

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 succulenta **feijoada** todas as quartas e sábados e o já consagrado **filet mignon a parmeeggiana** 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\$ 15,90

666 Pão na Brasa

com azeite e parmesão

\$R 9,90 un

1190 Tábua de Frios

R\$59,90

Saladas

100 Insalata à Cesare

alface, tomate seco, aspargos, parmesão e croutons

R\$ 49,90

102 Insalata Dom Gaspar

alface, rúcula, tomate, batata cozida, ovos cozidos, presunto, mussarela, palmito e azeitonas

R\$ 49,90

106 Insalata Rossa

tomate seco, rúcula, carpaccio, alcaparras e cenoura ralada

R\$ 49,90

108 Insalata Gourmet

alface juliana, rucula, tomate seco, mussarela de bufala, manga e parmesão ralado

R\$ 49,90

Porções e Petiscos

DESTAQUE DA COZINHA

★ 812 **Filet Mignon aperitivo acebolado com catupiry** R\$ 93,90

802 Batata Frita

R\$ 37,90

806 Casquinha de siri

R\$ 33,90

808 Carpaccio

R\$ 43,90

816 Mandioca frita

R\$ 32,90

824 Provolone à milanesa

R\$ 50,90

818 Queijo parmesão / Tomate seco

R\$ 50,90

826 Torresmo

R\$ 50,90

184 Bolinho de Bacalhau (10 unidades)

R\$ 58,90

185 Camarão Paulistinha (alho e óleo)

R\$ 58,90

186 Lula à Dorê

R\$ 68,90

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

Pratos para 2 pessoas:

DESTAQUE DA COZINHA

- ★ 199 **Camarão Continental** R\$ 169,90
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\$ 189,90
camarão rosa, acompanha arroz em neve

- 189 **Camarão à Thermidor** R\$ 178,90
camarão rosa grande com risoto gratinado no próprio molho

- 196 **Camarão Jangadeiro** R\$ 169,90
camarão rosa médio, queijo coalho e arroz à grega

DESTAQUE DA COZINHA

- ★ 197 **Camarão Quatro Queijos** R\$ 169,90
camarão rosa médio, acompanha arroz em neve e batata gaufrette

- 190 **Caldeirada de Peixe c/ Frutos do Mar** R\$ 194,90
robalo com frutos do mar, acompanha arroz em neve e pirão

- 191 **Moqueca de Peixe** R\$ 168,90
robalo e camarão sete barbas, acompanha pirão e arroz em neve

- 194 **Tranção de Linguado** R\$ 151,90
grelhado e coberto com alho frito laminado, acompanha arroz à grega, batatas coradas e brócolis ao alho e óleo

- 316 **Bacalhau a Presidente** R\$ 276,90
posta de bacalhau grelhado, brócolis , couve flor e batatas

- 314 **Bacalhau à Espanhola na Telha** R\$ 276,90
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\$ 44,90
202	Capelette in Brodo	R\$ 44,90
204	Creme Aspargo	R\$ 44,90
206	Caldo Verde	R\$ 44,90

Aves

250	Filet de Frango Grelhado ao Alho e Azeite com Brócolis	R\$ 49,90
254	Filet de Frango a Milaneza com Creme de Milho	R\$ 49,90
256	Filet de Frango com Laranja molho de laranja, arroz e batata à milanesa	R\$ 49,90
260	Filet de Frango Magnatus empanado, recheado c/catupiry ao molho branco, arroz e batatas coradas)	R\$ 52,90

Risotos

600	Risoto ao Funghi funghi, vinho branco e creme de leite	R\$ 89,90
602	Risoto Verde / Rosa rúcula, camarão, vinho branco e creme de leite	R\$ 92,90
606	Risoto de Presunto Parma com Queijo Brie presunto de parma, queijo brie, vinho branco, creme de leite, servido na cestinha de parmesão	R\$ 92,90

Peixes

304 **Filet de Abadejo na Manteiga com Amêndoas e Batata Sauté** R\$ 117,90

308 **Filet de Abadejo a Belle Monière** R\$ 120,90

324 **Filet de Linguado a Monière** R\$ 93,90

molho com alcaparras, vinho branco, champignon, suco de limão, arroz e batata sauté

132 **Filet de Linguado com Crosta de Amêndoas** R\$ 93,90

ao molho de tangerina e Tagliatelle de Legumes

DESTAQUE DA COZINHA



330 **Linguado em Cama de Banana**

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

R\$ 93,90

310 **Filet de Salmão ao Molho de Maracujá c/Batata Sauté** R\$ 102,90

312 **Bacalhau Ártico**

posta de bacalhau grelhada com ovos e batata cozida, azeitonas portuguesas, alho em lâminas tostado, e regados ao azeite

R\$ 128,90

300 **Camarão à Grega**

camarão rosa empanado, queijo empanado e arroz à grega

R\$ 118,90

193 **Camarão Tropical**

camarão rosa com requeijão cremoso, leite de coco, abacaxi gratinado e servido no próprio abacaxi, acompanhado de arroz em neve

R\$ 118,90

DESTAQUE DA COZINHA



134 **Carroussel de Camarão**

camarão na farinha especial panko e molho de laranja c/ risoto de maçã verde

R\$ 120,90

Carnes

400 **Filet Mignon Brocolino** R\$ 89,90

(molho ao vinho, tomate seco, azeitonas pretas, brócolis e arroz)

402 **Filet Mignon Chateaubriand Alho e Óleo e Arroz** R\$ 109,90

404 **Filet Mignon com Fritas e Arroz** R\$ 89,90

DESTAQUE DA COZINHA

★ 137 **Filet Mignon ao Queijo Brie e Molho Demi Glace** R\$ 104,90
com arroz cremoso e batata gaufrette

406 **Filet Mignon ao Molho Mostarda com Batata Milanese e Arroz** R\$ 89,90

408 **Filet Mignon ao Creme de Espinafre com Batata Sauté e Arroz** R\$ 89,90

412 **Medalhões de Filet Mignon ao Vinho com Ervilhas e Arroz** R\$ 89,90

DESTAQUE DA COZINHA

★ 414 **Filet Mignon à Cordon Bleu** R\$ 92,90
recheado com tomate seco e gorgonzola, regado ao molho madeira, creme de leite, champignon, acompanha arroz e batata sauté

418 **Filet Mignon à Rockfort** R\$ 89,90
com risoto, molho madeira e gorgonzola

420 **Filet Mignon Siberiano** R\$ 89,90
molho branco, mostarda, catchup, risoto e batata sauté

422 **Filet Mignon do Chef** R\$ 89,90
escalopes grelhados, molho madeira, bacon fatiado, brócolis na manteiga e arroz

Massas

504 **Conchiglione Beladonna** R\$ 56,90
recheio de suave mistura de carne de frango e queijos, com molho de tomate, manjerão

508 **Gnocchi da Casa** R\$ 56,90

510 **Spaghetti com Frutos do Mar** R\$ 89,90
com marisco, vongole, lula, polvo e camarão

512 **Penne Alle Melanzane** R\$ 53,90
molho de tomate, berinjela, azeitonas verdes, e mussarela de búfala

514 **Soffiatti a Percussi** R\$ 53,90
trouxinhas recheadas com catupiry e mussarela ao creme de leite e parmesão gratinado

516 **Spaghetti a Carbonara** R\$ 53,90

518 **Spaghetti Alho e Óleo com Camarão e Brócolis** R\$ 75,90

DESTAQUE DA COZINHA

★ 522 **Linguine Peperoncino** R\$ 85,90
molho de tomate, alho, azeite, isca de filet mignon e pimenta toscana

524 **Fettuccine Alfredo** R\$ 57,90
molho branco, creme de leite, queijo parmesão, tiras de frango e noz moscada

Churrasco na Brasa Empratado

80	Contra Filet.	R\$ 62,90
92	Bife de Chorizo	R\$ 70,90
82	Alcatra (Baby Beef)	R\$ 62,90
84	Picanha	R\$ 78,90
88	Carneiro (Pernil)	R\$ 66,90

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

Churrasco na Brasa no Espeto

	INTEIRO	MEIO
1100 Picanha	R\$ 179,90	1101 R\$ 125,90
1104 Alcatra	R\$ 132,90	1105 R\$ 92,90
1106 Contra Filet	R\$ 134,90	1107 R\$ 93,90
1110 Espeto Misto (alcatra, lombo e lingüiça)	R\$ 132,90	1111 R\$ 92,90

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

1112 Paleta de Cordeiro (Para 2 pessoas)	R\$ 165,90
Acompanha salada, arroz, feijão, purê de mandioquinha e molho de hortelã	

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\$ 34,90
70	Filet de Pescada à Grelhada com salada, arroz, feijão e purê de batatas	R\$ 34,90
74	Rondeli de Presunto e Queijo com Molho Branco	R\$ 34,90
1146	Lasagna à Bolognesa	R\$ 34,90

Sugestões da semana

52	Filet Mignon à Parmegiana (Diário: almoço e jantar) servido com arroz e fritas	R\$ 63,90
50	Virado à Paulista (Segunda-feira: almoço)	R\$ 58,90
76	Bife à Rolê (Terça-feira: almoço)	R\$ 48,90
54	Feijoada (Quarta-feira e sábado: almoço)	R\$ 58,90
1047	Rabada com Polenta e Agrião (Quinta-feira: almoço)	R\$ 58,90
56	Filet de Pescada com Molho de Camarão (Sexta-feira: almoço)	R\$ 58,90

Sobremesas

700	Abacaxi com Raspas de Limão	R\$ 16,90
746	Banana Flambada	R\$ 27,90
702	Creme de Papaya	R\$ 27,90
704	Petit Gateau	R\$ 34,90

DESTAQUE DA COZINHA

★	744 Pudim de Leite Condensado da Casa	R\$ 23,90
	receita exclusiva de um delicioso pudim cremoso	

706	Torta Floresta Negra	R\$ 21,90
708	Torta Holandesa	R\$ 21,90
716	Sorvete de Creme com Cobertura	R\$ 20,90
718	Sorvete de Chocolate com Cobertura	R\$ 20,90

Bebidas

1016	Água Mineral sem gás			R\$ 6,00	
1018	Água Mineral com gás			R\$ 6,80	
1019	H2OH!			R\$ 8,90	
1020	Coca	1024 Coca Zero	1026 Guaraná	1028 Guaraná Diet	R\$ 8,90
1032	Soda	1036 Tônica	1038 Tônica Diet		R\$ 8,90
1040	Pepsi	1043 Pepsi black	1042 Schweppes Citrus		R\$ 8,90
268	Red Bull				R\$ 16,00
378	Soda Italiana Frutas Vermelhas		278 Soda Italiana Maçã Verde		R\$ 11,90

Cafés

41	Café Expresso	R\$ 7,50
750	Capuccino	R\$ 8,50
752	Expresso com chantilly	R\$ 10,90

Sucos

22	Laranja	23 Limão	24 Abacaxi	25 Beterraba	47 Maracujá	29 Morango	R\$ 10,90
1048	Com Leite ou Mix						R\$ 11,90

Cervejas

Long neck:

999	Stella Puro Gold			R\$ 10,90
995	Budweiser	1002 Malzbier	997 Corona Zero	R\$ 10,90
996	Stella Artois	1015 Corona		R\$ 10,90

Garrafa:

282	Stella Puro Gold			R\$ 18,90
1012	Spaten	1013 Stella		R\$ 17,90
1010	Original	1014 Serra Malte		R\$ 16,90
1006	Skol	180 Brahma		R\$ 12,90

Chopp:

30	Brahma	R\$ 11,90
----	---------------	-----------



Whiskies

964	Jack Daniel's	970	Chivas Regal - Johnnie Walker Black Label	R\$ 32,90
966	Black & White - Grant's - Ballantine's - White Horse			R\$ 25,90
968	Johnnie Walker Red Label			R\$ 28,90

Licores

972	Drambuie - Sambuca	974	Amarula - Amaretto Dell Orso - Carpano	R\$ 20,00
	Cherry Brandy - Pear Brandy - Curaçau - Nassau			

Aperitivos

Nacionais

976	Aguardente Ypioca Prata / Ouro	R\$ 9,00
978	Cinzano - St. Raphael Blanc / Rouge - St. Remy	R\$ 11,00
980	Domecq - Gin Seagers - Ron Bacardi - Martini	R\$ 15,00
	982 Campari - Cointreau	

Importados

986	Steinhager Schlichte - Tequila Cuervo - Vinho do Porto	
988	Vodka: Absolut / Stolichnaya / Wyborowa	R\$ 19,00
		R\$ 24,00

Drinks

990	Caipirinha de Cachaça	R\$ 20,90
992	Caipiroska Vodka Smirnoff / Saquê	R\$ 25,90
994	Caipiroska Vodka Absolut / Stolichnaya / Wyborowa	R\$ 31,90
999	Caipirinha Jorge Amado (com cachaça Gabriela)	R\$ 31,90
993	Aperol Spritz	R\$ 36,90

Vinhos

Alemanha

1000	Black Tower Liebfraumilch (B) – alc. 9,5% vol	R\$ 89,90
	um vinho leve e suave com aroma refrescante de frutas, de paladar bem equilibrado e sensações de frescor. Muito elegante para acompanhar carnes brancas.	

Argentina

1205	Uxmal - Malbec (T) – alc. 13,0 % vol	R\$ 119,90
	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.	

Brasil

- 1602 **Miolo** (T) alc. 12,5% vol R\$ 68,90
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\$ 65,90
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\$ 119,90
suave lembrança de chocolate com notas de baunilha e pimenta.
- 1303 **Carmen Cabernet Sauvignon** (T) alc. 13,5% vol R\$ 119,90
possui agradáveis notas de ameixa madura e framboesa com toques tostados.
- 1308 **Santa Helena Cabernet-Sauvignon** (T) alc. 12,5% vol R\$ 56,90
um vinho frutado com aromas de amora. Acompanha stroganoff, cordeiro, churrasco
- 1309 **Santa Helena ½ Cabernet Sauvignon** (T) alc. 12,5 % vol R\$ 56,90
- 1310 **Santa Helena Sauvignon-Blanc** (B) alc. 12% vol R\$ 56,90
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\$ 54,90
Vinho elegante, com aroma de frutas cítricas, ideal para saladas e peixes

França

- 1402 **Baron D'Arignac** (T) alc. 12% vol R\$ 93,90
No nariz aromas de frutas frescas como morango e ameixa

Italia

- 1500 **Cella – Lambrusco Dell'Emilia** (T) alc. 8% vol R\$ 69,90
intenso e persistente de cor vermelho rubi, com aromas de frutas vermelhas
- 1502 **Cella – Lambrusco Dell'Emilia** (B) alc. 8% vol R\$ 69,90
vinho frutado com notas florais, ideal com pratos principais, salames e queijos.

Portugal

- 1704 **Casal Garcia** (V) alc. 10% vol R\$ 89,90
jovem e suave, com aromas levemente frutado. Ideal para peixes, mariscos e saladas.
- 1708 **Periquita ½** (T) alc. 13% vol R\$ 65,90
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\$ 99,90

Espumantes

- 1800 **Chandon** (Demi Sec) alc. 11,8% vol R\$ 127,90
Seus aromas lembram frutas secas, como uva passa e figo. No paladar, cremosidade
- 1604 **Terra Nova Moscatel** (B) alc. 7,5% vol R\$ 89,90
Com aroma floral e frutas maduras, boa acidez em equilíbrio com o açúcar