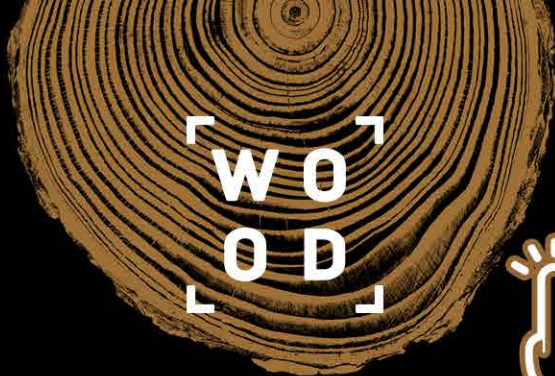


「TWO
WOOD」

L O U N G E
B A R &
R E S T A U R A N T E

@restaurantewoodgramado



「WOOD」



C H E F
B E L L O R A

T O Q U E
P A R A
A C E S S A R

S U G E S T Ã O
D O C H E F

D E L A M B E R
O S L Á B I O S

P A R A C O M E R
C O M A S M Ã O S

P A R A
C O M P A R T I L H A S
C O M T A L H E R E S

D O C E F I M
D R I N K S

V I N H O S D A
N O S S A T E R R A



CHEF

RODRIGO BELLORA

≡
MENU

COZINHA DE NATUREZA

Com o conceito Farm to Table, nossos pratos, assinados pelo premiado chef **Rodrigo Bellora**, são feitos com ingredientes locais, frescos e orgânicos. Um menu sazonal com proposta descontraída, sempre valorizando o melhor da gastronomia Glocal (Global+Local).



SUGESTÃO DO CHEF

≡
M E N U

WOOD SEASON

R\$ **275**
2 PESSOAS

Uma seleção de pratos sazonais eleitos pelo chef para vocês curtirem os melhores pratos da estação. em 5 etapas. Divirta-se.

GRÃOS, BROTO E FOLHAS

Mini arroz, gergelim, amaranto, quinoa, abacate, cebola, aromáticas, limão bergamota, brotos, coalhada seca temperada e pequenas folhas.

PEIXE E PEIXINHO

Peixinho da horta em tempurá, peixe branco curado no mel, pólen de abelhas nativas, maionese de algas marinhas.

RISOTO DE ABOBORA E COALHADA

Surpreendente risoto de abóbora de pescoço gratinada, coalhada seca, amendoim torrado e manjerição.

COSTELINHA

Nossa versão do Ribs on the Barbie, mas nesse caso o porco é criado solto, o barbecue é de beterraba fermentada e com batata doce rústica.

CUMARU

Frutas da estação grelhadas e creme de cumaru.



SUGESTÃO DO CHEF



M E N U

WOOD CLASSIC

R\$ **260**
2 PESSOAS

Nesse menu o chef selecionou os clássicos do Wood, pratos permanentes do nosso cardápio, divididos em 4 etapas para você curtir sem moderação.

CARPACCIOS E AROEIRA

Carpaccios de tatu defumado e beterraba, roseta (aquela do gramado), aroeira (árvore nativa cujos frutos são conhecidos por pimenta rosa, mesmo não sendo uma pimenta), queijo curado e sementes.

POLENTA NA CHAPA

Polenta de milho crioulo brustolada com ragu de bochecha bovina, urtigão cotto e finas lascas do queijo vaccino romano.

COSTELA LAQUEADA

Este prato poderia ser a assinatura do Chef. Costela laqueada com demi glace de Butiá, farofa aromática milho e legumes.

ALGODOEIRO

A árvore do algodão, delicada como a Pavlova, um suspiro, creme de iogurte e frutas vermelhas. Releitura da sobremesa inspirada na bailarina russa Anna Pavlova.

M E N U
D E L A M B E R
O S L Á B I O S



DE LAMBER
OS LÁBIOS

≡
≡
≡
MENU



AROEIRA: árvore nativa cujos frutos são conhecidos por pimenta rosa, mesmo não sendo uma pimenta.

Wood Classic
**CARPACCIO
E AROEIRA**

R\$ 58

Carpaccio de tatu defumado e beterraba, roseta, aroeira, queijo curado e sementes.



DE LAMBER
OS LÁBIOS

≡
M E N U

**SOPA DA
COLÔNIA**

R\$ 47

Brodo de aves com capelletti
artesanal, focaccia artesanal.



DE LAMBER
OS LÁBIOS

≡
MENU

A BEIRA DO FOGO

R\$ 52

Típico começo de um bom churrasco:
Linguiça grelhada, cebola assada,
brioche, creme de alho, vinagrete
crioulo e ovo de galinhas felizes.



DE LAMBER OS LÁBIOS



≡
M E N U



GRÃOS, BROTOS E FOLHAS R\$ 53

Mini arroz, gergelim, amaranto,
quinoa, abacate, cebola, aromáticas,
limão bergamota, brotos, coalhada seca
temperado e pequenas folhas.



M E N U

P A R A C O M E R
C O M A S M Ã O S



PARA COMER
COM AS MÃOS

PINTXO MATA DE ARAUCÁRIAS

R\$ 53

Fatia de focaccia com lâminas de vazio, coalhada seca, cogumelos frescos, chimmichurri, tomatinhos, folhas amargas e legumes fermentados.

PARA COMER
COM AS MÃOS



Wood Classic
**POLENTA
NA CHAPA**

R\$ **48**

Polenta de milho crioulo brustolada
com ragu de bochecha bovina, urtigão
cotto e finas lascas do queijo
vaccino romano.

PARA COMER
COM AS MÃOS



**PEIXE E
PEIXINHO**

R\$ 46

Peixinho da horta em tempurá, peixe branco curado no mel, pólen de abelhas nativas, maionese de alga marinhas.



M E N U



PARA COMER
COM AS MÃOS

**PORCO MOURA
E BATATA CREM**

R\$ 42

Chips de tubérculos, tartar de
porco moura, mostarda de batata crem.

M E N U

PARA COMER
COM AS MÃOS



CARRETEIRO

Arancini de carreteiro,
queijo serrano e vinagrete.

R\$ 53



PARA COMER
COM AS MÃOS

TACOS E CHILLI

R\$ 49

A nossa interpretação dos
tacos mexicanos, com milho crioulo,
chilli com feijão gaúcho, carnitas,
coalhada, tempero verde e abacates.

PARA COMER
COM AS MÃOS



*Pizzas de fermentação natural no nosso
formato Wood, servida na tabua.
Com carinho desde a produção do trigo
orgânico até a escolha do queijo*

PIZZAS

SALAMONI, o pepperoni feito pelos gringos,
com salame, páprica e cebolas. **R\$49**

COGUMELOS frescos, nirá e mitsuba. **R\$49**

CAMARÃO com alho poró e gorgonzola. **R\$62**

SPECIALLE toda semana uma novidade. **R\$49**



M E N U

P A R A
C O M P A R T I L A R
C O M O S
T A L H E R E S

PARA
COMPARTILHAR
COM OS TALHERES



PANCs: Folhas espontâneas disponíveis nas matas e não convencionais no consumo diário. Durante muito tempo usadas medicinalmente elas tem enorme potencial gastronômico e funcional.

SALADA DE PANCs COM COGUMELOS

R\$ 45

As folhas são servidas com creme de amendoim agri-doce, pesto de bertalha, mini legumes grelhados e flores da mata.



PARA
COMPARTILHAR
COM OS TALHERES

≡
M E N U

Wood Classic
**COSTELA
LAQUEADA**

R\$ **125**

Este prato poderia ser a
assinatura do Chef.

Costela laqueada com demi glace de
Butiá, farofa aromática milho e legumes.

PARA
COMPARTILHAR
COM OS TALHERES



RISOTO DE ABÓBORA E COALHADA

R\$ 51

Surpreendente risoto de abóbora de
pescoço gratinada, coalhada seca,
amendoim torrado e manjericão.

PARA
COMPARTILHAR
COM OS TALHERES



RISOTO DE COGUMELOS

R\$ 68

Surpreendente risoto de cogumelos frescos, coalhada seca, cogumelos salteados com shoyo artesanal, mel de abelha nativa e açaí jussara.

PARA
COMPARTILHAR
COM OS TALHERES



DO LITORAL

Peixe fresco do dia grelhado no azeite de capim santo, frutos do mar com páprica defumada, espaguete de chuchu salteado no azeite de alho negro.

R\$ 92

PARA
COMPARTILHAR
COM OS TALHERES

≡
≡
≡
MENU



Wood Classic
**ENTRECOT
DOS PAMPAS**

R\$ 88

Entrecot grelhado com aligot
de aipim e queijo colonial e farofa.

A close-up photograph of a person's hands in an orange shirt sprinkling grated cheese onto a plate of pasta. The pasta is served on a white plate and is topped with a red tomato sauce and some green herbs. A fork is visible in the foreground, lifting some of the pasta. The background is slightly blurred, showing a wooden table and a woven placemat.

PARA
COMPARTILHAR
COM OS TALHERES

≡
M E N U

TALHARIM ARTESANAL

R\$ **5 3**

Talharim artesanal com molho
de tomates orgânicos da casa
e com ervas da horta.

PARA
COMPARTILHAR
COM OS TALHERES

≡
M E N U



COSTELINHA

R\$ 93

Nossa versão do Ribs on
the Barbie. Molho de beterraba
fermentada com batatas doce rústicas.

M E N U
D O C E F I M



ERVA MATE

R\$ 39

Clássico e ainda surpreendente este Alfajor com nosso doce de leite de mate, chocolate bean-to-bar do Andrei Martinez e o surpreendente biscoito de melado.



CUMARU

Frutas da estação grelhadas
e creme de cumaru.

R\$ 36



ALGODOEIRO

R\$ 37

A árvore do algodão, delicada como a Pavlova, um suspiro, creme de iogurte e frutas vermelhas. Releitura da sobremesa inspirada na bailarina russa Anna Pavlova.



CACAU

Brownie de cacau com
sorbet de frutas
vermelhas.

R\$ 49



BANANEIRA

A Banoffe, tortinha de banana, toffee de mel e merengue.

R\$ 43

A hand is holding a tall glass filled with a green beverage, garnished with lime slices and fresh mint leaves. The glass sits on a wooden coaster. To the left of the glass is a large, circular cross-section of a tree trunk, showing prominent concentric growth rings. The background is dark and out of focus, featuring a woven texture and some flowers.

D R I N K S



DA HOUSE DRINKS



TERROIR | R\$ 49

Bulleit Frontier Bourbon Whiskey, Jerez, Vermute Roso e calda de limão bergamota.

WOOD MULE | R\$ 38

Gin Tanqueray, limão bergamota, gengibre, cerveja e espuma de gengibre 36.

ROYAL FLUSH | R\$ 38

Jack Daniel's Tennessee Whiskey, bitter de laranja com infusão de cravo da Índia e xarope de gengibre.

1824 | R\$ 58

Superior Gold Rum, suco de laranja do céu, bitter de laranja, limão Siciliano, água gaseificada, Angostura Bitter.

HEAVEN FROM HELL | R\$ 38

Vodka Importada, purê de bergamotas, xarope de gengibre, pimenta Tabasco, Espumante casa da Montanha Brut.





DA HOUSE DRINKS



CRIAÇÕES DO BARMAN

WOOD INFUSION | R\$ 42

Gin Tanqueray flor de Sevilla, água tônica, Canela em pau, gengibre e zest de Laranja.

DINDYER TONIC | R\$39

Gin Tanqueray, redução xarope de gengibre, limão, laminas de bergamota e água tônica

WOOD SOUR | R\$ 39

Fundador Solera Reserva, limão siciliano, xarope de gengibre, angustura e clara de ovo, crostado de açúcar.

PENICILINA | R\$49

Bulleit Frontier Bourbon Whiskey, limão, xarope de gengibre e angustura, defumado de canela.

GIN E TÔNICOS



GIN TÔNICA

Gin, água tônica.

CHAMPAGNE FIZZ

Gin, hibiscos flambados, limão,
xarope de gengibre, água gaseificada,
Espumante Casa da Montanha Brut.

BITTER TONIC

Gin, água tônica, folhas de hortelã,
zimbros, Bitter Angostura.

FRUIT

Gin, morangos laminados, soda limonada,
grenadine.

Escolha o gin de sua
preferência:

GIN TANQUERAY LONDON | R\$ 39

BOMBAY SAPPHIRE LONDON | R\$ 39

GIN TANQUERAY TEN LONDON | R\$ 49

PLYMOUTH ENGLAND | R\$ 54

MARTIN MILLERS | R\$ 74

HENDRICK'S SCOTLAND | R\$ 72

THE BOTANIST | R\$ 81

MONKEY 47 | R\$ 90

SPRITZES E REFRESCANTES



APEROL SPRITZ | R\$39

Aperol, água gaseificada, espumante
Casa da Montanha Brut.

GREEN APPLE SPRITZ | R\$45

Vodka Importada, xarope de maçã
verde, água gaseificada, espumante
Casa da Montanha Brut.

SILVER 75 | R\$39

Tequila Jose Cuervo, limão Tahiti,
espumante Casa da Montanha Brut.

MOJITO | R\$32

Rum Bacardi, limão Thaiti, hortelãs,
água com gás.

CLÁSSICOS E DO MUNDO



DRY MARTINI | R\$ 37

Gin Tanqueray, Vermute Dry.

NEGRONI | R\$ 39

Gin Tanqueray, Vermute Italiano Rosso, Campari.

MANHATTAN | R\$ 39

Jack Daniel's Tennessee Whiskey, Vermute Italiano, Angostura Bitter.

WHISKY SOUR | R\$ 32

Bulleit Bourbon Whiskey, limão Tahiti, xarope de açúcar.

OLD FASHIONED | R\$ 38

Jack Daniel's Tennessee Whiskey, Angostura Bitter, xarope de açúcar, água.

CLÁSSICOS E DO MUNDO



MARGARITA | R\$ 32

Tequila, Cointreau suco fresco de limão.

MOSCOW MULE | R\$ 36

Vodka Premium, suco de limão,
ginger beer, espuma de gengibre.

JACK & COKE | R\$ 35

Jack Daniel's, Coca-Cola .

PATRÓN MOJITO | R\$ 40

Tequila Patrón Silver 100% Agave,
hortelãs, limão Tahiti, água com gás.

APPLE MARTINI | R\$ 32

Vodka Premium, xarope de maçã verde,
Cointreau.

CAIPIRINHAS



CLÁSSICA DE LIMÃO

Limão Tahiti masserado, açúcar.

DA SERRA

Bergamotas, xarope de gengibre, bitter de laranja.

DA BORGES

Morangos, limão bergamota, redução de balsâmico com mel.

DO VALE

Limão bergamota, xarope de amêndoas, gengibre.

WOOD

Morangos, limão Tahiti, canela, melado de cana.

• MONTE A SUA, CONSULTE
NOSSO BARNAN!

OPÇÕES EM JARRA

CLERICOT | R\$128

Espumante Casa da Montanha Brut, frutas da estação e gengibre.

SANGRIA | R\$128

Vinho tinto, frutas da estação, Brandy, mix de caldas esuco fresco de laranja.



DOSES



CONSULTE NOSSO BARMAN PARA:

- VODKAS
- BOURBONS
- WHISKIES DE MILHO
- TEQUILAS
- CACHAÇAS
- LICORES
- CONHAQUES
- CACHAÇA
- GRAPA
- SINGLE MALT WHISKIES

CERVEJAS



LEVES E REFRESCANTES

ABADESSA WEIZENBIER | R\$ 32

4,7% - 600ML - CERVEJA ALE

TIPO WEIZENBIER

PARECI NOVO - RS

ABADESSA HELLES | R\$ 25

4,6% - 300ML - CERVEJA LAGER

TIPO MUNICH HELLES

PARECI NOVO - RS

LUPULADAS

ABADESSA BAVARIAN IPA | R\$ 42

6,5% - IBU 45 - 600M - CERVEJA ALE

TIPO GERMAN IPA - PARECI NOVO - RS

ABADESSA GIN STYLE IPA | R\$ 32

7,5% - 300ML.

PARECI NOVO - RS

ESCURO, POTENTES E INSTENSAS

HEILIEGE PORTER | R\$ 44

8,5% - IBU 85 - 500ML - CERVEJA ALE

TIPO IMPERIAL IPA

BENTO GONÇALVES - RS

EDELBRAU DUNKEL | R\$ 42

4,5% - 600ML - CERVEJA LAGER

TIPO SCHWARZBIER

NOVA PETRÓPOLIS - RS

OUTRAS

HEINEKEN | R\$ 15

EISENBAHN PALE ALE | R\$ 19

VINHOS
DA
NOS SA
TERRA



VINHOS DA NOSSA TERRA



ESPUMANTES

LA CHARBONNADE GRAN H BRUT | R\$ 99

VIAPIANA ESPUMANTE 192 DIAS BRUT | R\$ 115

DON GIOVANNI STRAVAGANZZA MOSCATEL | R\$ 130

CASA PERINI ESPUMANTE ICE DEMI-SEC | R\$ 145

CASA PERINI ESPUMANTE BRUT CHAMPENOISE | R\$ 145

VIAPIANA ESPUMANTE 575 DIAS BRUT | R\$ 205

CASA VALDUGA 130 ANOS BRUT | R\$ 230

VALMARINO & CHURCHILL NATURE PRESTIGE | R\$ 320

VINHA UNNA ESPUMANTE CENSURA
ANCESTRAL NATURA L R\$ 324

CASA VALDUGA MARIA VINTAGE 2006 BRUT | R\$ 350

CAVE GEISSE TERROIR NATURE | R\$ 370

DON GIOVANNI ESPUMANTE DONA BITA BRUT | R\$ 485



VINHOS DA NOSSA TERRA



VINHOS BRANCOS

VINHO BRANCO NATURAL RIESLING E GOETHE | R\$ 89

LA CHARBONNADE GRAN H BRUT | R\$ 99

VIAPIANA GREEN BRANCO | R\$ 92

CASA VALDUGA ORIGEM CHARDONNAY | R\$ 99

DON LAURINDO MALVASIA DE CANDIA | R\$ 119

ALMAUNICA SUPER PREMIUM CHARDONNAY D.O. | R\$ 169

BUENO BELLAVISTA SAUVIGNON BLANC | R\$ 170

SALTON VIRTUDE CHARDONNAY | R\$ 199

MIOLO CUVÉE GIUSEPPE CHARDONNAY | R\$ 205

CASA VALDUGA GRAN TERROIR LEOPOLDINA
CHARDONNAY D.O. | R\$ 215

VIAPIANA MICROLOTES GROS MANSENG LARANJA | R\$ 225

VINHA UNNA LUMINA CUVÉE RIESLING RENANO | R\$ 245

VINHOS ROSÉ

CASA PERINI VARIETAL MERLOT ROSÉ | R\$ 99

CASA VALDUGA TERROIR MERLOT ROSÉ | R\$ 139

DON GIOVANNI PINOT NOIR ROSÉ | R\$ 170

VILLA FRANCONI ROSÉ | R\$ 190

VINHOS DA NOSSA TERRA



VINHOS TINTOS

BOSCATO CAVE MERLOT 375ML | R\$ 75

DON LAURINDO TANNAT 375ML | R\$ 70

CASA VALDUGA TERROIR RAIZES
CAB.SAUV. 375ML | R\$ 85

DON GUERINO SINAIS MERLOT | R\$ 90

VINHO TINTO NATURAL | R\$ 89
BARBERA E TOURIGA NACIONAL

CASA VALDUGA ORIGEM CARMÉNÈRE | R\$ 99

CASA VALDUGA ORIGEM MERLOT | R\$ 99

DAL PIZZOL GAMAY BEAUJOLAIS | R\$ 119

DAL PIZZOL CABERNET FRANC | R\$ 125

DON LAURINDO MERLOT | R\$ 130

DAL PIZZOL PINOT NOIR | R\$ 145

DON GUERINO EL GAUCHO | R\$ 155

ALMAUNICA RESERVA MALBEC | R\$ 155

PERINI EXOTICOS BARBERA | R\$ 145

PERINI EXOTICOS MARSELAN | R\$ 145

PERINI FRAÇÃO UNICA PINOT NOIR | R\$ 145

DON GIOVANNI CABERNET SAUVIGNON | R\$ 149

DON GIOVANNI CABERNET FRANC | R\$ 149



VINHOS DA NOSSA TERRA



VINHOS TINTOS

VALMARINO VARIETAL PETIT VERDOT | R\$ 149

VIAPIANA EXPRESSOES MERLOT | R\$ 160

DON LAURINDO DON MARENCO TANNAT | R\$ 165

VALMARINO VARIETAL SHIRAZ | R\$ 165

CASA VALDUGA GRAN TERROIR IDENTIDADE
CORTE | R\$ 165

BUENO BELLAVISTA ESTATE PINOT NOIR | R\$ 169

JOAQUIM VILA FRANCONI
CABERNET SAUV./MERLOT | R\$ 169

SALTON DESEJO MERLO | R\$ 175

SALTON TALENTO | R\$ 175

VIAPIANA BARRICAS SELECIONADAS LOTE 2 | R\$ 179

RAVANELLO PREMIUM TEROLDEGO | R\$ 179

RAVANELLO PREMIUM TANNAT | R\$ 179

CASA VALDUGA TERROIR RAIZES
CABERNET SAUV. | R\$ 187

CASA VALDUGA TERROIR IDENTIDADE
ARINARNOA | R\$ 194

CASA VALDUGA GRAN TERROIR CORTE
RAIZES TINTO | R\$ 195



VINHOS DA NOSSA TERRA



VINHOS TINTOS

ALMAUNICA RESERVA SYRAH | R\$ 199

AURORA MILLESIME CABERNET SAUV. | R\$ 210

PECULIARE MERLOT D.O. 750ML | R\$ 210

DON LAURINDO GRAN RESERVA 2012 | R\$ 210

BUENO PARALELO 31 BELLAVISTA ESTATE TINTO | R\$ 225

ALMAUNICA SUPER PREMIUM QUATRO
CASTAS TINTO | R\$ 229

SEGREDOS DA ADEGA GRAND RESERVA MERLOT | R\$ 229

SEGREDOS DA ADEGA GRAND RESERVA TANNAT | R\$ 229

SEGREDOS DA ADEGA GRAND RESERVA
CAB. SAUV. | R\$ 229

BOSCATO GRAN CAVE MERLOT | R\$ 235

VALMARINO ANO XXI CABERNET FRANC | R\$ 240

DON GIOVANNI CUVÉE SEGUNDO ACTO
BLEND TINTO | R\$ 245

DAL PIZZOL ENOTECA TINTO | R\$ 246

BOSCATO GRAN CAVE CABERNET SAUVIGNON | R\$ 249



VINHOS DA NOSSA TERRA



VINHOS TINTOS

DON GUERINO TRAÇOS | R\$ 250

VINHA UNNA CAIXA DE PANDORA ANCELLOTA
TINTO | R\$ 255

MIOLO TERROIR MERLOT | R\$ 275

CASA VALDUGA VILLA LOBOS GRAN RESERVA
CABERNET SAUV. | R\$ 279

PERINI QUATRO TINTO | R\$ 285

MIOLO LOTE 43 | R\$ 279

ALMAUNICA PARTE 2 MERLOT D.O. | R\$ 380

VALMARINO RESERVA DA FAMILIA TINTO | R\$ 370

QUINTA DA ORADA CORTE 1 | R\$ 329

CASA VALDUGA STORIA MERLOT 2012 | R\$ 499

CASA VALDUGA LUIZ CORTE 1 | R\$ 654

CURTA NOSSAS
PLAYLISTS



Hotel Wood Gramado

E
COMPARTILHE
SUAS
EXPERIÊNCIAS



@restaurantewoodgramado

@hotelwoodgramado

