

EL PERRO SNACKERIA

EL PERRO

Snacks

PLATEAU EL PERRO ..... R$ 139

Seleção de charcuterie da Serra, queijos locais, mel de abelhas nativas, antepastos e focaccia crocante.

RACLETTE ..... R$ 72

O clássico queijo suíço derretido na hora, servido com pão artesanal e acompanhamentos da estação. Perfeito para as noites frias da Serra.

CLUB SANDWICH EL PERRO ..... R$ 89

Pão artesanal feito no Casa, alface romana, maionese caseira, bacon crocante, peito de frango finamente fatiado, presunto royale, tomate gaúcho e queijo mozzarella. Acompanha batatas Lay's.

CRUDO DE ANGUS ..... R$ 95

Filé de Angus picado na ponta da faca, pinoli, azeite local, limão-siciliano e sarraceno crocante, servido sobre brioche tostado, crocante por fora e macio por dentro. (6 un.)

PIZZETA ..... R$ 69

Massa feita no Casa, com molho pomodoro de San Marzano, mozzarella e manjericão fresco.

POLENTA CROCANTE ..... R$ 89

Chips de polenta crocante com pó de porcini, requeijão artesanal e parmigiano ralado fininho.

MINI BITES DE ARANCINI ..... R$ 89

Cubos de risoto crocantes por fora e super cremosos por dentro, recheados com mix de cogumelos da montanha e toque de salsa trufada. (6 un.)

GNOCCHI PER PIZZICARE ..... R$ 79

Nhoque em uma versão super crocante, servido sobre requeijão cremoso feito no Casa. Acompanha molho pomodoro.

EL PERRO

Sopas

MINESTRONE ..... R$ 79

Mix de legumes orgânicos em cubos, bacon, tomate pelado envolto em brodo de frango caipira e finalizado com parmesão ralado bem fininho.

AGNOLINI IN BRODO ..... R$ 79

Brodo de frango caipira cozido lentamente com ervas aromáticas e legumes frescos. Servido com agnolini da Serra Gaúcha. Acompanha brioche quentinho.

CANJA DE GALINHA ..... R$ 59

Caldo de frango caipira cozido lentamente com ervas aromáticas, legumes e arroz. Simples, reconfortante e feito na medida certa para os dias frios.



EL PERRO

Saladas

MINI SALADA CAPRESE ..... R$ 79

Tomates frescos da estação, burrata cremosa, manjericão basílico, rúculas frescas, redução de balsâmico e azeite verde do Casa.

SALADA DE CÍTRICOS ..... R$ 79

Mix de folhas e ervas da estação, gomos de cítricos, lascas de queijo local Morbier, nozes tostadas, emulsão de mostarda e mel com toque de farofinha de azeitonas.



EL PERRO

Principais

SMASH BURGER ..... R$ 89

Pão de brioche, dois burgers smash de 100g, blend de queijo colonial local, bacon crocante e maionese da casa. Acompanha fritas.

LEGUMES DA HORTA E FRANGO GRELHADO ..... R$ 139

Suculento filé de frango marinado e grelhado, acompanhado de fonduta de parmesão e mix de legumes verdes da estação, grelhados com azeite extravirgem, amêndoas laminadas e zest de limão-siciliano.

LEGUMES DA HORTA E FILÉ GRELHADO ..... R$ 139

Suculento filé mignon grelhado, acompanhado de fonduta de parmesão e mix de legumes verdes da estação, grelhados com azeite extravirgem, amêndoas laminadas e zest de limão-siciliano.

STEAK & FRIES ..... R$ 139

Filé mignon grelhado acompanhado de fritas e fonduta de parmesão.

PICADINHO DE CARNE ..... R$ 99

Picadinho de filé ao molho, arroz, feijão, farofa crocante, ovo e crispy de couve. Aquela refeição que abraça.

PARMIGIANA DO CASA ..... R$ 189

Feito com filé de Angus, servido com molho pomodoro de tomate San Marzano, finalizado com burrata e acompanhado de purê de batata cremoso.

RISOTTO DE COGUMELOS DA SERRA ..... R$ 129

Mix de cogumelos da serra, arroz carnaroli, caldo aromático de cogumelos, parmigiano e avelãs tostadas.



EL PERRO

Principais

POLPETONE COM TAGLIOLINI ..... R$ 149

Polpetone de carne recheado, assado lentamente ao molho pomodoro do Casa, servido com tagliolini fresco feito à mão.

SPAGHETTI DO CASA ..... R$ 189

Spaghetti fresco feito à mão, com molho e proteína à sua escolha.

Opções:

» Pomodoro de San Marzano
» Fonduta de parmigiano
» Manteiga e sálvia
» Bolonhesa clássica
» Peixe do dia
» Medalhões de filé Angus
» Filé de frango marinado



EL PERRO

Adocicando

TORTA ÚMIDA DE UVAS DA SERRA E SFREGOLA ..... R$ 79

Torta cremosa com compota de uvas Vitória, farofa crocante com amêndoas e manteiga. Acompanha gelato de uva artesanal e local.

PUDIM CLÁSSICO EM CROSTA DE QUEIJO GRANA PADANO R$ 79

Uma releitura da receita da família Peccin, em homenagem à avó Irma. Uma versão de pudim servida em crosta de Grana Padano, finalizado com nata batida e cereja amarena.

TORTA DE LIMÃO ..... R$ 69

Creme de limão-siciliano sobre massa amanteigada crocante, finalizado com merengue levemente tostado. Equilibrada e refrescante.



CASA DA
MONTANHA

HOTEL