

tRio

GARDEN



COUVERT



Pão artesanal, azeite de manjerição e manteiga com flor de sal.

15

ENTRADINHAS

PASTEL DO TRIO

De carne e de queijo.
(6 unidades)

22

CROQUETA DE CAMARÃO

Com maionese de dendê.
(6 unidades)

40



SALADAS E CRUDOS

SALADA CAESAR

Alface romana grelhada, peito de frango, parmesão, croutons de pão rústico e molho caesar.

65

DO TRIO ✓

Alface romana, gorgonzola, vagem francesa, nozes caramelizadas e vinagrete de mel com balsâmico.

75

STEAK TARTAR

Picado na ponta da faca com saladinha verde, aioli defumado, batatas defumadas e torradas de focaccia.

80

TARTAR DE SALMÃO ✂

Com guacamole, creme azedo, azeite de manjeriço. acompanha saladinha verde e chips de batata doce.

89

CARPACCIO DI MANZO

Com vinagrete de mostarda Dijon, alcaparras, queijo parmesão, folhas de rúcula e croutons de pão da casa.

79



BOWLS

POKE DE SALMÃO

Salmão cru em cubos com raspas de limão, arroz gohan com furikake, edamame, tartar de manga, tomatinhos, cebola roxa, avocado, cebolinha, sunomono, molho tarê e chips de batata doce.

85

ROSBIFE

Rosbife de mignon, mix de folhas, salada de quinoa, rúcula, lascas de parmesão, batatas ao murro, brócolis, azeitonas, tomate cereja, ovo mollet, aioli de Dijon e torrada de focaccia.

75

VEGETAIS

Salada de quinoa com castanhas, mix de folhas, cogumelos, vagem francesa, batata doce roxa, cenoura, abóbora assada, brócolis, rabanete, tomate cereja e queijo de castanhas com zaatar.

75

SÍRIO

Falafel, tabule de quinoa, mix de folhas, homus de beterraba, queijo de castanha com zaatar, azeitonas, cenoura, rabanete, cebola roxa, tomatinhos, granola salgada, torrada de pão sirio e molho de tahine.

65



PRATOS DO TRIO

MASSAS

NHOQUE DE BATATA

Com fonduta de gorgonzola, nozes caramelizadas e folhas de radicchio.

75

TAGLIOLINI AO POMODORO

Com burrata, raspa de limão siciliano e azeite de manjeriçao.

75

SORRENTINO DE BURRATA

Ao pesto de pistache com tartar de atum, espuma de limão siciliano e ovas.

85



CARNES E AVES

CUPIM CATUPIRY ✂

Assado por 12 horas com demi glace, mil-folhas de batatas fritas, brócolis, catupiry e chips de alho.

105

FILET AU POIVRE ✂

Filet mignon grelhado com batatinhas ao murro e molho poivre vert.

110

BIFE À MILANESA

Com purê de batatas e rúcula.

90

COXA E SOBRECOXA DESOSSADAS

Com creme de cogumelos paris, batatinhas ao murro e brócolis.

86



PESCADOS

SALMÃO NA BRASA

Com risoto verde de aspargos e chevè empanado.

120

RISOTO DE CAMARÃO

Arroz carnaroli com camarões grelhados, tomates frescos, molho pesto e espuma de parmesão.

140

ATUM SELADO

Com tabule de grãos, homus de beterraba, avocado, edamame, sunomono e ovo mollet.

110

PEIXE BRANCO DO DIA

Com legumes grelhados, coalhada seca e gremolata de laranja vermelha.

140

NA BRASA

FILET MIGNON (200g) **129**

ANCHO (280g) **139**

DENVER (250g) **149**

ESCOLHA DOIS ACOMPANHAMENTOS:

LEGUMES GRELHADOS

SALADA VERDE

BATATA FRITA

PURÊ DE BATATA

ARROZ

MOLHOS **10**

MANTEIGA DE ERVAS MOLHO

BÉARNAISE CHIMICHURRI

HAMBURGUER **55**

Pão brioche, 150g de carne no forno a carvão, molho Trio e queijo prato. Acompanha batata frita.

PRATOS DO DIA

85

SEGUNDA

Coxa e sobrecoxa de frango desossadas com rosti de batata doce, coalhada seca, avocado e azeite de manjeriço.

TERÇA-FEIRA

Brasato com nhoque de batata ao pomodoro, fonduta de parmesão e farofa crocante de manjeriço.

QUARTA-FEIRA

Picadinho do Trio

Com ovo mollet empanado, purê de abóbora, farofa de banana arroz, couve e feijão preto à parte.

QUINTA-FEIRA ✂

O clássico Strogonoff com arroz branco e batata palha feita na casa.

SEXTA-FEIRA

Polpetone recheado com queijo meia cura, molho pomodoro e tagliolini na manteiga de sálvia.

EXECUTIVO

119

ENTRADA

MIX DE FOLHAS VERDES 

Com vinagrete de balsâmico, gorgonzola e nozes caramelizadas.

ou

CARPACCIO DI MANZO

Com vinagrete de mostarda Dijon, alcaparras, queijo parmesão, folhas de rúcula e pão tostado.

PRATO PRINCIPAL

PRATO DO DIA

ou

OMELETE 

SOBREMESA

GANACHE DO TRIO

ou

FRUTA

ou

PUDIM DE LEITE





SOBREMESAS

BOLO QUENTE DE BRIGADEIRO ✓

Com sorvete de baunilha e calda morna de chocolate.

38

PANACOTA DE COCO

Gel de maracujá com cumaru, crumble de amêndoas e tartar de manga.

36

GANACHE DO TRIO

Torta de banana com ganache de chocolate, doce de leite, chantilly e raspas de chocolate ao leite e branco.

32

TORTA ROMEU E JULIETA

Massa sablet com goiabada e calda quente de requeijão.

36

NUVEM DE SUSPIROS ✂

Recheado com creme de mascarpone e manjeriçãõ servido com calda de morangos tostados no carvão e raspas de limãõ siciliano.

38

CHOUX DE CHOCOLATE

Com sorvete de chocolate meio amargo, caramelo salgado e calda quente de chocolate.

38

PUDIM DE LEITE

Com calda de caramelo.

26

FRUTA ✂✂✂

Abacaxi ou manga.

17

DRINKS

ÁGUA SEM GÁS **9**

ÁGUA COM GÁS **9**

ÁGUA DE COCO **20**

SUCOS **18**

CAFÉ **9**

CHÁ **12**

REFRIGERANTES **10**

Coca Cola, Coca Cola Zero, Schweppes Citrus, Guaraná Antarctica, Guaraná Antarctica Zero, Tônica e Tônica Zero.



DRINKS SEM ÁLCOOL

CHÁ VERDE

Capim santo, xarope de coco e suco de limão taiti.

22

RED TEA

Chá mate, framboesa, pêsego e hortelã.

22

SODA ITALIANA

De amora ou maracujá com gengibre ou capim limão.

22

SUCO DE TOMATE

Temperado com pimenta tabasco, molho inglês e suco de limão taiti.

25

LEMON TEA

Chá mate com limão e açúcar de coco.

22

MANGAMORA

Manga e xarope de amora.

22



trio
EVENTOS E GASTRONOMIA

@trio.restaurantes | @trioeventosegastronomia
www.grupotrio.com.br