

Dom Gaspar

RESTAURANTE

— A V A R É —

Nosso aconchegante bistrô oferece variedades em **massas, risotos, carnes, peixes, frutos do mar**, além de um delicioso **churrasco na brasa** com carnes nobres, aquela suculenta **feijoada** todas as quartas e sábados e o já consagrado **filet mignon a parmeggiana** feito com o delicioso e exclusivo molho da casa. Você que almoça conosco durante a semana tem a opção, igualmente saborosa e servida no tempo que dispõe, dos nossos **pratos Executivos**.

Todos os dias, no almoço ou no jantar, servimos qualidade, bom atendimento e preços justos.



Não aceitamos cheques.



www.domgaspar.com.br



@domgasparrestaurante



Restaurante Dom Gaspar

Entrada

60	Couvert pães, torradas, manteiga, patês e azeitonas	R\$ 12,90
666	Pão na Brasa com azeite e parmesão	\$R 7,90 un
1190	Antepasto (servido às sextas e sábados no jantar)	R\$ 12,90 100g

Saladas

100	Insalata à Cesare alface, tomate seco, aspargos, parmesão e croutons	R\$ 43,90
102	Insalata Dom Gaspar alface, rúcula, tomate, batata cozida, ovos cozidos, presunto, mussarela, palmito e azeitonas	R\$ 43,90
106	Insalata Rossa tomate seco, rúcula, carpaccio, alcaparras e cenoura ralada	R\$ 43,90
108	Insalata Gourmet alface juliana, rucula, tomate seco, mussarela de bufala, manga e parmesão ralado	R\$ 43,90

Porções e Petiscos

DESTAQUE DA COZINHA

★ 812	Filet Mignon aperitivo acebolado com catupiry	R\$ 72,90
802	Batata Frita	R\$ 29,90
806	Casquinha de siri	R\$ 26,90
808	Carpaccio	R\$ 34,90
816	Mandioca frita	R\$ 23,90
824	Provolone à milanesa	R\$ 40,90
818	Queijo parmesão / Tomate seco	R\$ 40,90
826	Torresmo	R\$ 40,90
184	Bolinho de Bacalhau (10 unidades)	R\$ 47,90
185	Camarão Paulistinha (alho e óleo)	R\$ 48,90
186	Lula à Dorê	R\$ 57,90

Meia porção: Valor cobrado equivalente a 70% do preço normal estabelecido no cardápio.

Pratos para 2 pessoas:

DESTAQUE DA COZINHA

★ 199 **Camarão Continental** R\$ **139,90**
camarão ao molho branco com mussarela, presunto, ervilhas, , envolvido em arroz cremoso, gratinado com parmesão e salpicado de batata palha

188 **Camarão na Moranga** R\$ **164,90**
camarão rosa, acompanha arroz em neve

189 **Camarão à Thermidor** R\$ **153,90**
camarão rosa grande com risoto gratinado no próprio molho

196 **Camarão Jangadeiro** R\$ **143,90**
camarão rosa médio, queijo coalho e arroz à grega

DESTAQUE DA COZINHA

★ 197 **Camarão Quatro Queijos** R\$ **143,90**
camarão rosa médio, acompanha arroz em neve e batata gaufrette

190 **Caldeirada de Peixe c/ Frutos do Mar** R\$ **163,90**
robalo com frutos do mar, acompanha arroz em neve e pirão

191 **Moqueca de Peixe** R\$ **144,90**
robalo e camarão sete barbas, acompanha pirão e arroz em neve

194 **Trancho de Linguado** R\$ **127,90**
grelhado e coberto com alho frito laminado, acompanha arroz à grega, batatas coradas e brócolis ao alho e óleo

316 **Bacalhau a Presidente** R\$ **243,90**
posta de bacalhau grelhado, brócolis , couve flor e batatas

314 **Bacalhau à Espanhola na Têlha** R\$ **243,90**
pedaços de bacalhau assados ao forno com batata, tomate, cebola, couve, ovos, pimentão e azeitonas, regados com azeite

Pratos individuais:

Sopas e Caldos

200	Canja de Galinha	R\$ 35,90
202	Caapelette in Brodo	R\$ 35,90
204	Creme Aspargo	R\$ 35,90
206	Caldo Verde	R\$ 35,90

Aves

250	Filet de Frango Grelhado ao Alho e Azeite com Brócolis	R\$ 42,90
254	Filet de Frango a Milaneza com Creme de Milho	R\$ 42,90
256	Filet de Frango com Laranja molho de laranja, arroz e batata à milanesa	R\$ 42,90
260	Filet de Frango Magnatus empanado, recheado c/catupiry ao molho branco, arroz e batatas coradas)	R\$ 45,90

Risotos

600	Risoto ao Funghi funghi, vinho branco e creme de leite	R\$ 75,90
602	Risoto Verde / Rosa rúcula, camarão, vinho branco e creme de leite	R\$ 79,90
606	Risoto de Presunto Parma com Queijo Brie presunto de parma, queijo brie, vinho branco, creme de leite, servido na cestinha de parmesão	R\$ 79,90

Peixes

- 304 **Filet de Abadejo na Manteiga com Amêndoas e Batata Sauté** R\$ 99,90
- 308 **Filet de Abadejo a Belle Monière** R\$ 104,90
- 324 **Filet de Linguado a Monière** R\$ 81,90
molho com alcaparras, vinho branco, champignon, suco de limão, arroz e batata sauté
- 132 **Filet de Linguado com Crosta de Amêndoas** R\$ 81,90
ao molho de tangerina e Tagliatelle de Legumes

DESTAQUE DA COZINHA

- ★ 330 **Linguado em Cama de Banana** R\$ 81,90
filet de linguado grelhado sobre lâminas de banana caramelizada, coberto com molho branco levemente salpicado com raspas de limão, decorado com camarão rosa médio, acompanha arroz adriana
- 310 **Filet de Salmão ao Molho de Maracujá c/Batata Sauté** R\$ 89,90
- 312 **Bacalhau Ártico** R\$ 112,90
posta de bacalhau grelhada com ovos e batata cozida, azeitonas portuguesas, alho em lâminas tostado, e regados ao azeite
- 300 **Camarão à Grega** R\$ 103,90
camarão rosa empanado, queijo empanado e arroz à grega
- 193 **Camarão Tropical** R\$ 103,90
camarão rosa com requeijão cremoso, leite de coco, abacaxi gratinado e servido no próprio abacaxi, acompanhado de arroz em neve
- 187 **Camarão Africano** R\$ 171,90
camarão rosa grande aberto e grelhado c/ arroz adriana e fritas

DESTAQUE DA COZINHA

- ★ 134 **Carroussel de Camarão** R\$ 103,90
camarão na farinha especial panko e molho de laranja c/ risoto de maçã verde

Carnes

- 400 **Filet Mignon Brocolino** R\$ 67,90
(molho ao vinho, tomate seco, azeitonas pretas, brócolis e arroz)
- 402 **Filet Mignon Chateaubriand Alho e Óleo e Arroz** R\$ 85,90
- 404 **Filet Mignon com Fritas e Arroz** R\$ 67,90

DESTAQUE DA COZINHA

- | | | |
|-----|---|------------------|
| ★ | 137 Filet Mignon ao Queijo Brie e Molho Demi Glace
com arroz cremoso e batata gaufrette | R\$ 79,90 |
| 406 | Filet Mignon ao Molho Mostarda com Batata Milanesa e Arroz | R\$ 67,90 |
| 408 | Filet Mignon ao Creme de Espinafre com Batata Sautée e Arroz | R\$ 67,90 |
| 412 | Medalhões de Filet Mignon ao Vinho com Ervilhas e Arroz | R\$ 67,90 |

DESTAQUE DA COZINHA

- | | | |
|-----|--|------------------|
| ★ | 414 Filet Mignon à Cordon Bleu
recheado com tomate seco e gorgonzola, regado ao molho madeira, creme de leite, champignon, acompanha arroz e batata sautée | R\$ 69,90 |
| 418 | Filet Mignon à Rockfort
com risoto, molho madeira e gorgonzola | R\$ 67,90 |
| 420 | Filet Mignon Siberiano
molho branco, mostarda, catchup, risoto e batata sautée | R\$ 67,90 |
| 422 | Filet Mignon do Chef
escalopes grelhados, molho madeira, bacon fatiado, brócolis na manteiga e arroz | R\$ 67,90 |

Massas

- | | | |
|-----|--|------------------|
| 504 | Conchiglione Beladonna
recheio de suave mistura de carne de frango e queijos, com molho de tomate, manjeriço | R\$ 49,90 |
| 508 | Gnocchi a Bolognesa | R\$ 46,90 |
| 510 | Spaghetti com Frutos do Mar
com marisco, vongole, lula, polvo e camarão | R\$ 71,90 |
| 512 | Penne Alle Melanzane
molho de tomate, berinjela, azeitonas verdes, e mussarela de búfala | R\$ 46,90 |
| 514 | Soffiatti a Percussi
trouxinhas recheadas com catupiry e mussarela ao creme de leite e parmesão gratinado | R\$ 46,90 |
| 516 | Spaghetti a Carbonara | R\$ 46,90 |
| 518 | Spaghetti Alho e Óleo com Camarão e Brócolis | R\$ 66,90 |

DESTAQUE DA COZINHA

- | | | |
|-----|---|------------------|
| ★ | 522 Linguine Peperoncino
molho de tomate, alho, azeite, isca de filet mignon e pimenta toscana | R\$ 69,90 |
| 524 | Fettuccine Alfredo
molho branco, creme de leite, queijo parmesão, tiras de frango e noz moscada | R\$ 49,90 |

Churrasco na Brasa Empratado

80	Contra Filet.	R\$ 43,90
92	Bife de Chorizo	R\$ 50,90
82	Alcatra (Baby Beef)	R\$ 43,90
84	Picanha	R\$ 58,90
88	Carneiro (Pernil)	R\$ 51,90

Serviço empratado, acompanhado de salada, arroz, feijão, farofa, pasta de cenoura e mandioca frita

Churrasco na Brasa no Espeto

	INTEIRO	MEIO
1100 Picanha	R\$ 149,90	1101 R\$ 104,90
1104 Alcatra	R\$ 103,90	1105 R\$ 72,90
1106 Contra Filet	R\$ 106,90	1107 R\$ 74,90
1110 Espeto Misto (alcatra, lombo e lingüiça)	R\$ 103,90	1111 R\$ 72,90

Os espetos acompanham: salada, arroz, feijão, vinagrete, farofa, pasta de cenoura e mandioca frita

Executivos Servido no almoço de segunda à sexta-feira, exceto nos feriados

172	Filet de Frango Grelhado com salada, arroz, feijão e purê de batatas	R\$ 29,90
70	Filet de Pescada à Grelhada com salada, arroz, feijão e purê de batatas	R\$ 29,90
74	Rondeli de Presunto e Queijo com Molho Branco	R\$ 29,90
1146	Lasagna à Bolognesa	R\$ 29,90

Sugestões da semana

52	Filet Mignon à Parmegiana (Diário: almoço e jantar) servido com arroz e fritas	R\$ 43,90
50	Virado à Paulista (Segunda-feira: almoço)	R\$ 43,90
54	Feijoada (Quarta-feira e sábado: almoço)	R\$ 43,90
1047	Rabada com Polenta e Agrião (Quinta-feira: almoço)	R\$ 43,90
56-	Filet de Pescada com molho de camarão (Sexta-feira: almoço)	R\$ 43,90

Sobremesas

700	Abacaxi com Raspas de Limão	R\$ 14,90
746	Banana Flambada	R\$ 25,90
702	Creme de Papaya	R\$ 25,90
704	Petit Gateau	R\$ 28,90

DESTAQUE DA COZINHA

★	744 Pudim de Leite Condensado da Casa	R\$ 21,90
	receita exclusiva de um delicioso pudim cremoso	

706	Torta Floresta Negra	R\$ 19,90
708	Torta Holandesa	R\$ 19,90
716	Sorvete de Creme com Cobertura	R\$ 18,90
718	Sorvete de Chocolate com Cobertura	R\$ 18,90

Bebidas

1016	Água Mineral sem gás	R\$ 5,00			
1018	Água Mineral com gás	R\$ 5,80			
1019	H2OH!	R\$ 7,90			
1020	Coca	1024 Coca Zero	1026 Guaraná	1028 Guaraná Diet	R\$ 7,90
1032	Soda	1036 Tônica	1038 Tônica Diet	R\$ 7,90	
1040	Schweppes Club Soda	1042 Schweppes Citrus	R\$ 7,90		
268	Red Bull	R\$ 15,00			
	Soda Italiana	378 Frutas Vermelhas	278 Maçã Verde	R\$ 9,90	

Cafés

41	Café Expresso	
750	Capuccino	R\$ 6,20
752	Expresso com chantilly	R\$ 7,50
		R\$ 9,50

Sucos

22	Laranja	23 Limão	24 Abacaxi	Beterraba	Maracujá	Morango	R\$ 8,90
1048	Com Leite ou Mix						R\$ 9,90

Cervejas

Long neck:

995	Budweiser	1002 Malzbier	997 Heineken Zero	R\$ 9,90
996	Stella Artois	1015 Petra Escura	R\$ 9,90	

Garrafa:

1006	Skol	180 Brahma	R\$ 11,90
1010	Original	1014 Serra Malte	R\$ 13,90
1012	Heineken	R\$ 14,90	

Chopp:

30	Brahma	R\$ 10,90
----	---------------	-----------

Whiskies

964	Jack Daniel's	970	Chivas Regal - Johnnie Walker Black Label	R\$ 29,90
966	Black & White - Grant's - Ballantine's - White Horse			R\$ 22,90
968	Johnnie Walker Red Label			R\$ 25,90

Licores

972	Drambuie - Sambuca	974	Amarula - Amaretto Dell Orso - Carpano	R\$ 18,00
	Cherry Brandy - Pear Brandy - Curaçau - Nassau			

Aperitivos nacionais

976	Aguardente Ypioca Prata / Ouro	R\$ 6,00		
978	Cinzano - St. Raphael Blanc / Rouge - St. Remy	R\$ 8,00		
980	Domecq - Gin Seagers - Ron Bacardi - Martini	982	Campari - Cointreau	R\$ 11,00

Aperitivos importados

986	Steinhager Schlichte - Tequila Cuervo - Vinho do Porto	R\$ 16,00
988	Vodka: Absolut / Stolichnaya / Wyborowa	R\$ 21,00

Caipirinhas

990	Cachaça	R\$ 19,90
992	Vodka Smirnoff / Saquê	R\$ 25,90
994	Vodka Absolut / Stolichnaya / Wyborowa	R\$ 29,90

Vinhos

Alemanha

1000	Black Tower Liebfraumilch (B) – alc. 9,5% vol um vinho leve e suave com aroma refrescante de frutas, de paladar bem equilibrado e sensações de frescor. Muito elegante para acompanhar carnes brancas.	R\$ 79,90
------	--	-----------

Argentina

1205	Estiba - Malbec (T) – alc. 13,0 % vol malbec bem equilibrado, com coloração intensa e notas violáceas. No olfato, o aroma é também intenso, bem frutado e toques de baunilha. No paladar, o frutado se confirma.	R\$ 109,90
------	--	------------

Brasil

- 1602 **Miolo** (T) alc. 12,5% vol R\$ **62,90**
 aromas de cereja, morango, frutas secas e especiarias. De corpo bem equilibrado, redondo com final agradável. Ideal para carnes e massas.
- 1305 **Almadén Frisante Blanc Moscatel** (B) alc. 7% vol R\$ **59,90**
 leve, descontraído e fácil de ser bebido. Muito refrescante e de ótimo equilíbrio acidez/docura

Chile

- 1302 **Carmen Carmenère** (T)- alc. 13,5% vol R\$ **99,90**
 suave lembrança de chocolate com notas de baunilha e pimenta.
- 1303 **Carmen Cabernet Sauvignon** (T) alc. 13,5% vol R\$ **99,90**
 possui agradáveis notas de ameixa madura e framboesa com toques tostados.
- 1308 **Santa Helena Cabernet-Sauvignon** (T) alc. 12,5% vol R\$ **46,90**
 um vinho frutado com aromas de amora. Acompanha strogonoff, cordeiro, churrasco
- 1309 **Santa Helena ½ Cabernet Sauvignon** (T) alc. 12,5 % vol R\$ **35,90**
- 1310 **Santa Helena Sauvignon-Blanc** (B) alc. 12% vol R\$ **51,90**
 Sua boa acidez ressalta o paladar de frutas, lembrando lichia e goiaba
- 1312 **Concha y Toro Cabernet Sauvignon Reservado** (T) alc. 12,5% vol R\$ **46,90**
 Vinho elegante, com aroma de frutas cítricas, ideal para saladas e peixes

França

- 1402 **Baron D'Arignac** (T) alc. 12% vol R\$ **89,90**
 No nariz aromas de frutas frescas como morango e ameixa

Italia

- 1500 **Cella – Lambrusco Dell'Emilia** (T) alc. 8% vol R\$ **59,90**
 intenso e persistente de cor vermelho rubi, com aromas de frutas vermelhas
- 1502 **Cella – Lambrusco Dell'Emilia** (B) alc. 8% vol R\$ **59,90**
 vinho frutado com notas florais, ideal com pratos principais, salames e queijos.

Portugal

- 1704 **Casal Garcia** (V) alc. 10% vol R\$ **79,90**
 jovem e suave, com aromas levemente frutado. Ideal para peixes, mariscos e saladas.
- 1708 **Periquita ½** (T) alc. 13% vol R\$ **55,90**
 No nariz, notam-se frutas vermelhas talvez framboesa ou morango e algo que evolui para madeira e aromas florais bem discretos. Na boca é bem leve e magro
- 1710 **Periquita** (T) alc. 13% vol R\$ **89,90**

Espumantes

- 1800 **Chandon** (Demi Sec) alc. 11,8% vol R\$ **117,90**
 Seus aromas lembram frutas secas, como uva passa e figo. No paladar, cremosidade
- 1604 **Terra Nova Moscatel** (B) alc. 7,5% vol R\$ **79,90**
 Com aroma floral e frutas maduras, boa acidez em equilíbrio com o açúcar