

Para amanhecer na cabana...

Tudo de mais charmoso e fresco faz parte do nosso cardápio ...

Café Cabana	R\$ 120,00
Frutas, coalhada, pães, bolos e opção de três pratos quentes...	

No minibar, para beliscar...

Pequenos mimos e delícias práticas para saborear a qualquer hora no aconchego da cabana.

Pringles	R\$ 33,00
Amendoim Japonês e Ovinhos de Amendoim	R\$ 18,00
Castanhas	R\$ 30,00
Cookie de Aveia e Goiabinha	R\$ 12,00
Biscoito de Chocolate	R\$ 15,00
Biscoito Bel Vita	R\$ 12,00
M&Ms	R\$ 12,00
Chocolate Nacional	R\$ 15,00
snickers	
Chocolate Importado	R\$ 65,00
Ouro Branco / Sonho de Valsa	R\$ 6,00
Goma de Mascar	R\$ 7,00
Mentos	R\$ 7,00
Polenguinho	R\$ 6,00
Chá Twinings (sachê)	R\$ 4,00
Pipoca	R\$ 7,00
Para o preparo de sua pipoca favor solicitar no contato da cozinha via whats	

Para beber na cabana...

Bebidas refrescantes, rótulos selecionados e cafés especiais para acompanhar seus melhores momentos.

Água com e sem gás	R\$ 8,00
Garrafa 500ml	
Água com gás - San Pellegrino	R\$ 18,00
Água de coco	R\$ 10,00
Suco de uva	R\$ 15,00
Coca zero e normal	R\$ 9,00
Guaraná zero e normal	R\$ 9,00

Toddynho	R\$ 9,00
Cerveja Skol	R\$ 12,00
Cerveja Stella Artois	R\$ 20,00
Espumante	R\$ 85,00
Drip Coffee Orfeu	R\$ 10,00
Vinho Finca La Linda Malbec 375ml Meia garrafa - Vinho tinto argentino	R\$ 140,00
Vinho Don de Minas Cabernet Franc 750ml Vinho tinto fino da serra da Mantiqueira	R\$ 140,00
Vinho Don de Minas Merlot 750ml Vinho tinto elegante e frutado	R\$ 140,00
Vinho Don de Minas Cabernet Sauvignon 750ml Vinho tinto encorpado	R\$ 140,00
Vinho Luiz Porto Cabernet Sauvignon 750ml Vinho tinto fino nacional premiado	R\$ 170,00
Vinho Luiz Porto Gran Reserva Syrah 750ml Vinho tinto nobre de guarda	R\$ 185,00
Vinho Luigi Bosca Malbec 750ml Vinho tinto argentino consagrado de Mendoza	R\$ 260,00

Para Beliscar e Bebericar na piscina...

Dias ensolarados pedem petiscos leves, sabores frescos e caipirinhas à beira da piscina.

Dip de Legumes Crus Cenoura, pepino, abobrinha, tomate cereja e sal grosso servido com molho de iogurte e hortelã	R\$ 45,00
Porção de Azeitonas Temperadas da Casa	R\$ 25,00
Porção de fava torrada com mel e mostarda	R\$ 20,00
Caipirinha de Vodca Refrescante caipiroska - consultar frutas disponíveis no dia	R\$ 35,00
Caipirinha de Cachaça Caipirinha tradicional brasileira - consultar frutas disponíveis	R\$ 30,00

Para Curtir na cabana...

Entradas aconchegantes, fondues e antepastos pensados para harmonizar com um bom vinho e a lareira.

Mini Focaccia de Alecrim com quarteto de molhos	R\$ 75,00
Parmesão, Azeitonas temperadas e Salame com limão	R\$ 70,00
Pupunha grelhado ao molho pesto	R\$ 70,00
Tostex a nossa moda	R\$ 30,00

Obs 01: Pedidos deverão ser solicitados até as 20:00hs no whatsapp 12 98706 9571

Obs 02: Aos domingos trabalhamos com cardápio reduzido, favor consultar pratos disponíveis

Cardápio Oficial - Pousada Chapéu de Palha o Atualizado em 27/10/2026

Página 2 de 5

Omelete do Chapéu	R\$ 40,00
03 ovos, queijo, presunto, tomate, cebola, cebolinha, preparado delicadamente no forno	
Bruschetta Confit	R\$ 65,00
Tomate confit e iogurte caseiro - 4 unidades	
Bruschetta Gravlax	R\$ 70,00
Salmão curado e iogurte caseiro - 4 unidades	
Fondue de queijo simples	R\$ 180,00
Acompanha pão italiano - Serve 2 pessoas	
Fondue de queijo do Chapéu	R\$ 270,00
Acompanha pão italiano, tomate cereja, brócolis, batata rústica e iscas de mignon - Serve 2 pessoas	
Fondue de chocolate	R\$ 180,00
Acompanha frutas frescas da estação - Serve 2 pessoas	
Salada do Chapéu	R\$ 80,00
Mix de folhas frescas, tomate cereja, palmito, cenoura, pepino, queijo de cabra, cebola roxa e croutons	
Salada Gravlax	R\$ 85,00
Mix de folhas frescas, tomate cereja, salmão curado e queijo cottage	

Da Estação...

Pratos reconfortantes preparados com ingredientes sazonais e o carinho da cozinha afetiva.

Polenta Cremosa com Ragu Bovino	R\$ 80,00
Corte de carne preparada lentamente em seu próprio molho com legumes selecionados	
Lasanha de Berinjela Ora Pro Nobis	R\$ 80,00
Berinjela, queijo mussarela, toque de Ora Pro Nobis e molho de tomates frescos	
Gaspacho al mare	R\$ 60,00
Sopa fria de tomate, pepino, pimentão e manjerição... com camarão 7 barbas	
Capeletti in brodo	R\$ 75,00
Massa artesanal recheada de carne servida em caldo aromático	
Bobó de Camarão	R\$ 150,00
Acompanha arroz branco soltinho e farofa artesanal de dendê	

Pastas artesanais...

*Massas frescas e recheadas, com molhos delicados e perfume de ervas frescas da Mantiqueira.
(Acompanham torradas e parmesão ralado)*

Agnelotti de Abóbora com alho negro	R\$ 80,00
Servido ao sugo. Acompanhadas de torradas e parmesão ralado	
Ravióli de Mussarela de Búfala	R\$ 80,00
Servido no molho branco e ervas aromáticas... gratinado com parmesão. Acompanhadas de torradas e parmesão ralado	
Cannelloni Três Queijos	R\$ 80,00
Recheado com seleção de queijos da Mantiqueira e ervas. Servido com molho de tomate fresco, manjerição	

Obs 01: Pedidos deverão ser solicitados até as 20:00hs no whatsapp 12 98706 9571

Obs 02: Aos domingos trabalhamos com cardápio reduzido, favor consultar pratos disponíveis

Cardápio Oficial - Pousada Chapéu de Palha o Atualizado em 27/10/2026

Página 3 de 5

e gratinado.

Acompanhadas de torradas e parmesão ralado

Nhoque de Baroa **R\$ 80,00**

Servido ao sugo.

Acompanhadas de torradas e parmesão ralado

Proteínas nobres...

Grelhados preparados no ponto perfeito com opção de acompanhamento à sua escolha (Risotos, Mousselines, Espagete ao alho e óleo, Saladas ou Legumes salteados).

Filé Mignon grelhado na manteiga **R\$ 105,00**

Filé de Frango grelhado na manteiga **R\$ 90,00**

Lombo de Salmão com mel trufado **R\$ 105,00**

Filé de Truta Defumada no forno regada de azeite **R\$ 95,00**

Filé de Truta Fresca grelhada **R\$ 95,00**

Filé de Truta Fresca Salmonada grelhada **R\$ 95,00**

escolha seu Acompanhamento.....

Acompanhamentos para as proteínas

Risoto de Queijo

Risoto de Funghi Secci importado

Risoto de Limão Siciliano

Risoto de Limão Cravo - mediante consulta

Mousseline de Baroa

Mousseline de Batata

Espagete alho e óleo com amêndoas tostadas

Salada Colorida

Mix de folhas baby, tomate cereja, cenoura, pepino e manga

Tomate Recheado com mix de queijos e especiarias

Tomate Recheado com mix de queijos e especiarias, em companhia de
Legumes Salteados.... cenoura, baroa, brócolis e ora pro nobis

Nossas Sopas...

Receitas aquecedoras para as noites frescas de montanha, com caldos aromáticos. Acompanhadas de torradas e parmesão ralado.

Sopa Especial do Dia (Serve 2 pessoas) **R\$ 140,00**

Para 2 pessoas - consulte o sabor do dia... Acompanhada de torradas e parmesão ralado

Para Adoçar a vida...

Sobremesas artesanais memoráveis para fechar com ternura e encanto sua experiência gastronômica.

Romeu de Julieta do Carlota	R\$ 45,00
Sufê de goiabada acompanhado de queijo mascarpone assado na hora (tempo mínimo de preparo 40 min)	
Cumbuca de brigadeiro da casa	R\$ 35,00
Brigadeiro cremoso de colher preparado com puro chocolate 70%	
Torta da D. Maria ou se preferir Torta Holandesa	R\$ 25,00
Mini Madelaine com sorvete de creme	R\$ 35,00
Tradicional bolinho de amêndoas francês assado na hora (tempo mínimo de preparo 40 min)	
Sorvete de creme	R\$ 15,00
Crepe Suzette com sorvete de creme	R\$ 35,00