Dom Gaspar
RESTAURANTE
AVARÉ

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.
Às sextas e sábados no jantar, saboreie nossa deliciosa e farta **mesa de antepasto**.

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

Sugestões do Cheff

132	**Filet de Linguado com Crosta de Amêndoas ao Molho Tangerina e Tagliatelle de Legumes**	R$ **72,90**
134	**Carroussel de Camarão na Farinha Especial e Molho de Laranja com arroz de brocolis**	R$ **78,90**
137	**Filet Mignon ao Queijo Brie e Molho Demi Glace com Batata Gaufrette**	R$ **72,90**

www.domgaspar.com.br

Não aceitamos cheques.

Entrada

60 **Couvert** — R$ **8,90**
pães, torradas, manteiga, patês e azeitonas

666 **Pão na Brasa** — R$ **4,90** un
com azeite e parmesão

1190 **Antepasto** (servido às sextas e sábados no jantar) — R$ **9,90** 100g

Saladas

100 **Insalata à Cesare** — R$ **35,90**
alface, tomate seco, aspargos, parmesão e croutons

102 **Insalata Dom Gaspar** — R$ **37,90**
alface, rúcula, tomate, batata cozida, ovos cozidos, presunto, mussarela, palmito e azeitonas

104 **Insalata Romana** — R$ **35,90**
alface, tomate, mussarela búfala, manjericão, pepino em cubos, orégano e azeitonas pretas

106 **Insalata Rossa** — R$ **35,90**
tomate seco, rúcula, carpaccio, alcaparras e cenoura ralada

108 **Insalata Gourmet** — R$ **37,90**
alface juliana, rucula, tomate seco, mussarela de bufala, manga e parmesão ralado

Porções e Petiscos

DESTAQUE DA COZINHA

★ **Camarão do Iberê na Cerveja** — R$ **45,90**

802 **Batata Frita** — R$ **25,90**
806 **Casquinha de siri** — R$ **22,90**
808 **Carpaccio** — R$ **29,90**
812 **Filet Mignon aperitivo acebolado** — R$ **58,90**
816 **Mandioca frita** — R$ **19,90**
824 **Provolone à milanesa** — R$ **35,90**
818 **Queijo parmesão / Tomate seco** — R$ **35,90**
826 **Torresmo** — R$ **35,90**
184 **Bolinho de Bacalhau** (10 unidades) — R$ **41,90**
185 **Camarão Paulistinha** (alho e óleo) — R$ **43,90**
186 **Lula à Dorê** — R$ **52,90**

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

Pratos para 2 pessoas:

DESTAQUE DA COZINHA

★ 199 **Camarão Continental** — R$ **128,90**
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$ **152,90**
camarão rosa, acompanha arroz em neve

189 **Camarão à Thermidor** — R$ **141,90**
camarão rosa grande com risoto gratinado no próprio molho

195 **Camarão à Baiana** — R$ **129,90**

196 **Camarão Jangadeiro** — R$ **129,90**
camarão rosa médio, queijo coalho e arroz à grega

197 **Camarão Quatro Queijos** — R$ **129,90**

190 **Caldeirada de Peixe c/Frutos do Mar** — R$ **149,90**
robalo com frutos do mar, acompanha arroz em neve e pirão

191 **Moqueca de Peixe** — R$ **132,90**
robalo e camarão sete barbas, acompanha pirão e arroz em neve

194 **Ttrancha de Linguado** — R$ **116,90**
grelhado e recheado com alho frito, acompanha arroz à grega, batatas coradas e brócolis ao alho e óleo

198 **Filet de Pescada à Caiçara** — R$ **116 ,90**
grelhada, coberta com berinjela, molho de tomate com camarão, mussarela, parmesão gratinado, batata sautée e arroz

316 **Bacalhau a Presidente** — R$ **230,90**
posta de bacalhau grelhado, brócolis , couve flor e batatas

314 **Bacalhau à Espanhola na Telha** — R$ **230,90**
pedaços de bacalhau assados ao forno com batata, tomate, cebola, couve, ovos, pimentão e azeitonas, regados com azeite

DESTAQUE DA COZINHA

★ 318 **Supreme de Bacalhau** — R$ **192,90**
lacas de Bacalhau do Porto, purê de batatas com parmesão, azeitonas pretas e catupiry gratinado.

Pratos individuais:

Sopas e Caldos

200	**Canja de Galinha**	R$ **31,90**
202	**Capelette in Brodo**	R$ **31,90**
204	**Creme Aspargo**	R$ **31,90**
206	**Caldo Verde**	R$ **31,90**

Aves

250 **Filet de Frango Grelhado ao Alho e Azeite com Brócolis** R$ **34,90**

252 **Filet de Frango a Jardineira** R$ **37,90**
recheado c/ presunto, queijo e empanado, acompanhado de legumes)

254 **Filet de Frango a Milaneza com Creme de Milho** R$ **34,90**

256 **Filet de Frango com Laranja** R$ **34,90**
molho de laranja, arroz e batata à milanesa

258 **Filet de Frango Demi Glacê** R$ **34,90**
molho branco e madeira, arroz e batata sautée)

260 **Filet de Frango Magnatus** R$ **37,90**
empanado, recheado c/catupiry ao molho branco, arroz e batatas coradas)

Risotos

600 **Risoto ao Funghi** R$ **68,90**
funghi, vinho branco e creme de leite

602 **Risoto Verde / Rosa** R$ **72,90**
rúcula, camarão, vinho branco e creme de leite

604 **Risoto de Bacalhau** R$ **72,90**
bacalhau do porto, vinho branco e creme de leite)

606 **Risoto de Presunto Parma com Queijo Brie** R$ **72,90**
presunto de parma, queijo brie, vinho branco, creme de leite, servido na cestinha de parmesão

Peixes

304 **Filet de Abadejo na Manteiga com Amêndoas e Batata Sautée** R$ 69,90

306 **Filet de Abadejo c/ Molho de Gengibre e Batata Sautée** R$ 69,90

308 **Filet de Abadejo a Belle Monière** R$ 75,90

302 **Filet de Linguado a Belle Monière** R$ 75,90
molho c/alcaparras,vinho branco, cebola, champignon, suco de limão, camarão, arroz e batata sautée

324 **Filet de Linguado a Monière** R$ 72,90
molho com alcaparras, vinho branco, champignon, suco de limão, arroz e batata sautée

DESTAQUE DA COZINHA

★ 330 **Linguado em Cama de Banana** R$ 72,90
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 Sautée** R$ 79,90

312- **Bacalhau Ártico** R$ 114,90
posta de bacalhau grelhada com ovos e batata cozida, azeitonas portuguesas, alho em lâminas tostado, e regados ao azeite

300 **Camarão à Grega** R$ 92,90
camarão rosa empanado, queijo empanado e arroz à grega

193 **Camarão Tropical** R$ 92,90
camarão rosa com requeijão cremoso, leite de coco, abacaxi gratinado e servido no próprio abacaxi, acompanhado de arroz em neve

187 **Camarão Africano** R$ 130,90
camarão rosa grande aberto e grelhado c/ arroz adriana e fritas

Carnes

400 **Filet Mignon Brocolino** R$ 59,90
(molho ao vinho, tomate seco, azeitonas pretas, brócolis e arroz)

402 **Filet Mignon Chateaubriand Alho e Óleo e Arroz** R$ 78,90

404 **Filet Mignon com Fritas e Arroz** R$ 59,90

406 **Filet Mignon ao Molho Mostarda com Batata Milanesa e Arroz** R$ 59,90

408 **Filet Mignon ao Creme de Espinafre com Batata Sautée e Arroz** R$ 59,90

412 **Medalhões de Filet Mignon ao Vinho com Ervilhas e Arroz** R$ 59,90

DESTAQUE DA COZINHA

★ 414 **Filet Mignon à Cordon Bleu** R$ 63,90
recheado com tomate seco e gorgonzola, regado ao molho madeira, creme de leite, champignon, acompanha arroz e batata sautée

418 **Filet Mignon à Rockfort** R$ 59,90
com risoto, molho madeira e gorgonzola

420 **Filet Mignon Siberiano** R$ 59,90
molho branco, mostarda, catchup, risoto e batata sautée

422 **Filet Mignon do Chef** R$ 59,90
escalopes grelhados, molho madeira, bacon fatiado, brócolis na manteiga e arroz

Massas

500 **Canelone de Presunto e Queijo aos 4 Formaggios** R$ 41,90

504 **Conchiglione Beladonna** R$ 43,90
recheio de suave mistura de carne de frango e queijos, com molho de tomate, manjericão

506 **Fettuccine com Espinafre** R$ 41,90

508 **Gnocchi a Bolognesa** R$ 41,90

510 **Spaghetti com Frutos do Mar** R$ 65,90
com marisco, vongole, lula, polvo e camarão

512 **Penne Alle Melanzane** R$ 41,90
molho de tomate, berinjela, azeitonas verdes, e mussarela de búfala

514 **Soffiatti a Percussi** R$ 41,90
trouxinhas recheadas com catupiry e mussarela ao creme de leite e parmesão gratinado

516 **Spaghetti a Carbonara** R$ 41,90

518 **Spaghetti Alho e Óleo com Camarão e Brócolis** R$ 59,90

522 **Linguine Peperoncino** R$ 54,90
molho de tomate, alho, azeite, isca de filet mignon e pimenta toscana

524 **Fettuccine Alfredo** R$ 43,90
molho branco, creme de leite, queijo parmesão, tiras de frango e noz moscada

Churrasco na Brasa Empratado

80	**Contra Filet**	R$ **36,90**
92	**Bife de Chorizo**	R$ **43,90**
82	**Alcatra** (Baby Beef)	R$ **36,90**
84	**Picanha**	R$ **49,90**
88	**Carneiro** (Pernil)	R$ **44,90**

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

Churrasco na Brasa no Espeto

		INTEIRO		MEIO
1100	**Picanha**	R$ **131,90**	1101	R$ **92,90**
1104	**Alcatra**	R$ **87,90**	1105	R$ **61,90**
1106	**Contra Filet**	R$ **89,90**	1107	R$ **63,90**
1110	**Espeto Misto** (alcatra, lombo e lingüiça)	R$ **87,90**	1111	R$ **61,90**

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$ **24,90**
70	**Filet de Pescada à Grelhada** com salada, arroz, feijão e purê de batatas	R$ **24,90**
74	**Rondeli de Presunto e Queijo com Molho Branco**	R$ **24,90**
1146	**Lasagna à Bolognesa**	R$ **24,90**

Sugestões da semana

52	**Filet Mignon à Parmegiana** (Diário: almoço e jantar) servido com arroz e fritas	R$ **37,90**
50	**Virado à Paulista** (Segunda-feira: almoço)	R$ **37,90**
54	**Feijoada** (Quarta-feira e sábado: almoço)	R$ **37,90**
1047	**Rabada com Polenta e Agrião** (Quinta-feira: almoço)	R$ **37,90**
56-	**Filet de Pescada com molho de camarão** (Sexta-feira: almoço)	R$ **37,90**

Sobremesas

700	Abacaxi com Raspas de Limão	R$ 10,90
746	Banana Flambada	R$ 21,90
702	Creme de Papaya	R$ 21,90
704	Petit Gateau	R$ 29,90

DESTAQUE DA COZINHA

★ 744 **Pudim de Leite Condensado da Casa** — R$ 17,90
receita exclusiva de um delicioso pudim cremoso

706	Torta Floresta Negra	R$ 13,90
708	Torta Holandesa	R$ 13,90
716	Sorvete de Creme com Cobertura	R$ 14,90
718	Sorvete de Chocolate com Cobertura	R$ 14,90

Bebidas

1016	Água Mineral sem gás	R$ 4,00
1018	Água Mineral com gás	R$ 4,80
1019	H2OH!	R$ 6,90
1020	Coca	R$ 6,90
1024	Coca Zero	R$ 6,90
1026	Guaraná	R$ 6,90
1028	Guaraná Diet	R$ 6,90
1032	Soda	R$ 6,90
1036	Tônica	R$ 6,90
1038	Tônica Diet	R$ 6,90
1040	Schweppes Club Soda	R$ 6,90
1042	Schweppes Citrus	R$ 6,90
268	Red Bull	R$ 14,00
	Soda Italiana	R$ 8,90
378	Frutas Vermelhas	
278	Maçã Verde	

Cafés

41	Café Expresso	R$ 4,90
750	Capuccino	R$ 6,00
752	Expresso com chantilly	R$ 6,50

Sucos

22	Laranja	R$ 7,90
23	Limão	
24	Abacaxi	
	Beterraba	
	Maracujá	
	Morango	
1048	Com Leite ou Mix	R$ 8,90

Cervejas

Long neck:

995	Skol	R$ 6,90
1002	Malzbier	
997	Brahma Zero	
996	Stella Artois	R$ 8,00
1015	Petra	

Garrafa:

1006	Skol	R$ 9,90
180	Brahma	
1010	Original	R$ 11,90
1014	Serra Malte	
1012	Heineken	R$ 12,90

Chopp:

30	Brahma	R$ 8,90

Whiskies

964 **Jack Daniel's** 970 **Chivas Regal - Johnnie Walker Black Label** R$ **21,00**
966 **Black & White - Grant's - Ballantine's - White Horse** R$ **17,00**
968 **Johnnie Walker Red Label** R$ **18,00**

Licores

972 **Drambuie - Sambuca** 974 **Amarula - Amaretto Dell Orso - Carpano** R$ **15,00**
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$ **13,00**
988 **Vodka: Absolut / Stolichnaya / Wyborowa** R$ **19,00**

Caipirinhas

990 **Cachaça** R$ **15,00**
992 **Vodka Smirnoff / Saquê** R$ **19,00**
994 **Vodka Absolut / Stolichnaya / Wyborowa** R$ **23,00**

Vinhos

Alemanha

1000 **Blacvk Tower Liebfraumilch** (B) – alc. 9,5% vol R$ **59,90**
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 **Estiba . I - Malbec** (T) – alc. 13,0 % vol R$ **93,90**
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

1600 **Miolo ½** (T) alc. 12,5% vol — R$ **39,90**
aromas de cereja, morango, frutas secas e especiarias. De corpo bem equilibrado, redondo com final agradável. Ideal para carnes e massas.

1602 **Miolo** (T) alc.. 12,5% vol — R$ **59,90**

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$ **59,90**
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$ **99,90**
Seus aromas lembram frutas secas, como uva passa e figo. No paladar, cremosidade

1604 **Terra Nova Moscatel** (Frizante) alc. 7,5% vol — R$ **63,90**
Com aroma floral e frutas maduras, boa acidez em equilíbrio com o açúcar