

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 R\$ 189
60 dias de maturação

Bife Ancho R\$ 108
30 dias de maturação

Todos os cortes Dry Age acompanham nossa batata rústica com chimichurri @aferroefogo e farinha de mandioca!

PARA ADOÇAR A VIDA

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

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

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

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

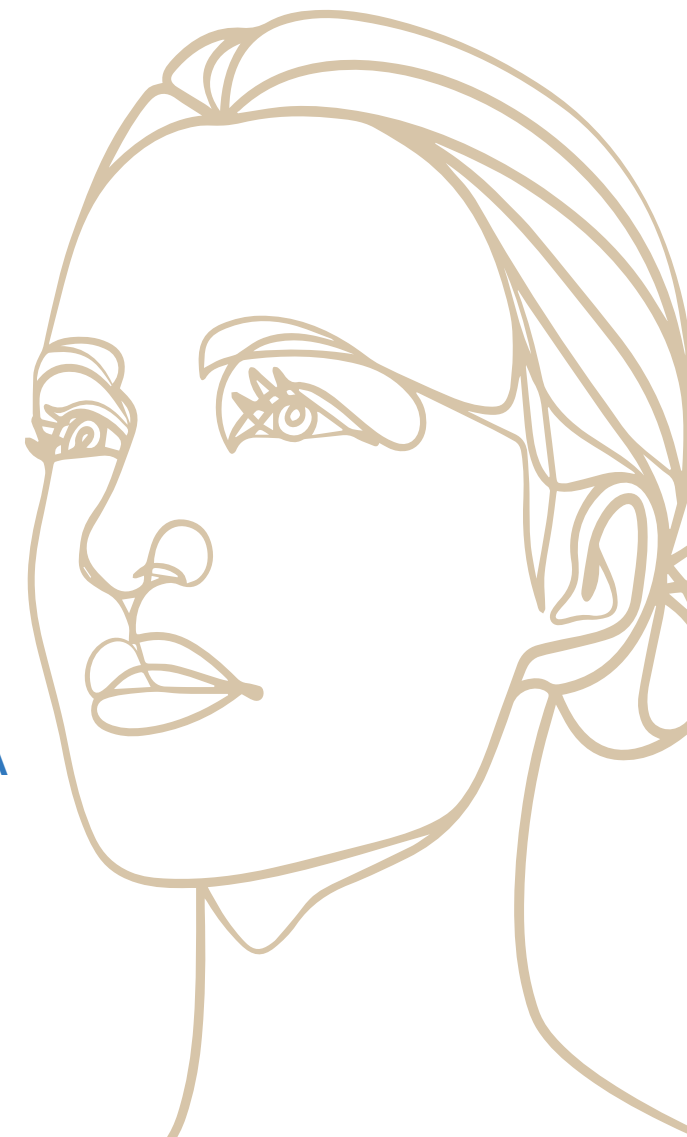
MENU

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. R\$ 37

Matambre suíno, tartar de banana e aioli de crem.

Pastel de carne ou queijo Serrano ou misto 6un. R\$ 24

Servido com vinagrete da casa.

Croquete de costela de gado 3un. R\$ 32

Assada no fogo de chão, desfiada, puxada na cebola, alho e temperos, empanada na hora, frita na Pablo com aioli de crem.

✓ Peixinho da Horta R\$ 34

Uma Panc empanada em farinha de milho e aioli de butiá.

BUENAS

Tartar de beterraba com árvore de chips de raízes R\$ 62

Com tartar de beterraba, aioli de crem, alcaparra e cebola roxa.

Steak tartar de dry age R\$ 68

60 dias de maturação, alcaparra, aioli de crem e picles de moranga com árvore de chips de raízes.

TCHÊ APROCHEGA

Salada da horta R\$ 65

Mix de folhas, queijo serrano empanado, copa lombo, picles, azeite de oliva, vinagre da colônia

Caesar & frango R\$ 75

Peito de frango grelhado salada caesar também grelhada - um clássico!

Sopa de capeletti clássica R\$ 58

Brodo de galinha caipira, capelletti caseiro, um clássico restaurador.

BOA LEMBRANÇA

2026

Cozido Campeiro R\$ 168

Preparado lentamente em panela de ferro, este cozido reúne cortes: ossobuco, costela, cordeiro e linguiça. O caldo, rico e encorpado com raízes.



2025

Stinco de Cordeiro com massa caseira R\$ 168

Cordeiro assado lentamente no vinho tinto com ervas e legumes, servido com massa caseira no próprio molho.

2024

Costela de Adão com abóbora cabotiá R\$ 93

Costela bovina assada lentamente no fogo de chão por 12 horas. Servido com abóbora cabotiá.

2023

Arroz caldoso de costela R\$ 98

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

LOUCO DE ESPECIAL

Magret de pato R\$ 116

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

Truta à Belle Meunière R\$ 89

Truta grelhada com molho de camarão, manteiga, alcaparras e cogumelos. Acompanha arroz de amêndoas e batatas sauté.

File à cavalo R\$ 88

Filé mignon, molho roti, batatas rústicas, ovo frito e farofa crocante da casa.

Parmegiana Ana Terra R\$ 98

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