



EL PERRO SNACKERIA



## EL PERRO

### Snacks

#### MINI BITES DE ARANCINI ..... R\$ 69

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

#### CLUB SANDWICH EL PERRO ..... R\$ 79

Pão artesanal feito no Casa, alface romana, maionese da casa, bacon crocante, peito de frango finamente fatiado, presunto royale, tomate gaúcho e queijo mussarela. Acompanha batatas Lays.

#### CRUDO DE ANGUS ..... R\$ 79

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.

#### PLATEAU EL PERRO ..... R\$ 129

Charcuterie da serra, queijos locais, mel de abelhas nativas, antepastos e focaccia crocante.

#### GNOCCHI PER PIZZICARE ..... R\$ 69

Nhoque feito a mão na casa, em uma versão super crocante, servido sobre requeijão cremoso feito na casa. Acompanha pomodoro da casa.

#### POLENTA CROCCANTE ..... R\$ 69

Chips de polenta crocante com porcini em pó, requeijão artesanal e parmesano bem fininho ralado para finalizar.





EL PERRO

## Principais

### SALADA DE CÍTRICOS ..... R\$ 72

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 farofita de azeitonas.

### LEGUMES DA HORTA E FRANGO GRELHADO ..... R\$ 89

Suculento filé de frango marinado e grelhado, acompanhado de molho de espumante de brut e mix de legumes verdes da estação grelhados com azeite extra virgem, amêndoas laminadas e zestes de limão siciliano.

### MINISTRONE ..... R\$ 69

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

### AGNOLINI IN BRODO ..... R\$ 69

Brodo de frango caipira cozido lentamente com ervas aromáticas e legumes frescos. Servido com agnolinni feito a mão na serra gaúcha. Acompanha brioche quentinho.

### SMASH BURGUER ..... R\$ 79

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

### RISOTO DE COGUMELOS DA SERRA ..... R\$ 129

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





## EL PERRO

### Principais

**PARMEGIANA DO CASA ..... R\$ 169**

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

**STEAK & FRIES ..... R\$ 109**

Filé mignon grelhado acompanhado de fritas e fonduta de parmesão.

**SPAGUETTI DO CASA ..... R\$109**

Spaguetti fresco feito a mão no casa, com molho e proteína a sua escolha:

» Pomodoro de San Marzano

» Fonduta de parmegiano

» Manteiga e sálvia

» Bolonhesa clássico

» 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\$ 69**

Uma releitura da receita da família Peccin, em homenagem a avó Irma. Uma versão de pudim com panna cotta, servida em crosta de grana padano, finalizado com creme de ricota e cereja amarela.





CASA DA  
MONTANHA

H O T E L