

TRI LEGAL

DRY AGE

Essa técnica ancestral de maturação a seco em ambiente controlado aprimora a maciez, marmoreio, suculência e sabor das carnes de raças britânicas, criadas a pasto no bioma Pampa. Grelhadas lentamente na parrilla com lenha e carvão, trazem o verdadeiro sabor do fogo.

Prime Rib • 60 dias de maturação
R\$ 189

Bife Ancho • 30 dias de maturação
R\$ 108

Chuleta Gaúcha • 15 dias maturação
R\$ 98

Todos os cortes Dry Age acompanham nossa mil folhas de batata, chimichurri @aferroefogo e farinha de mandioca!

PARA ADOÇAR A VIDA

Falso tutano

Mousse de doce de leite da região,
butiá e crocante de abóbora.
R\$ 32

Torta de ruibarbo

Limão bergamota com merengue tostado na brasa.
R\$ 35

Chocolate, mel, pinhão e abóbora

Creme de chocolate 70%, esponja de mel, tuíle de pinhão,
sorvete da casa e crocante de abóbora.
R\$ 38

NO CHIAR DA CHALEIRA

CAFÉ COADO R\$ 15

CAFÉ ESPRESSO R\$ 10

CHÁ DE FOLHAS FRESCAS R\$ 15

SIGA-NOS NAS REDES SOCIAIS

@Cozinha.AnaTerra

@ParadorHampel

@AFerroeFogo

@MarcosLivi

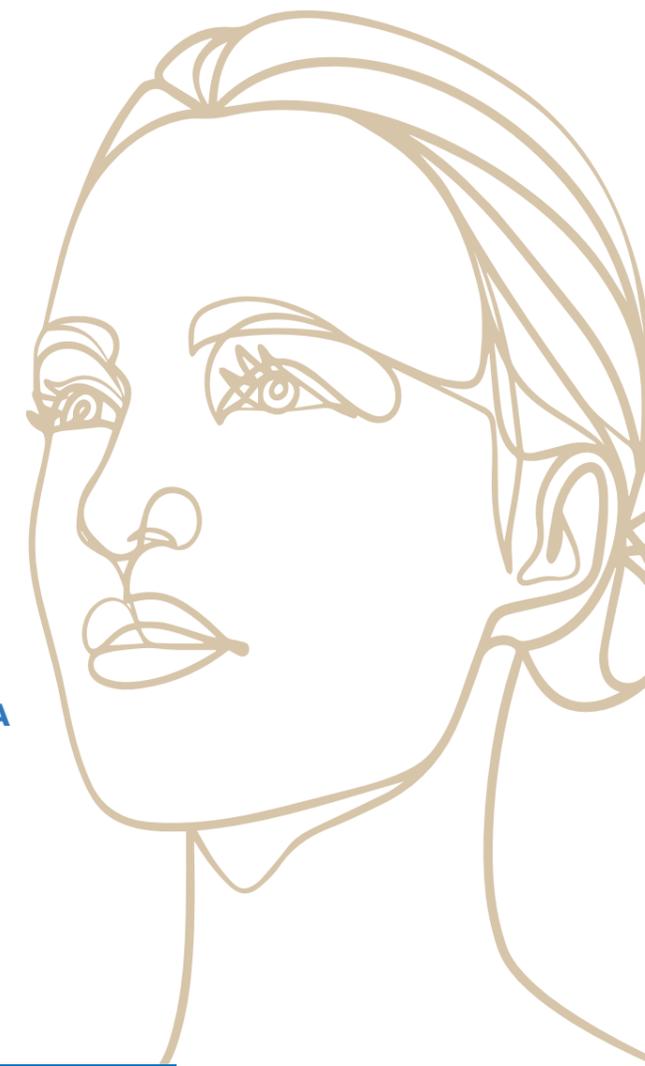
MENU

ANA TERRA

*Uma conexão com a cozinha de território,
dos Campos de Cima da Serra*

ANA TERRA, PERSONAGEM INESQUECÍVEL DA LITERATURA BRASILEIRA, A MULHER QUE OCUPOU O CENTRO DA NARRATIVA NA TRILOGIA O TEMPO E O VENTO, DE ERICO VERISSIMO, CUJA HISTÓRIA HOMENAGEIA A SAGA DO RIO GRANDE DO SUL, A COZINHA QUE BUSCA A CONEXÃO DA ARTE DE COZINHAR COM INGREDIENTES DOS CAMPOS DE CIMA DA SERRA.

AQUI, VOCÊ VAI ENCONTRAR A TRADIÇÃO E A INOVAÇÃO, COM USO DE INGREDIENTES DA REGIÃO COMO A BATATA, O PINHÃO, OS COGUMELOS, AS FRUTAS CÍTRICAS E AS PROTEÍNAS. EXPERIMENTE!



TIRA GOSTO

Snack de matambrito 3un.

Matambre suíno, tartar de banana e aioli de crem.
R\$ 37

Bombom de cordeiro 3un.

Assado lentamente no estilo Patagônico, desfiada, prensado, servido com geleia de ruibarbo e pickles.
R\$ 37

✓ Peixinho da Horta

Uma Panc empanada em farinha de milho e aioli de butiá.
R\$ 34

BUENAS

✓ Tartar de beterraba com árvore de chips de raízes

Com tartar de beterraba, aioli de crem, alcaparra e cebola roxa.
R\$ 62

Steak tartar de dry age

60 dias de maturação, alcaparra, aioli de crem e pickles de moranga com árvore de chips de raízes.
R\$ 68

✓ Ovo Guido

Ovo caipira, cremoso por dentro e crocante por fora, Purê de batata da região, molho pesto de pinhão e castanha defumada.
R\$ 52

TCHÊ APROCHEGA

Salada da horta

Mix de folhas, queijo serrano empanado, copa lombo, pickles, azeite de oliva, vinagre da colônia
R\$ 65

Cesar & truta

Truta grelhada e salada cesar também grelhada - um clássico!
R\$ 75

Sopa de capeletti clássica

Brodo de galinha caipira, capelletti caseiro, um clássico restaurador.
R\$ 58

Tortilha de batatas espanhola

Batata laminada, linguiça campeira, queijo Serrano, ervas frescas e ovo.
R\$ 58

BOA LEMBRANÇA

PRATO DA BOA LEMBRANÇA 2025

Stinco de Cordeiro com Nhoque de Pinhão

Cordeiro assado lentamente no vinho tinto com ervas e legumes, servido com nhoque de pinhão e batata, finalizado na manteiga com sálvia com toque de queijo e noz-moscada. Um prato de sabor marcante e raízes serranas.
R\$ 168

LOUCO DE ESPECIAL

Bacalhau • um clássico

Posta confitada com ervas, favas, ovo, azeitona e renda de páprica.
R\$ 118

Magret de pato

Magret de pato ao molho poivre, pêra assada em mel de cambará e especiarias com gel de bergamota.
R\$ 116

Barriga suína

Assada na lenha com especiarias, glaciada com barbecue de goiaba, purê de maçã verde e crocante de mandioca.
R\$ 88

PRATO DA BOA LEMBRANÇA 2023

Arroz caldoso de costela

Costela assada no fogo de chão, 12 horas, servido com arroz cremoso e maionese de crem, delicioso!
R\$ 93

Stinco de cordeiro

Assado lentamente, servido com massa fresca feita na casa puxado com o molho do assado do cordeiro e farofa de levain.
R\$ 98

File à cavalo

Filé mignon, molho roti, batatas rústicas, ovo frito e farofa crocante da casa.
R\$ 88

Parmegiana Ana Terra

Um filé mignon batido, empanado bem crocante, molho de tomate pelado, queijos regionais, e massa caseira puxada na manteiga defumada.
R\$ 98

