00	R\$ 15,00
CACHAÇA CANA DA TERRA		
Ouro – Armazenada em barril de cedro por 6 meses.	R\$ 70,00	R\$ 8,00
Extra Premium – Envelhecida em barril de carvalho acima de 3 anos.	R\$ 250,00	R\$ 20,00
CACHAÇA CAPUEIRA		
Ouro – Armazenada em tonéis de Freijó ou Bálsamo	R\$ 185,00	R\$ 18,00
Pura. - Armazenada em reservatórios de aço inox.	R\$ 140,00	R\$ 10,00

 Para Deliciar

Blend - pau brasil, carvalho europeu e frejô	R\$ 240,00	R\$ 25,00
CACHAÇA PIRENOLINA	R\$160,00	R\$15,00