ARENITO

Entradas

Antepasto Arenito **94,00**

Fritada de tomate confitado, servida com crostini de tapioca e parmesão, focaccia, caponata de pimentões e pasta de queijo gorgonzola com melaço**.**

Sugestão de harmonização: Sauvignon BlancUvva

Croqueta de Cordeiro **89,00**

Bolinho de carne de cordeiro, provolone e mandioca, empanado em farinha panko, acompanhado de aioli artesanal defumado e geleia de hortelã.

Sugestão de harmonização: Vinho tinto Cordel Uvva.

Bolinho de bacalhau mantecato **95,00**

Receita autoral do Arenito , 100% de peixe e azeite extra virgem, acompanhado de tartare de azeitonas (4 unidades)

Sugestão de harmonização: Vinho Chardonnay Uvva

Terroir da Serra **85,00**

Cremosidade da burrata fresca empanada na panko, harmonizando com tomate confit e rucula, e delicada docura cítrica do melaço de cana da região que conecta com nosso terroir.

Sugestão de harmonização: Vinho Chardonnay Uvva

Crocante de Nori **89,00**

Releitura da receita francesa de steak tartare com toques que imprimem originalidade, servido sobre crocante de algas japonesas, finalizados com gemas curadas,

Sugestão de harmonização: Sauvignon Blanc Uvva

Crocante de tapioca com Tartare de Atum **86,00**

Delicado crocante de tapioca acompanhado de tartare de atum fresco, levemente temperado e envolto em gergelim. Finalizado com aioli defumado e tomates-cereja.

Sugestão de harmonização: Vinho Microlote Chardonnay Uvva

Vinagrete de frutos do mar **95,00**

Composto por camarões e lula, que se encontram em perfeita harmonia, as notas cítricas e levemente adocicadas do maracujá trazem leveza, realçando os sabores

Sugestão de harmonização: Sauvignon Blanc Uvva

Crudo da chapada **98,00**

Salmão e atum marinados com especiarias da chapada, em uma celebração do frescor e toque de maracujá valorizando o terroir regional, acompanhando com focaccia artesanal.

Sugestão de harmonização: Vinho Viognier Uvva

Salada Arenito **49,00**

Salada individual composta de mix de folhas, com tomates confitados, queijo meia cura do Sincorá, presunto de Parma e pesto de rúcula.

Sugestão de harmonização: Vinho Chardonnay Uvva

Sugestão de harmonização: Vinho Branco Viognier Uvva

ARENITO

Pratos Principais

Do Mar

Bacalhau ao Forno **180,00**
Lombo de bacalhau Gadus Morhua, finalizado com legumes ao vinho branco, ovos, azeitonas e mini batatas originárias da fazenda progresso.
Sugestão de harmonização: Vinho Microlote Chardonnay Uvva

Risoto de frutos do mar **144,00**
Delicado risoto preparado com arroz arbóreo cozido lentamente ao ponto cremoso, aromatizado com açafrão e finalizado com uma seleção refinada de frutos do mar, lula macia, polvo suculento e camarões grelhados.
Sugestão de harmonização: Sauvignon Blanc Uvva

Mix de frutos do mar Arenito **139,00**
Camarões lula e polvo grelhados, servidos com banana da terra defumada, caldo cremoso de palmito com pimentões e farofa crocante de tapioca com cebola.
Sugestão de harmonização: Vinho Microlote Chardonnay Uvva

Atum Selado ao Gergelim **119,00**
Lombo de atum selado em crosta de gergelim, acompanhado de purê de castanha e funghi, finalizado com molho oriental à base de shoyu, pimenta e saquê mirim.
Sugestão de harmonização: Vinho Microlote Sirah Uvva

Salmão na crosta de tapioca **139,00**
Filé de salmão grelhado com crosta de tapioca acompanhado de risoto à moda do chef, finalizado com geléia de tangerina artesanal e molho thai à base de leite de coco e azeite de ervas.
Sugestão de harmonização: Vinho Microlote Chardonnay Uvva

Tagliatelle Mare **110,00**
Tagliatelle envolto de molho romesco, com camarões delicadamente salteadossobre uma cama de fonduta de queijo e fimalizado com pesto de manjericão.
Sugestão de harmonização: Vinho Microlote Chardonnay Uvva

Ovolactovegetariano

Parmegiana de batata e queijo meia-cura **95,00**
Empanado de mil folhas de batata e queijo, molho rústico de tomate, queijo gratinado servido sobre fonduta de provolone, finalizado com pesto de rúcula e aioli.
Sugestão de harmonização: Vinho Bateia Uvva

ARENITO

Pratos Principais

Carnes

Diamante do Arenito **159,00**

Corte especial Black Angus assado em grelha charbroiler (carne grelhada em alta temperatura, resultando em sabor defumado e suculência) acompanhado de arroz de garimpeiro caldoso, batata palha artesanal, farofa de tapioca, fonduta de queijo meia cura Sincorá da Serra e demi-glace de vinho tinto da vinícola UVVA.

Sugestão de harmonização: Vinho Diamã Uvva

Bife de Chorizo de Black Angus **139,00**

Corte de Black Angus, produzido pela fazenda progresso, acompanhado de gratinado de pétalas de batatas e molho de funghi.

Sugestão de harmonização: Vinho Microlote Cabernet Sauvignon Uvva

Paleta de Cordeiro Assada **117,00**

Cordeiro em cocção Lenta, Suculenta e Saborosa, acompanhada de Arroz Vermelho Cremoso da Chapada Diamantina, Farofa de Tapioca com Cebola, finalizado com demi-glace de vinho do Porto.

Sugestão de harmonização: Vinho Cordel Uvva

Cordeiro do Sol Arenito **119,00**

Suculenta carne do sol de cordeiro da Chapada, acompanhada de purê de banana da terra, spuma de brócolis, fonduta cremosa de Emmental, farofa de tapioca, finalizado com molho demi-glace (molho autoral do chef a base de barbecue artesanal).

Sugestão de harmonização: Vinho Microlote Merlot Uvva

Costela Suína **115,00**

Costela suína premium, temperada com dry rub artesanal (mistura de ervas, especiarias e condimentos), assada em cocção lenta, acompanhada de gnocchi de tapioca, tomates assados com provolone mineiro e barbecue artesanal do chef.

Sugestão de harmonização: Vinho Microlote Merlot Uvva

Pato neste Terroir **135,00**

Coxa e sobrecoxa de pato confitadas em cozimento lento, servidas sobre aligot de batatas de Mucugê e queijo artesanal de montanha semicurado. O prato é finalizado com uma redução de vinho tinto (da vinícola UVVA) e frutas vermelhas, acompanhado de farofa de leite caramelizado. É uma homenagem ao terroir da Chapada Diamantina, onde a técnica clássica francesa encontra a identidade e os sabores de Mucugê.

Sugestão de harmonização: Vinho Microlote Sirah Uvva

ARENITO

Sobremesas

Cannoli Arenito **49,00**

Clássico cannoli italiano recheado com um delicado creme de tiramisù, envolto por notas marcantes de um caramelo artesanal de café. Uma fusão entre tradição e personalidade, com finalização suave e surpreendente.

Sugestão de harmonização: Espumante Nature

É de Mucugê **55,00**

Bolo molhado de coco, preparado com inspiração regional, acompanhado de sorvete artesanal de tapioca. Servido sobre delicada emulsão de leite de coco com toque cítrico de limão, que realça frescor e leveza

Sugestão de harmonização; Espumante Nature

Chocolate & toffee **55,00**

Terrine de chocolate meio amargo com gelato de caramelo de café Latitude 13, geleia de umbu- cajá e frutas vermelhas, finalizado com cristais de flor de sal.

Sugestão de harmonização; Espumante Nature

Sugestão de harmonização:Vinho Licoroso Vértice.

Na serra do sincorá **59,00**

A Delicadeza do gelato que se conecta com a geleia de frutas vermelhas e a intensidade do chocolate, unidos pela ganache de vinho tinto da Uvva. Uma composição de sabores e texturas em equilibrio, inspirada na serra do sincorá.

Sugestão de harmonização:Vinho Licoroso Vértice.

Sugestão de harmonização: Espumante Nature

ARENITO

Bebidas

Vinhos Brancos UVVA	Garrafa	Taça (125ml)
Sauvignon Blanc	170,00	43,00
Chardonnay	170,00	43,00
Viognier	170,00	43,00
Chardonnay Microlote	224,00	49,00
Espumante Nature	206,00	39,00

Vinhos Tintos UVVA	Garrafa	Taça (125ml)
Syrah Microlote	224,00	49,00
Diamã	296,00	74,00
Bateia	179,00	45,00
Cordel	242,00	61,00
Merlot Microlote	395,00	99,00
Cabernet Fanc Microlote	395,00	99,00
Cabernet Sauvignon Microlote	395,00	99,00

Soft Drinks	
Suco de uva da UVVA (300ml)	18,00
Água Mineral Sem Gás (300ml)	8,00
Água Mineral Com Gás (300ml)	8,50
Café Expresso Latitude 13	12,00
Drip Coffee Latitude 13	12,00
Refrigerante (350ml)	8,50

** Vinhos em Taça, verificar disponibilidade com nossos atendentes*
*** Será acrescida taxa de serviço **opcional** de 10%.*