



Restaurante e Bistrô
Casa de La Sierra

CARDÁPIO



Chef André Ávila

Portfólio:

Chef André Ávila, neto de espanhóis nascido em São Caetano do Sul – SP. A cozinha sempre foi uma paixão para o Chef. Desde pequeno acompanhava sua avó e sua mãe nos afazeres culinários. Na adolescência, cozinhar virou um hobby aplicado nas tardes ociosas. Quando na época de decidir a profissão, a gastronomia passou em seus pensamentos.

Em 2000 resolveu se dedicar na gastronomia onde a paixão pelo fogão, panelas e insumos vieram com mais força durante o seu primeiro curso de formação gastronômica na "Le Ecoles Internacionales Le Cordon Bleu" , Paris –França onde recebeu o título de chef.

Logo após um período pela França, o Chef André passou pela Itália onde teve o prazer de fazer alguns cursos na "Accademia Italiana Della Coccina" , Milão – Itália. Em 2003 o Chef Andre Ávila dá uma parada para casar - se com sua esposa "Lu" que incentivou mais o chef a se especializar.

Em 2004 estudou "Escuela de Gastronomía Instituto Superior Mariano Moreno" Bogotá –Colômbia.

Em 2006 estudou na "Gato Dum Colégio de Cocineos, Buenos Aires – Argentina. Após esse período de estudos, o chef André Ávila, montou uma empresa junto a sua esposa na área de consultoria gastronômica em vários restaurantes pelo Brasil com ênfase no estado do Rio de Janeiro , atuando como personal chef.

Trabalhou como crítico gastronômico no jornal Z norte, onde semanalmente, o chef publicava suas dicas, receitas e notas sobre boa gastronomia, além de participação em programas de TVs regionais.

Em 2014 iniciou sua especialização em peixes e frutos do mar no "ISM – Instituto Santa Maria "Santiago –Chile.

Em 2016 concluiu sua especialização em peixes e frutos do mar no "ISM – Instituto Santa Maria "Santiago –Chile.

Minha frase – "A paixão pela cozinha nunca acaba quando você faz o que gosta e cozinha para as pessoas que ama".

Entradas

- **Bruschettas di Napolis:**
R\$ 20,00 - 4 unidades

Tomates frescos ,manjericão, azeite,
acompanha em sua montagem pão
tipicamente italianos e queijo tipo parmesão.
(origem Itália)

- **Bruschettas de shimeji:**
R\$ 26,00 - 4 unidades

Shimeji salteados na manteiga e vinho branco,
acompanha em sua montagem pão
tipicamente italianos e queijo tipo parmesão.
(origem Itália)

- **Ceviche Tierra y mar:**
R\$ 24,00 – 1 unidade

San Peter cozido na acides cítrica do limão,
acompanha em sua montagem, cebola roxa,
gingibre, pimenta dedo de moça e coentro.
(origem Chile)

- **Antepastos:**
R\$ 28,00

Pimentões grelhados com hortelã,
ricota com damasco, blue cheese ,
purê de maçã picante,
acompanha pães variados.
(origem Grécia, Turquia, USA e Alemanha)

Saladas

- **Caesar:**
R\$ 20,00

Salada de alface americana
com molho à base de creme de leite,
parmesão e alho, tira de frango
grelhado, croûtons e queijo parmesão.
(origem Itália).

- **Capresi:**
R\$ 18,00

Tomates frescos,mussarela de búfala,
manjericão ,azeite extra virgem ,
pimenta e sal.
(origem Itália)

- **Quatro estações:**
R\$ 16,00

Mix de folhas verdes, tomates ,
frutas da épocas , queijo tipo parmesão ,
azeite extra virgem e aceto balsâmico.
(origem Brasil)



Restaurante e Bistrô
Casa de La Sierra

Pratos Principais

Carnes Bovinas

- **Brasato al vino rosso**
R\$ 40,00

Coração da Alcatra (300gr) marinado e cozido em vinho tinto com legumes e ervas finas, acompanha purê de batatas e legumes.
(origem Itália)

- **Steak au poivre gratin dauphinoise**
R\$ 45,00

steak mignon (280gr) grelhado, ao molho de pimentas verdes frescas acompanhado por gratin dauphinois (laminas de batatas gratinada).
(origem França)

- **Steak et frite au sauce champignons de paris**
R\$ 45,00

steak mignon (280gr) grelhado ao molho de cogumelos paris frescos e conhaques acompanhado por batatas rústicas com ervas e legumes salteados na manteiga.
(origem França)

Peixes e Frutos do Mar

- **Pescado en Costra**
R\$ 45,00

Sant peter com crosta de castanhas e azeite trufado, cogumelos frescos ao vinho e pure de ervilhas.
(origem Espanha)

- **Fondo del mar**
R\$ 60,00

Salmão com frutos do mar acompanhado de purê de batatas e legumes salteados na manteiga.
(origem Chile)

Aves

- **Coq au vin**
R\$ 38,00

Sobrecoxa de frango feita com vinho tinto, acompanha um guisado de cogumelos, creme de legumes e arroz

- **Dom Patrício**
R\$ 40,00

Peito de frango feito da maneira mais tradicional Portuguesa - Original dos Açores.
Temperado com especiarias e marinado em vinho do porto com molhos de cogumelos frescos
Acompanha batatas ao murro e purê de ervilhas.

Massas

- **Padrona di serra:**
R\$ 45,00

Ravióli tipicamente italiano com massa artesanal, recheado com queijo tipo gorgonzola e damasco e molho de manteiga castanhas e ervas.
(*Origem Itália*).

- **Brasilliano:**
R\$ 45,00

Ravióli tipicamente italiano com massa artesanal, recheado com carne seca e abobora e molho pomodoro.
(*Origem Brasil*)

- **La tentazione di vita:**
R\$ 45,00

Ravióli tipicamente italiano com massa artesanal, recheado com queijo tipo cream cheese e shimeji e molho branco com cogumelos frescos .
(*Origem Itália*)

- **La principessa:**
R\$ 55,00

Talharim negro tipicamente italiano com massa artesanal, com frutos do mar e molho de manteiga com ervas.
(*Origem Itália*)

- **La moda della nonna Edna:**
R\$ 45,00

Talharim tipicamente italiano com massa artesanal, com alho poró, laminas de bacon e molho de gorgonzola.
(*Origem Itália*)

Risotos:

- **Risoto de camarão:**
(*Origem Itália*)
R\$ 55,00

- **Risoto de frutos do mar**
(*Origem Itália*)
R\$ 60,00

- **Risoto de shimeji e shitake**
(*Origem Itália*)
R\$ 40,00

- **Risoto de tomate seco com rúcula:**
(*Origem Itália*)
R\$ 42,00

- **Risoto de mignon e cogumelo paris**
(*Origem Itália*)
R\$ 55,00



Restaurante e Bistrô
Casa de La Sierra

Porções Tradicionais

- **Fritas:**
R\$ 23,90
- **Fritas com Bacon:**
R\$ 27,90
- **Mandloca Frita:**
R\$ 25,00
- **Aneis de Cebola:**
R\$ 27,00
- **Batatas Rústicas:**
R\$ 27,00
- **Calabresa Acebolada:**
Acompanha Pãezinhos
R\$ 29,90
- **Isca de Peixe:**
Acompanha Molho Tártaro
R\$ 40,00

Bolinhos e Salgadinhos

- **Bolinho de Costela :**
R\$ 26,90 - 12 unidades
Receita criada pela "Avó" do nosso chef que acompanha a família a anos, massa de leite recheada com costela bovina.
- **Bolinho de Carne Seca :**
R\$ 26,90 - 12 unidades
Bolinho muito comum nos happy hour que não poderia faltar em nosso cardápio, massa feita com mandioca e recheada com carne seca.
- **Supli de Queijo:**
R\$ 26,90 - 12 unidades
Salgadinho tipicamente italiano, recheado com queijo tipo mozzarella.

Porções Gourmet

- **Provoleta:**
R\$ 35,90
Queijo tipo provolone levemente assado ao azeite com orégano e tomate seco.
- **Pilequinho:**
R\$ 37,90
Linguça fresca, flambada na cachaça e mel com um toque picante, acompanha pãezinhos.
- **Bufalo Wins:**
R\$ 37,90
Prato de origem inglesa, tulipas de frango frito, envolvida em um molho especial picante, acompanha crípe de cebola e cheese blue.
- **Pollo Chileno:**
R\$ 28,90
Tulipas e coxinhas de frango frito, ao alho e alecrim.
- **Fish and Chip:**
R\$ 43,90
Prato de origem inglesa, peixe empanado em uma massa feita com cerveja pilsen, acompanha molho tártaro e batatas rústicas.
- **Mignon com Gorgonzola:**
R\$ 45,90
Isclas de mignon flambado, envolvida com creme de queijo tipo gorgonzola, acompanha pãezinhos.
- **Mignon com Catupiri:**
R\$ 44,90
Isclas de mignon flambado, envolvida com creme de requeijão, acompanha pãezinhos.
- **Mignon ao Alho:**
R\$ 41,90
Isclas de mignon flambada ,com alhos tostados, acompanha pãezinhos.
- **Carne Seca a Cebolada:**
R\$ 45,90
Tradicionalmente consumida no norte e nordeste do nosso país e muito apreciada por todos amantes da boa gastronomia, acompanha pãezinhos, vinagrete e molho de pimenta.
- **Trio de Sabores:**
R\$ 38,90
Não se sabe bem que criou o escondidinho, mas pode se afirmar que é apreciado por todos, o trio de sabores compõe se de três escondidinho sendo, carne seca, frango e brócolis com creme de batata ou mandioca.



Restaurante e Bistrô
Casa de La Sierra

Sobremesas

- Amore Mio:

R\$ 19,00

Ganache de chocolate, com cerejas flambadas na vodka, sorvete de creme e tela de chocolate.

(origem Itália)

- Torre di Amore:

R\$ 19,00

Sorvetes de creme e chocolate em formato de torre com biscoito artesanal e brigadeiro gourmet.

(origem Itália)

- Romeu e Julieta (releitura)

R\$ 18,00

Creme de queijo recheado com goiabada , servido sobe biscoito amanteigado e coberto com calda de frutas vermelhas.

(origem Brasil)

- Pera al vino

R\$ 18,00

Pera confitada no vinho tinto com especiarias , servido com sorvete de creme

(origem Portugal)



Restaurante e Bistrô
Casa de La Sierra

Drinks

• Saqueritas:
R\$ 23,00

Morango
Kiwi

Framboesa
Abacaxi
maracujá
Amora

(consultar disponibilidade)

Caipirinha - Vodka:
R\$ 23,00

Caipirinha - Cachaça:
R\$ 19,00

Limão
morango
abacaxi

maracujá
Jabuticaba

(consultar disponibilidade)

Drinks Exóticas

• Manjericão:
R\$ 23,00

Vodka ,suco de limão,
açúcar gelo e manjericão

•Dedo de moça
R\$ 23,00

Vodka suco de maracujá açúcar gelo
e pimenta dedo de moça.

Cervejas Artesanais



600 ML

Long Neck 355 ML

Pilsen
R\$ 16,80

HZB Pilsen
R\$ 10,50

HZB Red Larger
R\$ 16,80

HZB Red Larger
R\$ 10,50

HZB Stout
R\$ 19,80

HZB Stout
R\$ 12,90

HZB Weiss
R\$ 19,80

HZB Weiss
R\$ 12,90

HZB IPA
R\$ 19,80

HZB IPA
R\$ 12,90

HZB Bock
R\$ 19,80

HZB Bock
R\$ 12,90

Refrigerantes

Coca-Cola - Lata 350 ml
R\$ 5,00

Fanta laranja - Lata 350 ml
R\$ 5,00

Sprite - Lata 350 ml
R\$ 5,00

Guaraná - Lata 350 ml
R\$ 5,00

Schweppes Citrus - Lata 350 ml
R\$ 5,00

Água com gás - Garraf. 500 ml
R\$ 4,00

Água sem gás - Garraf.500 ml
R\$ 4,00

Sucos

Laranja
R\$ 6,00

Limonada Suíça
R\$ 13,00

Morango com mel
R\$ 6,00

