



APERITIVOS

TABUA ATALAIA DAVO | R\$99

Queijos selecionados pelo chef, acompanhados de geleia da casa, frutas da estação, castanhas, torradas, mel e pickles.

Sugestão de harmonização: Espumante Brut ou Syrah Davo

COUVERT | R\$39

Patês do dia, manteiga com sal de ervas acompanhando uma seleção de pães artesanais.

Sugestão de harmonização: Vinho Chardonnay ou Espumante Nature

BOLINHO DE BACALHAU | R\$60

8 unidades de Bolinhos de bacalhau, acompanhadas de molho picante da casa e molho tártaro tradicional.

Sugestão de harmonização: Vinho Chardonnay ou Espumante Extra Brut

ARANCINI DE ORA PRO-NO-BIS E GORGONZOLA | R\$50

8 bolinhos de arroz arbóreo com gorgonzola e ora pro no bis, finalizados com geleia picante de goiabada.

Sugestão de harmonização: Vinho Pinot Noir rose

MILHO FRITO DE PORCO | R\$45

Polenta frita de carne suína salteada com ervas, acompanha molho de queijo e couve.

Sugestão de harmonização: Vinho Sauvignon Blanc

CROQUETE DE TUTU À MINEIRA | R\$50

Croquete de tutu de feijão com linguiça artesanal e maionese apimentada.

Sugestão de harmonização: Vinho Cabernet Franc

ENTRADAS

SALADA DE FOLHAS | R\$40

Folhas verdes mistas, pickles de pepino, tomate-cereja, uva vitória e crocante de tapioca com queijo.

SALADA CAPRESE | R\$43

Tomates-cereja escaldados, temperados com azeite, sal e pimenta-do-reino. Queijo muçarela de búfala, pesto cremoso. Acompanha uma porção de torrada.

Sugestão de harmonização: Espumante Brut Rose ou Vinho Chardonnay Terrazzas





PRATOS PRINCIPAIS

MEDALHÃO DE MIGNON DA ROÇA CHIQUE | R\$140

Tornedor de mignon grelhado, finalizado no forno com crosta de castanhas em cama de molho de mostarda e mel. Abóbora Cabotiá e abobrinha italiana caramelizada, pesto tradicional de manjericão e pó de bacon.

Sugestão de harmonização: Vinho Cabernet Franc

ESCALOPE TARTUFO AO VINHO | R\$139

Escalope de mignon marinado no tempero mineiro, sobre uma base de molho de vinho tinto Davo e azeite trufado. Batatas fritas à Francesa puxadas com cebola branca caramelizada, bacon e ervilhas.

Sugestão de harmonização: Vinho Syrah

BACALHAU QUINTA DAVO | R\$199

Bacalhau assado no azeite. Pimentão fatiado, batata bolinha, pétalas de cebola roxa, azeitona preta e tomate cereja, puxados na manteiga temperada ao estilo mineiro finalizado com alho seco triturado e azeite trufado.

Sugestão de harmonização: Espumante Nature 70 Anos ou Vinho Chardonnay Gran Reserva

SALMÃO LA BELLE MEUNIÈRE | R\$159

Salmão assado com crosta de ervas sobre uma camada de molho belle meunière ao estilo do chef, acompanha legumes grelhados, redução balsâmica e alcaparra frita cortada finamente.

Sugestão de harmonização: Vinho Syrah Rose

TAGLIATELLE FRUTI DI MARE | R\$175

Massa tagliatelle fresca, puxada no molho de tomate artesanal com mexilhão, vieira, camarão, polvo, lula e manjericão da horta cortada finamente. Finalizado com molho pesto rosso.

Sugestão de harmonização: Vinho Syrah

ANCHO NOBRE NA COROA | R\$140

Ancho grelhado ao jus de alho e cheiro verde em camada de puré de batata e banana da terra, cebolinha caramelizada, aioli de ervas do quintal e molho de tomilho.

Sugestão de harmonização: Vinho Cabernet Franc

PRIME RIB | R\$189

Prime Rib grelhado na manteiga de ervas, acompanhado de farofa de bacon, batatas rústicas e aspargos grelhados.

Sugestão de harmonização: Vinho Syrah Gran Reserva

FRANGO ENSOPADO | R\$130

Coxa de frango confitada, sobre uma cama de polenta de milho, quiabo frito e jus de carne, finalizado com óleo de urucum e ervas.

Sugestão de harmonização: Espumante Extra Brut

LEITÃO ASSADO | R\$160

Leitão marinado na cachaça. Acompanha camada de jus de porco, tutu de feijão roxinho com torresmo, batata bolinha ao murro, couve refogada e porção de arroz branco.

Sugestão de harmonização: Vinho Syrah Rose ou Vinho Cabernet Franc





PRATOS PRINCIPAIS

CARRET DE CORDEIRO | R\$195

Cordeiro a baixa temperatura, grelhado. Acompanha aligot de mandioquinha, farofa de castanha portuguesa, bacon, cheiro verde e hortelã da horta.

Sugestão de harmonização: Vinho Syrah Gran Reserva

COSTELINHA | R\$147

Costelinha assada, glaceada ao molho BBQ de rapadura e cachaça. Risoto de pesto de couve, couve refogada na manteiga de alho e lascas de queijo meia cura Davo-Atalaia.

Sugestão de harmonização: Vinho Chardonnay Terrazzas

MOQUECA VEGANA | R\$95

Pimentões coloridos em cubinhos, cebola branca, alho, palmito, banana da terra, cogumelo champignon puxados no azeite de dendê com creme de coco, farofa de castanhas e mini folhas de ora-pro-nóbis. Acompanha arroz branco.

Sugestão de harmonização: Espumante Nature Rose ou Chardonnay Gran Reserva

MONTE SUA MASSA | R\$85

Tagliatelle, ou penne regate
Molhos: Pesto ou fonduta de queijos.

Sugestão de harmonização: Consultar Sommelier

PRATOS KIDS

FILEZINHO MIGNON | R\$79

Filezinho grelhado, batatas fritas e ketchup
Arroz branco ou macarrão puxado na manteiga.

MACARRÃO AO RAGU | R\$70

Massa puxada na manteiga e cheiro verde, acompanha filet mignon cortado finamente, frito e cozido em molho de tomate artesanal.

SOBREMESA

JARDIM DA QUINTA | R\$48

Tuile de queijo meia cura Davo-atalaia, Bananada cremosa da casa, geleia de frutos da estação e sorvete de creme em cama de farofa de chocolate e café.

COCADA | R\$45

Creme de coco rustico, canela em pó, crocante de caramelo com castanhas e coco ralado.

PERA CHARDONNAY DAVO | R\$50

Pera cozida a baixa temperatura em vinho branco Davo, servida sobre uma base de creme de queijos, curd de limão siciliano, Nutty de Castanhas e calda de vinho branco.

BANANA FLAMBADA | R\$42

Banana prata cozida e flambada em calda de cachaça e açúcar mascavo, servida com sorvete de creme, queijo parmesão ralado e farofa doce de castanhas.

TIRAMISSU MINEIRO | R\$45

Biscoito umedecido com café Davo, doce de leite, chocolate meio amargo, creme de queijo mascarpone e cacau em pó.





PORÇÕES

PANACHÉ DE PÃES R\$20

BATATAS FRITAS R\$30

TORRADAS R\$10

ARROZ BRANCO R\$10

SORVETE R\$20

BEBIDAS

ÁGUA COM OU SEM GÁS | R\$9,90

SUCO DAVO | R\$12

Suco de uva

CAFÉ EXPRESSO DAVO | R\$9

DESTILADOS

CACHAÇA DAVO | R\$25

VINHOS TINTOS

DAVO SYRAH | R\$216

Uva: Syrah

Origem: São Gonçalo do Sapucaí MG

Taça 150ml R\$ 45,00

DAVO CABERNET FRANC | R\$142

Uva: Cabernet Franc

Origem: São Gonçalo do Sapucaí MG

Taça 150ml R\$ 32,00

DAVO GRAN RESERVA SYRAH | R\$424

Origem: São Gonçalo do Sapucaí MG

12 meses em Carvalho Francês

Uva: Syrah

Taça 150ml R\$ 84,00





VINHO ROSE

DAVO ROSE SYRAH | R\$170

Origem: São Gonçalo do Sapucaí MG
Uva: Syrah

Taça 150ml R\$ 36,00

DAVO ROSE | R\$120

Origem: Ribeirão Branco SP
Uva: Pinot Noir

Taça 150ml R\$ 32,00

VINHOS BRANCOS

CHARDONNAY TERRAZA | R\$198

Uva: 100% Chardonnay
Origem: Ribeirão Branco SP

Taça 150ml R\$ 42,00

CHARDONNAY | R\$122

Uva: 100% Chardonnay
Origem: Ribeirão Branco SP

Taça 150ml R\$ 35,00

CHARDONNAY GRAN RESERVA | R\$218

06 meses de barrica
Uva: Chardonnay
Origem: Ribeirão Branco SP

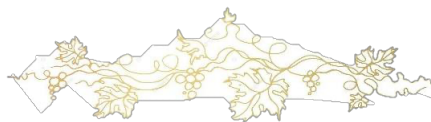
Taça 150ml R\$ 45,00

SAUVIGNON BLANC | R\$195

Uva: 100% Sauvignon Blanc
Origem: São Gonçalo do Sapucaí MG

Taça 150ml R\$ 42,00





ESPUMANTES

DAVO NATURE 70 ANOS | R\$331

Edição especial em homenagem à trajetória de vida de José Afonso Davo, que celebra seus 70 anos com uma história marcada por determinação e paixão pelo vinho.

Uva: 100% Chardonnay
40 meses autólise
Origem: Ribeirão Branco SP

DAVO NATURE SERIE ESPECIAL | R\$420

48 Meses de Autólise
Uva: 60% Chardonnay e 40% Pinot Noir
Origem: Ribeirão Branco SP

DAVO NATURE | R\$152

Uva: 100% Chardonnay
Origem: Ribeirão Branco SP

DAVO NATURE ROSÉ | R\$146

Uva: 100% Pinot Noir
Origem: Ribeirão Branco SP

DAVO BRUT | R\$152

Uva: 60% Chardonnay e 40% Pinot Noir
Origem: Ribeirão Branco SP

DAVO BRUT ROSÉ | R\$146

Uva: 100% Pinot Noir
Origem: Ribeirão Branco SP

DAVO EXTRA BRUT | R\$152

Uva: Pinot Noir e Chardonnay
Origem: Ribeirão Branco SP

