





M E N U S

B I S T R Ô

D R I N K S

V I N H O S



Toque
para ter
acesso.





BISTRÔ VARANDA

Prato 25 anos



TRUTA & ROQUEFORT

R\$ 125

Releitura de um dos pratos que o idealizador do hotel, Jayme Prawer, preparava para os amigos em sua casa.

Filé de truta grelhado com amêndoas e cogumelos cultivados na Linha Ávila, acompanhado de gratin de batatas ao queijo roquefort.



CASA
HOTÉIS



anos inesquecíveis.



B I S T R Ô V A R A N D A

Entradas

TÁBUA DE FRIOS R\$ 89

Seleção de queijos e frios acompanhados de torradinhas e geléia.

SALSICHA BOCK COM TRIO DE MOSTARDAS R\$ 34

FONDUE DE QUEIJO R\$ 269

Clássica receita suíça com toque da casa, servido com pães, batatas bolinha, brócolis, goiabada cascão e cogumelos salteados.

BOLINHO DE AIPIM R\$ 34

Recheado com queijo colonial e copa.

Saladas

SALADA DE FIGO R\$ 34

Salada com figos turcos embebidos em vinho porto, figo fresco, rúcula e gorgonzola.

SALADA CAPONATA R\$ 34

Salada com mix de folhas verdes, caponata, parmesão, croutons e tomate cereja assado.

Pizzas (individual)

CALABRESA R\$ 59

Molho de tomate, mussarela, linguiça calabresa e cebola roxa.

MARGUERITA R\$ 59

Molho de tomate, mussarela, tomate cereja e manjericão.

COGUMELOS R\$ 59

Molho de tomate, mussarela, cogumelos Paris e shimeji da Linha Ávila.

Sanduíches

VÉU DE NOIVA R\$ 39

Tradicional sanduíche de pão de leite, presunto e queijo quente. Acompanha batatas fritas.

BURGUER DA MONTANHA R\$ 71

Pão caseiro, queijo gruyere, bacon crocante, cebola caramelizada, tomatinho assado, alface frise e maionese de Dijon. Acompanha batatas fritas com toque de parmesão e orégano.







BISTRÔ VARANDA

Sopas

CAPELETTI

R\$ 49

Capeletti artesanal servido com queijo parmesão, tempero verde, torradinhas e manteigas temperadas.

CANJA DE GALINHA

R\$ 45

Deliciosa e levíssima canja servida com queijo parmesão, torradinhas e manteigas temperadas.

Pratos Quentes

RISOTO MONTANHÊS

R\$ 79

Isas de filé, tomate cereja assado e farinha de porcini.

RISOTO SERRANO

R\$ 72

Cogumelos cultivados na Linha Ávila e parmesão.

MACARRÃO MAMMA MIA

R\$ 89

Penne artesanal produzido no interior de Gramado, iscas de filé, cogumelos Paris frescos, alecrim e nata.

SALMÃO MEDITARRÂNEO

R\$ 110

Salmão grelhado, mostarda Dijon, ervilhas tortas e frescas, tomatinhos assados, aspargos e manteiga de ervas.

FILÉ DA MONTANHA

R\$ 110

Escalopes de filé grelhado acompanhado de espaguete ao molho pesto, tomate cereja assado e cogumelos Paris

PARMEGIANA DA MONTANHA

R\$ 129

Parmegiana de filé recheada com gruyere e presunto. Acompanha espaguete ao molho de tomates rústicos.

Sobremesas

PECAN PIE

R\$ 49

Torta de nozes com sorvete artesanal de creme.

PETIT GATEAU DE DULCE DE LECHE

R\$ 39

Doce de leite uruguaio com sorvete de creme.

SORVETE PRAWER

R\$ 34

Sorvete artesanal de creme com cobertura de chocolate ou frutas vermelhas.







B I S T R Ô V A R A N D A

Menu Kids

GRELHADINHO DE FILÉ R\$ 69

Iscas de filé ou frango, arroz, fritas e legumes

GRELHADINHO DE FILÉ COM FARFALE R\$ 69

Massa estilo Farfalle servida com cremoso molho de queijos e filé grelhado.

ESPAGUETE NA MANTEIGA R\$ 55

Espaguete servido na manteiga derretida com iscas de filé grelhado.

MACARRÃO AO SUGO R\$ 39

Massa espaguete servida ao molho sugo.

Porções: arroz, feijão, batata frita, purê ou legumes. R\$ 19

BATATA FRITA R\$ 34







BISTRÔ VARANDA

Chá da Montanha

O tradicional “Chá da Tarde” do Hotel Casa da Montanha acontece diariamente no Bistrô da Varanda. Nosso delicioso Gaufre, o Waffle com receita trazida da Bélgica, é preparado na hora em um fogão especial. Para completar, uma deliciosa seleção de produtos artesanais como croissants, tortas, bolos, quiches e sanduíches. Tudo preparado pelos confeitores do hotel e acompanhado de espumante e um chá serrano de maçã com canela.

Diariamente, das 15h às 18h. Aberto ao público.

R\$ 79,90





M E N U D E D R I N K S





Drinks Espumantes

APEROL SPRITZ	R\$41
Aperol, água gaseificada e Prosecco.	
GREEN APPLE SPRITZ	R\$49
Maça verde, água gaseificada, splash de vodka premium espumante.	
NEGRONI SBAGLIATTO	R\$39
Vermut tinto, Campari e espumante.	
MOJITO CHAMPAGNE	R\$41
Rum Havana, hortelã, splash de suco de limão, açúcar e espumante brut.	
FRENCH 75	R\$39
Gin Tanqueray, limão, espumante e açúcar.	
KIR ROYAL	R\$39
Espumante, creme de cassis Marie Brizard.	

Drinks Clássicos

THIN LIZZY	R\$74
Licor de Tequila infusionada com café Patrón XO com Bourbon Whisky Wild Turkey.	
JACK & COKE	R\$40
Jack Daniels N° 7 e Coca-Cola.	
MARGARITA	R\$50
Tequila, Cointreau e limão.	
BLOODY MARY	R\$67
Vodka, suco de limão, suco de tomate, pimenta do reino, sal, tabasco e molho inglês.	
COM VODKA ABSOLUT	R\$58
COM VODKA GREY GOOSE	R\$58
COM VODKA BELVEDERE	R\$67
MOSKOW MULE	R\$39
Vodka, suco de limão, ginger beer, espuma de gengibre.	
GIN TROPICAL	R\$45
Gin Tanqueray e Energético Red Bull Tropical.	
GIN & TONIC	R\$45
O clássico com Gin premium, Tônica e especiarias.	
BITTER TONIC	R\$45
Gin, Água Tônica, Folhas de hortelã, Zimbro e Angustura.	
FRUIT	R\$45
Gin, Morangos laminados, Soda limonada, Xarope de Frutas vermelhas.	
COM GIN TANQUERAY	R\$45
COM GIN TANQUERAY No TEN	R\$62
COM GIN HENDRIX	R\$69
COM GIN BEEFEATER	R\$39
COM MONKEY 47	R\$90







MENU DE DRINKS

Drinks Clássicos e Variações

NEGRONIS

O clássico com gin, campari e vermute tinto.

Com Gin Tanqueray R\$52

Com Gin Tanqueray nº TEN R\$67

Com Gin Hendrix R\$76

Com Gin Beefeater R\$39

Com Monkey 47 R\$111

NEGROSKI

Com vodka, campari, e vermute tinto.

Com Vodka Absolut R\$42

Com Vodka Grey Goose R\$54

BOULEVARDIER

Com Whisky, Campari e vermute tinto.

Com Wild Turkey R\$52

Com Makers Mark R\$55

AGAVONI R\$95

Com tequila, campari e vermute tinto.

NEGRONI CACHAÇA R\$38

Cachaça premium envelhecida, campari e vermute tinto.

MANHATTANS

O clássico com whisky bourbon, vermute tinto e angostura bitter.

Com Wild Turkey R\$59

Com Makers Mark R\$75

PERFECT MANHATTAN

Whisky, vermute tinto, vermute branco seco e angostura bitter.

Com Wild Turkey R\$69

Com Makers Mark R\$75

METROPOLITAN

Com brandy Fundador, vermute tinto e angostura bitter.

COSMOPOLITAN R\$36

PERRO SPRITZ R\$39







Drinks Clássicos e Variações

MARTINIS

DRY MARTINI

O clássico Martini à base de gin e vermute seco.

Com Gin Tanqueray R\$40

Com Gin Tanqueray nº TEN R\$65

Com Gin Hendrix R\$75

Com Beefeater R\$39

Com Gin Monkey 47 R\$99

VODKA MARTINI

O clássico Martini à base de vodka e vermute seco.

Com Vodka Absolut R\$32

Com Vodka Grey Goose R\$59

APPLE MARTINI

Vodka, maçã verde e vermute seco.

Com Absolut R\$36

Com Grey Goose R\$62

MOJITOS

MOJITO CLASSIC

Rum Havana Club Añejo 3 anos, limão, água gaseificada, folhas de hortelã e açúcar.

R\$39

STRAWBERRY MOJITO

Rum cubano, limão, morango, água gaseificada, folhas de hortelã e açúcar.

R\$40

PATRON MOJITO

Tequila, limão, água gaseificada, folhas de hortelã e açúcar.

R\$72

MAKERS MARK MOJITO

Bourbon premium Makers Mark, limão, água gaseificada, Cointreau e folhas de hortelã.

R\$65







Caipirinhas

Escolha a combinação de frutas e o destilado de sua preferência.

POINTER - A clássica de limão.

SETTER - Tangerina com gengibre.

LABRADOR - Morangos e limão.

GOLDEN - Abacaxi com limão Tahiti e hortelãs.

BEAGLE - Mix de limão siciliano e limão Tahiti.

GALGO - Tangerina com limão siciliano e hortelãs.

Escolha seu destilado para a caipirinha.

SAKÊ	R\$33
VODKA ABSOLUT	R\$36
VODKA GREY GOOSE	R\$57
VODKA BELVEDERE	R\$67
RUM HAVA CLUB AÑEJO 3 ANOS	R\$38
JACK DANIELS Nº 7	R\$48
WILD TURKEY BOURBON	R\$55
GLENFIDDICH 12 ANOS SINGLE MALT	R\$120
CACHAÇA WEBER HAUS PRATA PREMIUM	R\$34
CACHAÇA WEBER HAUS GOLD	R\$34
CACHAÇA W. HAUS PREM. 6 ANOS	R\$39
TEQUILA PATRON SILVER	R\$101







Doses

Escolha a combinação de frutas e o destilado de sua ACHAÇAS E GRAPPA

Água de Arcanjo Ouro	R\$33
Água de Arcanjo Prata	R\$33
Weber Haus Prata Premium	R\$19
Weber Haus Premium Gold	R\$18
Weber Haus Premium 6 Anos	R\$18
Bianca Carpena Malvoti Grappa	R\$62

WHISKIES E BOURBONS

Makers Mark Kentucky Straight	R\$40
Wild Turkey 81 Proof Straight	R\$38
Jack Daniel's nº 7 Tennesse	R\$38
Jack Daniel's Single Barrel Tennesse	R\$75
Jack Daniel's Honey Tennesse & Honey Liquor	R\$38
Buchanan's 12 Anos	R\$44
Dimple 15 Anos	R\$110
Glenfiddich Single Malt Scotch 12 Anos	R\$80
Glenfiddich Single Malt Scotch 15 Anos	R\$152
Glenfiddich Single Malt Scotch 18 Anos	R\$189
Dalmore 12 Anos	R\$81
Johnnie Walker Red Label 8 Anos	R\$28
Johnnie Walker Black Label 12 Anos	R\$38
Johnnie Walker Gold Label 18 Anos	R\$50
Johnnie Walker Blue Label	R\$179
Royal Salute 21 Anos Blended Scotch	R\$266







Doses

VODKAS, GINS, RUNS E TEQUILAS

Vodka Absolut	R\$28
Vodka Grey Goose	R\$38
Vodka Belvedere	R\$42
Tanqueray London Dry Gin	R\$28
Tanqueray n° TEN London Gin	R\$52
Hendrix Scotland Gin	R\$59
Monkey 47	R\$82
Beefeater	R\$28
Run Havana Club 3 Anos	R\$25
Patrón Reposado Tequila	R\$73
Patrón Silver	R\$79

LICORES E CONHAQUES

Amarula	R\$28
Cointreau	R\$28
Cuarenta y Tres	R\$39
Drambuie	R\$35
Frangélico	R\$36
Grand Marnier	R\$59
Jagermeister	R\$30
Limoncello Mediterrâneo	R\$39
Patrón XO Café	R\$68
Campari Bitter	R\$18
Underberg	R\$18
Fundador Solera Reserva	R\$28
Courvoisier XO Imperial	R\$266
Martell XO Supreme	R\$267
Martell VSOP	R\$70
Hennessy VSOP	R\$115
Hennessy XO Special	R\$389







M E N U D E D R I N K S

Cervejas

Abadessa Gin Style IPA

R\$32

7,5 vol. - 300ml. Ela é baseada na Abadessa Bavarian IPA, com 4 lúpulos bávaros com sistema de dry hopping atenuados em suas características de amargor e aroma para dar espaço para realçar o sabor do um Dry Gin destilado com zimbro com todas as suas características aromáticas específicas.

Abadessa Helles

R\$39

4,6 vol. - 500ml. Cerveja Lager, Tipo Munique/Helles Clara, típica da Baviera/Alemanha, de baixa fermentação, natural, não filtrada, de cor amarela dourada, acentuada no aroma do malte de cevada, de sabor levemente adocicado.

Abadessa Export

R\$39

4,7 vol. - 500ml. Cerveja originada de Dortmund, bem estruturada, de cor levemente avermelhada, imponente aroma do malte de cevada, e delicado sabor de lúpulo.

Abadessa Bavarian IPA

R\$43

6,5 vol - 500ml. Cerveja de alta fermentação com três diferentes maltes de cevada e três lúpulos da região do Hallertau na Baviera/Alemanha. Método de lupulagem a fria por 4 semanas. Leve e delicada versão da cerveja do estilo Índia Pale Ale.

Edelbrau Dunkel

R\$42

4,5% - 600ml - Tipo Schwarzbier - Nova Petrópolis - RS. Sua coloração escura é típica das cervejas alemãs do sul de Munique. O sabor e aroma - revelam notas suaves de chocolate provindas do malte torrado, além de bom equilíbrio e amargor.

Edelbrau Pilsen

R\$39

4,5% - 600ml - A Pilsen da Edelbrau é leve e refrescante, perfeita para ser saboreada a qualquer época do ano. De baixa fermentação, tem aroma suave como uma autêntica Pilsen deve ser.

Edelbrau Weiss

R\$39

4,8% - 600ml - Cerveja de trigo típica alemã que possui aroma de cravo e banana, próprios do estilo. Refrescante e encorpada, é naturalmente turva por não ser filtrada.

Heilige Porter

R\$42

6,5% - 500ml - Estilo de cerveja escura de aroma e paladar intensos. Aroma de chocolate e caramelo.

Heilige Red Ale

R\$35

6,0% - 500ml - Cerveja de coloração avermelhada e aromas bem pronunciados que remetem a caramelo. Corpo médio com espuma cremosa e de boa persistência. No paladar estão presentes o maltado, caramelo e até um frutado.

Guarnieri Cachorro Ovelheiro IPA

R\$77

6,5% - 500ml - Extremamente aromática e refrescante seu segredo está no equilíbrio entre dulçor, amargor e citricidade. Coloração amarelo dourado, brilhante, com boa formação e persistência de espuma. Variedades de lúpulos americanos que garantem seu aroma frutado intenso.

Corona Long Neck

R\$18

Heineken Long Neck

R\$18



MENU DE DRINKS

Soft Drinks

Soda Italiana de Maçã Verde	R\$20
Suco de Tomate	R\$15
Sucos da Montanha	R\$20
Vitamina de Frutas	R\$18
Refrigerantes	R\$9
Água Sem/Com Gás 330ml	R\$9
Energético	R\$22
RedBull	R\$22

Cafés

Expresso	R\$10
Macchiato	R\$15
Café Latte	R\$15
Capuccino	R\$15
Chocolate Quente	R\$17
Infusão Casa da Montanha	R\$15





CASA DA MONTANHA

H O T E L | G R A M A D O

Av Borges de Medeiros, 3166 | Centro | Gramado-RS | (54) 3295.7575