





M E N U S

L A C A C E R I A

D R I N K S

V I N H O S





LA CACERIA



lacaceriagramado



restaurantelacaceria



L A C A C E R I A

BEM-VINDO!

Nossa família vêm de imigração italiana, que em meados de 1870 se instalou na Serra Gaúcha junto com a leva de europeus que por aqui chegaram. Trouxeram na bagagem a cultura da caça e seu preparo, que sempre estava à mesa de grandes ocasiões.

As carnes de caça, hoje criadas em cativeiro, são de gosto marcante. Cada espécie em seu sabor característico, algumas mais suaves, outras mais selvagens.

O La Caceria e o Hotel Casa da Montanha mantém a tradicional cultura de bem receber, de comer bem e dividir com seus convidados e amigos estes momentos.
Esperamos que você aprecie.

Bom Appetite!





LA CACERIA



COUVERT REGIONAL

R\$ 45,00

Seleção de pães, manteigas aromatizadas, queijo sansoe, patê de fígado, cogumelos regionais à provençal e alho assado.





ÍNDICE



LA CACERIA

ENTRADAS



SALADA DE JACARÉ

R\$ 59,00

Mix de folhas coloridas, tomate cereja, croutons, palmito e lascas de jacaré salteadas, regadas ao molho balsâmico, oliva e mel.





L A C A C E R I A

ENTRADAS



CHAMPIGNON D'ÁVILA **R\$ 69,00**

Champignon fresco gigante produzidos na Linha Ávila no interior de Gramado, recheado com creme de javali, gratinado com queijo parmesão.





LA CACERIA

ENTRADAS



SALADA DE FAISÃO

R\$ 79,00

Mix de folhas, muzzarella de búfala e tomates secos com pequenos pedaços de faisão grelhados ao vinagrete.





ÍNDICE



L A C A C E R I A

ENTRADAS



BRANDADE DE BACALHAU R\$ 65,00

Aveludada brandade de bacalhau servida em crocante de sementes, delicada base de azeite de rúcula e suas folhas com farofinha de azeitonas.





ÍNDICE



LA CACERIA

ENTRADAS



FIGOS DA MONTANHA

R\$ 59,00

Figos naturais recheados com queijo de cabra e presunto parma, gratinados com queijo parmesão. Acompanha salada verde.





ÍNDICE



LA CACERIA

ENTRADAS



SOPA GRATINADA CEBOLA R\$ 69,00

Tradicional sopa de cebola à francesa gratinada com pão e queijo gruyère.





ÍNDICE



L A C A C E R I A

PRATOS 25 ANOS

Juntando laços históricos da família, esse prato une a cultura da caça, herdada dos italianos Peccin, com o chocolate artesanal introduzido no Brasil por Prawer.



MARRECO AO CHOCOLATE R\$ 225,00

Marreco preparado na panela em rotti de caças finalizado com chocolate 75% cacau e especiarias, acompanhado da clássica polenta a valdostana do La Caceria em versão desconstruída.



CASA
HOTÉIS



anos inesquecíveis.



ÍNDICE



LA CACERIA

PRATO BOA LEMBRANÇA



AVESTRUZ WELLINGTON R\$ 249,00

Clássica receita que homenageia o Primeiro Duque de Wellington que derrotou Napoleão Bonaparte na Batalha de Waterloo, apresentada na versão La Caceria! Imponente corte de avestruz divinamente mal passado envolto em presunto cru da Serra Gaúcha e crocante massa folhada, acompanhado de mil folhas de batata baroa e couve orgânica rasgada com amendoas tostadas e levemente ácidas em espelho de rotti de caças.



ÍNDICE



LA CACERIA

CARNES



FILET TAPERA

R\$ 159,00

Medalhão de filé mignon acompanhado de massa farfalle ao molho de queijos.





ÍNDICE



LA CACERIA

CARNES



CORDEIRO LAJEANA

R\$ 200,00

Carré grelhado com delicado molho de três pimentas, batata suíça e banana caramelada.





ÍNDICE



LA CACERIA

CARNES



CORDEIRO DE BOMBACHA “TCHÊ”

R\$ 159,00

Delicioso corte de stinco de cordeiro ao molho de cerveja preta, petit gateau de polenta com gorgonzola, linguiça crocante e farofa de erva mate.





ÍNDICE



LA CACERIA

CARNES



T-BONE LINHA MOLEQUE

R\$ 249,00

Um belo corte de Tbone, servido com tomates pimentãos tostados e em crosta de sal, batatas rústicas e bernaise de ovos de galinhas criadas soltas.





ÍNDICE



LA CACERIA

CARNES



COPA LOMBO LINHA MARCONDES

R\$ 169,00

Ostentosa porção de copa lombo de porco Duroc marinada em tempero clássico La Caceria escoltado de aveludado purê de maçãs e abóbora cabotia assada em manteiga de mix de pimenta.





ÍNDICE



L A C A C E R I A

CAÇAS



FAISÃO MATO QUEIMADO R\$ 249,00

Ao forno com delicioso molho de champignons cultivados no interior de Gramado, acompanhado de arroz de brócolis cremoso.





ÍNDICE



L A C A C E R I A

CAÇAS



COELHO - FURNA

R\$ 179,00

Preparado na panela ao molho da própria caça com vinho branco, acompanhado de polenta mole de queijos e mini salada de radicci com bacon ao vinagrete.





ÍNDICE



L A C A C E R I A

CAÇAS



PERDIZ SÃO ROQUE

R\$ 249,00

Um clássico! Cozida lentamente na panela ao molho da própria caça com vinho branco, acompanhado de típica polenta mole.





ÍNDICE



L A C A C E R I A

CAÇAS



PATO LINHA 28

R\$ 179,00

Nesta clássica receita, é assado lentamente em nosso forno e leva um delicioso molho de limão e laranja. para acompanhar, purê de batatas e brócolis frescos.





ÍNDICE



LA CACERIA

CAÇAS



PERDIZ ALLA CARBONARA R\$ 249,00

Perdiz assada lentamente na panela acompanhada de massa grano duro com pancetta, gema curada de galinhas criadas soltas, nuts crocantes e toque de páprica.





ÍNDICE



LA CACERIA

CAÇAS



CODORNA EM CHAMAS R\$ 179,00

Recheada com vitela, foie gras, trufas e especiarias, assado sobre folhado Vol-au-vent e legumes da estação com fio de alho caramelizado e alecrim em chamas.





ÍNDICE



LA CACERIA

CAÇAS



JAVALI LINHA BELA

R\$ 249,00

Carré de Javali grelhado ao molho de pimenta verde, aligot de queijos provolone e tomme de savoie, farofa de brioche e pistache, infusão de limão siciliano e brotos de agrião e pimenta rosa.





ÍNDICE



LA CACERIA

CAÇAS



JACARÉ DO LAGO NEGRO R\$ 200,00

Filé de cauda recheado com pinhão e queijo brie, farofa crocante, azeitonas pretas ao azeite de oliva, acompanhado de risoto de aspargos ao perfume de limão siciliano e banana grelhada.





LA CACERIA

CAÇAS



JAVALI IMPERIAL

R\$ 249,00

Costela de Javali assada em baixa temperatura ao molho de Zimbro, acompanhado de confit de cebolas, aipim, moranga caramelada, farofa e couve na manteiga.





ÍNDICE



LA CACERIA

MASSAS E RISOTOS



RISOTO ARARIPE

R\$ 139,00

Risoto cremoso de coelho temperado com molho de caças, nozes e cogumelos cultivados no interior de Gramado.





ÍNDICE



LA CACERIA

MASSAS E RISOTOS



RISOTO PÂNTANO & MAR R\$ 139,00

Com lascas de jacaré e imponentes camarões, servidos em base de risoto clássico com açafrão, cogumelos caramelizados e pó de bottarga.





LA CACERIA

MASSAS E RISOTOS



MACARRÃO SERRA GRANDE

R\$ 249,00

Tradicional macarrão caseiro italiano produzido em nossa região servido ao molho de perdizes marinadas cozidas lentamente na panela. O clássico dos caçadores.





ÍNDICE



L A C A C E R I A

PEIXES



PIRARUCU VARZEA GRANDE

R\$ 179,00

Lombo de pirarucu dourado e suculento acompanhado de purê de banana pacovã e farofa crocante e cítrica de pistache.





ÍNDICE



L A C A C E R I A

PEIXES



BACALHAU VÊNETO

R\$ 200,00

Posta de bacalhau ao forno com crosta de panko e salsa verde acompanhada de legumes salteados, cebolas na manteiga ghee e azeite trufado.





ÍNDICE



LA CACERIA

SOBREMESAS



STRUDEL DA MONTANHA R\$ 45,00

Torta de maçã e nozes com calda de pimenta, alecrim e manjeriço com sorvete artesanal de creme.





ÍNDICE



LA CACERIA

SOBREMESAS



ZABAIONE DE FRUTAS SILVESTRES

R\$ 49,00

Frutas silvestres ao creme de ovos com canela, aromatizado com vinho licoroso.





ÍNDICE



L A C A C E R I A

SOBREMESAS



PECAN PIE

R\$ 49,00

Deliciosa torta de nozes com sorvete artesanal de creme.





ÍNDICE



LA CACERIA

SOBREMESAS



**VULCAN DE
DULCE DE LECHE**

R\$ 49,00

Petit gateau de doce de leite uruguaio com sorvete caseiro de queijo.





ÍNDICE



LA CACERIA

SOBREMESAS



CROCANTE DE BANANA

R\$ 49,00

Banana empanada em crocante de coco recheada de doce de leite uruguaio com sorvete artesanal de creme.





LA CACERIA

SOBREMESAS



ROMEU E JULIETA EM 2 ESTAÇÕES

R\$ 49,00

Sorvete caseiro de queijos servido com calda quente de goiabada.





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





MENU DE DRINKS

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 R\$56

Com brandy Fundador, vermute tinto e angostura bitter.

COSMOPOLITAN R\$36

PERRO SPRITZ R\$39







MENU DE DRINKS

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







MENU DE DRINKS

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







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

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 Tennessee	R\$38
Jack Daniel's Single Barrel Tennessee	R\$75
Jack Daniel's Honey Tennessee & 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







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

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 nº 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 providas 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





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

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