

 Para as sedes...

BEBIDAS S/ ÁLCOOL

| | |
|--|----------|
| Água sem gás | R\$ 4,00 |
| Água com gás | R\$ 4,50 |
| Água San Pellegrino 250ml | R\$ 9,00 |
| Refrigerante | R\$ 4,50 |
| (Coca cola, Coca cola zero, Guaraná Antartica, Guaraná Zero) | |
| Red Bull | R\$17,00 |
| (Normal ou Zero) | |
| Schweppes | R\$ 4,50 |
| (Citrus, Tônica Normal ou Zero) | |
| Suco De Fruta | R\$12,00 |
| (Fruta da Estação) | |
| Suco Integral Serra dos Pireneus | R\$12,00 |
| (Consulte os sabores disponíveis) | |
| Suco de tomate | R\$15,00 |
| Soda italiana | R\$15,00 |
| (Xaropes Artesanais) | |

DOSES

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) | |
| Martini | R\$ 8,00 |
| (Rosato, Bianco) | |
| Campari | R\$ 8,00 |
| Tequila Prata | R\$10,00 |
| Tequila Ouro | R\$10,00 |
| Sake Nacional | R\$12,00 |
| Bacardi | R\$ 8,00 |
| (Gold, Blanco) | |
| Vodka Smirnoff | R\$15,00 |
| Vodka Absolut | R\$18,00 |

CERVEJAS

| | |
|--------------------------------------|----------|
| Heineken Lata | R\$ 9,00 |
| Stella Artois Lata | R\$ 9,00 |
| Therezópolis | R\$23,00 |
| Baden Baden Cristal | R\$23,00 |
| Baden Baden Gold | R\$23,00 |
| Baden Baden Witibier | R\$23,00 |
| Baden Baden Ipa | R\$23,00 |
| Colombina Gynhattan | R\$23,00 |
| Colombina Ipa | R\$23,00 |
| Colombina Lager | R\$23,00 |
| Colombina Jabuticaba e Pitaya | R\$23,00 |
| Colombina Braveza | R\$23,00 |
| Colombina Weiss | R\$23,00 |
| Colombina Romaria | R\$23,00 |
| Rensga Ipa | R\$23,00 |
| Rensga Lager | R\$23,00 |
| Santa Dica Hibisco | R\$28,00 |
| Santa Dica Ipa | R\$28,00 |
| Santa Dica Kolsch | R\$29,00 |
| Santa Dica Catharina Sour | R\$24,00 |
| Santa Dica Black Ipa | R\$29,00 |
| Cavalo Louco Weiss | R\$23,00 |
| Cavalo Louco Ipa | R\$23,00 |
| Cavalo Louco Pilsen | R\$23,00 |
| Cavalo Louco New England | R\$29,00 |
| Cavalhadas Ipa | R\$27,00 |
| Cavalhadas American Wheat | R\$23,00 |

COQUETÉIS

| | |
|--|------------------|
| Cozumel (Consulte as cervejas disponíveis) | R\$21,00 |
| Caipirinha (Consulte as frutas disponíveis) | R\$25,00 |
| Caipiroska Smirnoff (Consulte as frutas disponíveis) | R\$27,00 |
| Caipiroska Absolut (Consulte as frutas disponíveis) | R\$29,00 |
| CaipiSakê (Consulte as frutas disponíveis) | R\$27,00 |
| Aperol Spritz | R\$32,00 |
| Margarita (Tequila, limão, contreau e gelo) | R\$29,00 |
| Blue Margarita (Tequila, limão, curaçau blue e gelo) | R\$29,00 |
| Bloody Mary (suco de tomate, molho inglês, tabasco, sal, limão, vodka e Gelo) | R\$29,00 |
| Gin Tônica (Gin, Tônica, limão, Hibisco e gelo) | R\$29,00 |
| Cuba Libre (Coca, limão, especiarias, rum e gelo) | R\$25,00 |
| Mojito (Limão, rum, hortelã, gelo e água com gás) | R\$29,00 |
| Pina Colada (Rum, leite de coco, leite condensado, suco de abacaxi e gelo) | R\$29,00 |
| Martini (Gin, martini, azeitonas verdes, gelo) | R\$29,00 |
| Negroni (Campari, gin, martini, casca de laranja e gelo) | R\$29,00 |
| Clericot (Jarra com frutas e especiarias para acompanhar espumantes OU vinho branco OU Rose, consultar opções) | R\$178,00 |

LICORES

| | |
|------------------------|-----------------|
| Licor 43 | R\$12,00 |
| Frangenlico | R\$12,00 |
| Fundador | R\$ 8,00 |
| Domecq. | R\$ 6,00 |
| Cointreau | R\$ 9,00 |
| Amarula | R\$ 8,00 |
| Vinho do Porto | R\$18,00 |
| Creme de Cassis | R\$ 8,00 |
| Curaçau Blue | R\$ 8,00 |
| Licor de Café | R\$ 8,00 |



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

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

Sardinha Portuguesa – R\$38,00

Herança das nossas influências Portuguesas, as Sardinhas acompanham tomates, cebola e Baguetes da Casa

Almôndegas – R\$42,00

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 Manjerição

Risole de Bacalhau – R\$39,00

Risole de Bacalhau, maionese de azeitonas pretas e vinagrete picante

Croquete de Cordeiro – R\$42,00

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



PRINCIPAIS – Individuais

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

Bacalhau Português R\$89,00

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

Frango com Pamonha – R\$78,00

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

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

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 e Ovo Mollet Perfeito.

Macarrão de Folia – R\$48,00

Massa Bucatti 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 almondegas

Macarrão Trufado – R\$66,00

Massa Seca Trufada, Creme de Queijo e Castanhas Brasileiras



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 – 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 |
| Ovo Mollet Perfeito | R\$ 8,00 |
| Salada de tomate | R\$17,00 |
| Porção de pães | R\$10,00 |

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

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

Brownie – R\$23,00

Brownie de Chocolate, Doce de Leite e Castanha de Baru

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

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

INDIVIDUAL – R\$115,00

ESPUMANTES E CHAMPAGNES

BRASIL

| | |
|-----------------------------------|--------|
| Chandon (Brut, Rosé, Passion) | 156,00 |
| Bossa Brut (Brut, Rosé, Moscatel) | 96,00 |
| Lirica (Brut, Crua) | 144,00 |

ESPAÑA

| | |
|--------------------|--------|
| Ophicus Brut Cuvée | 114,00 |
|--------------------|--------|

FRANÇA

| | |
|----------------------|--------|
| Conte de Bailly Brut | 118,00 |
| Moet Chandon | 468,00 |
| Moet Chandon ICE | 516,00 |
| Veuve Clicquot | 492,00 |
| Perrier Jouet Brut | 384,00 |
| Perrier Jouet Rose | 384,00 |

ROSES

BRASIL

| | |
|-----------------|--------|
| Villa Francioni | 118,00 |
|-----------------|--------|

PORTUGUAL

| | |
|----|--------|
| EA | 118,00 |
|----|--------|

ARGENTINA

| | |
|---------------------|--------|
| Finca La Linda Rose | 144,00 |
|---------------------|--------|

CHILE

| | |
|-----------------|--------|
| Casa Rivas Rosé | 117,00 |
|-----------------|--------|

FRANÇA

| | |
|--------------------------------|--------|
| Domaine Horgelus Rosé | 114,00 |
| Château Saint-Hilaire Provance | 198,00 |

BRANCOS

PORTUGAL

| | |
|--------------------------|--------|
| Paulo Laureano Clássico | 118,00 |
| EA | 118,00 |
| Rolan de Alvarinho | 132,00 |
| Quinta da Alorna Reserva | 156,00 |
| Pera Manca | 588,00 |

CHILE

| | |
|------------------------------------|--------|
| De Martino Reserva Sauvignon Blanc | 144,00 |
| Quereu Chardonnay | 102,00 |
| Falernia Sauvignon Blanc Reserva | 116,00 |

ARGENTINA

| | |
|---------------------------|--------|
| Finca La Linda Chardonnay | 144,00 |
| Tercos Torrontés | 144,00 |

FRANÇA

| | |
|--------------------------------------|--------|
| Chéreau Carré Baron Bernard Muscadet | 132,00 |
|--------------------------------------|--------|

ITÁLIA

| | |
|---------------------------------|--------|
| Arenile Trebbiano d'Abruzzo DOC | 114,00 |
|---------------------------------|--------|

TINTOS

BRASIL

| | |
|---------------------|--------|
| Intrépido Syrah | 252,00 |
| Terroir Barbera | 144,00 |
| Terroir Tempranillo | 144,00 |
| Bandeiras Barbera | 192,00 |

PORTUGAL

| | |
|------------------------------|----------|
| Chaminé | 132,00 |
| Paulo Laureano Clássico | 144,00 |
| Paulo Laureano Premium | 188,00 |
| Paulo Laureano Premium 375ml | 78,00 |
| Quinta da Alorna Tinto | 144,00 |
| Monte Velho | 118,00 |
| Monte Velho 375ml | 78,00 |
| EA | 132,00 |
| EA 375ML | 78,00 |
| Esporão Reserva | 210,00 |
| Cartuxa Colheita | 288,00 |
| Cartuxa Reserva | 564,00 |
| Pera Manca 2010 | 4.903,60 |
| Pera Manca 2013 | 4.117,00 |

CHILE

| | |
|-----------------------------------|--------|
| De Martino Reserva Cab. Sauvignon | 144,00 |
| Terranoble Reserva Merlot | 148,00 |
| Quereu Cabernet Sauvignon | 102,00 |

Quereu Carménère 102,00

Quereu Merlot 102,00

Falernia Cab Sauvignon Gran Reserva 165,00

Falernia Cab Sauvignon 118,00

Falernia Carménère 118,00

ARGENTINA

Finca la Linda Cab. Sauvignon 144,00

Finca la Linda Malbec 144,00

Temporada Malbec 110,00

Fabre Montmayou Reserva Malbec 162,00

Fabre Montmayou Gran Reserva Malbec 237,00

ESPANHA

Ramón Roqueta Reserva 165,00

Castillo De Eneriz Crianza 138,00

Aldonia Vendimia 144,00

FRANÇA

Pinot Noir L'Ile de Beautlé François Labet 192,00

Côtes du Rhône Brunel 198,00

Les Archers De Labatut Ac Bordeaux 150,00

ITÁLIA

Barolo Flori 378,00

Chianti Classico 298,00

Rosso di Moltalcino Doc 442,00

Coli Montostoli Chianti DOCG 146,00

Paololeo Primitivo Salento - ORG 174,00

| CACHAÇAS DE GOIÁS | Preço Garrafa | Preço Dose |
|--|----------------------|-------------------|
| CACHAÇA BOUTT | | |
| Ouro Black 5 Anos - Cachaça envelhecida em tonel de carvalho Francês por mais de 5 anos. | R\$ 400,00 | 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 | | |
| BI-Destilada Ouro 5 Anos - Envelhecida em barris de Carvalho de 200 litros por 5 anos. | R\$ 80,00 | R\$ 8,00 |
| BI-Destilada Jequitibá - Descansada/Env. por no mínimo 2 anos, em barris de madeira (jequitibá rosa) | 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 |
| Formosa - 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 CÁLLIDA | | |
| 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 SAGATIBA | | |
| Ouro - Armazenada em tonéis de carvalho. | R\$ 85,00 | R\$ 10,00 |
| Pura. | R\$ 140,00 | R\$ 10,00 |
| CACHAÇA SELETA | | |
| Ouro - Armazenada em barril. | R\$ 70,00 | R\$ 10,00 |
| Pura | R\$ 250,00 | R\$ 10,00 |
| CACHAÇA SALINAS | R\$85,00 | R\$10,00 |
| CACHAÇA NEGÂ FULÔ | R\$110,00 | R\$15,00 |



Romaria

bistrô



MENU EXPERIMENTE PIRI

ENTRADA:

Croquete de Cordeiro

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

OU

Coxinha

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



PRINCIPAIS:

Carne de Lata

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

OU

Galinhada

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

OU

Macarrão Trufado

Massa Seca Trufada, Creme de Queijo e Castanhas Brasileiras.

SOBREMESAS:

Baba de Moça

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

OU

Mané Pelado

Bolo de Mandioca com Lascas do Coco, Calda de Goiabada e Erva Doce, acompanha Sorvete de Coco Queimado.

R\$ **67,90**

Individual

