ST. HUBERTUS
ESTALAGEM

# Consuelo
Restaurante

## Cardápio

Reserve junto à recepção. Vagas limitadas.

# Entradas

Tábua de Frios Sem Glúten*
Queijo, salame, copa, azeitonas, pepino, cebolinha, ovo de codorna e damasco.
R$ 96,00

Dadinhos de Tapioca com Camarão (6 unid.) Sem Glúten*
Acompanha geleia de pimenta
R$ 96,00

Salada St. Hubertus Sem Glúten* Vegetariano
Folhas verdes, tomate e queijo minas ou lascas de parmesão
R$ 55,00

Salada Tropical Sem Glúten*
Folhas verdes, fruta da estação, presunto de parma e queijo Feta
R$ 63,00

Salada com Camarão Sem Glúten*
Folhas verdes, palmito e camarão, regados ao molho de iogurte
R$ 69,00

Creme de Moranga Sem Glúten* Vegetariano
R$ 54,00

Sopa de Capeletti Sem Lactose
R$ 58,00

Canja Sem Glúten* Sem Lactose
Sopa com frango, batata, cenoura e arroz
R$ 49,00

Sopa Tradicional
Sopa de carne com legumes
R$ 54,00

*Nas dependências do hotel só são permitidas refeições fornecidas exclusivamente pelo nosso restaurante.
*Importante: nossas opções de pratos sem glúten são manipuladas em cozinha comum a todos os pratos.
*Valores sujeitos a alteração.

# Almoço e Jantar

Penne ao molho Sem Lactose Vegetariano
Molho de tomate e manjericão
R$ 69,00

Penne ao Molho branco Vegetariano
Acompanha requeijão e ervas finas
R$ 69,00

Lasanha bolonhesa
R$ 80,00

Filet St. Hubertus Sem Glúten* Sem Lactose
Acompanha arroz e fritas (ovo frito opcional)
R$ 109,00

Filet Lago Negro
Acompanha molho branco com requeijão e ervas, arroz e legumes
R$ 145,00

Filet com Penne
Opções de molho: tomate e manjericão ou branco com requeijão e ervas finas
R$ 125,00

Salmão Grelhado Sem Glúten* Sem Lactose
Com molho de maracujá e legumes braseados
R$ 135,00

*Nas dependências do hotel só são permitidas refeições fornecidas exclusivamente pelo nosso restaurante.
*Importante: nossas opções de pratos sem glúten são manipuladas em cozinha comum a todos os pratos.
*Valores sujeitos a alteração.

# Almoço e Jantar

Camarão
Com molho de nata, leite de coco e curry, acompanha arroz com amêndoas
R$ 164,00

Bacalhau St. Hubertus Sem Glúten* Sem Lactose
Confit de bacalhau, pimentões, cebola, batatas ao murro, ovos e azeitonas
R$ 164,00

Fondue de Queijo (para 2 pessoas) Vegetariano
R$ 230,00

Prato Kids Sem Glúten* Sem Lactose
(Essa opção foi elaborada com todo carinho para crianças até 12 anos)
Arroz, feijão, iscas de filé e batata sorriso (ovo frito opcional)
R$ 79,00

*Nas dependências do hotel só são permitidas refeições fornecidas exclusivamente pelo nosso restaurante.
*Importante: nossas opções de pratos sem glúten são manipuladas em cozinha comum a todos os pratos.
*Valores sujeitos a alteração.

# Jantar

Risoto de Maçã Verde e Gorgonzola
Acompanha medalhões de filet
R$ 135,00

Risoto de Cogumelos da Serra Vegetariano
Arroz arbório, cogumelos shiitake, shimeji, hiratake e paris
R$ 109,00

Risoto de Camarão
Arroz arbório, camarões, um toque de açafrão e aspargos frescos
R$ 135,00

Risoto de iscas de filet mignon e mix de queijos
R$ 123,00

Penne com iscas de filet mignon ao molho provolone
R$ 96,00

Frango Grelhado ao Tarê Sem Glúten*
Acompanha purê de batata doce e legumes
R$ 110,00

Porção de arroz Sem Glúten* Sem Lactose
R$ 15,00

*Nas dependências do hotel só são permitidas refeições fornecidas exclusivamente pelo nosso restaurante.
*Importante: nossas opções de pratos sem glúten são manipuladas em cozinha comum a todos os pratos.
*Valores sujeitos a alteração.

# Sobremesas

Fondue de Chocolate (para 2 pessoas)
R$ 96,00

Brownie de chocolate com sorvete de creme
R$ 45,00

Sorvete de creme com calda de chocolate
R$ 45,00

Tortinha quente de maçã com nata
R$ 45,00

Cheesecake gelado com calda de frutas vermelhas
R$ 45,00

Frutas da Estação Sem Glúten* Sem Lactose
(03 porções/fatias)
R$ 35,00

*Nas dependências do hotel só são permitidas refeições fornecidas exclusivamente pelo nosso restaurante.

*Importante: nossas opções de pratos sem glúten são manipuladas em cozinha comum a todos os pratos.

*Valores sujeitos a alteração.

# Lanches

Picnic St. Hubertus
Este serviço deve ser solicitado com 12h de antecedência e inclui: queijo, copa, mini pães caseiros, porção de manteiga, damasco e nozes; sanduíche de presunto, queijo, tomate e alface; frutas da estação e brownie; 02 bebidas não alcoólicas (água ou refrigerante).
R$ 179,00

Pizza Gourmet - Massa tipo napolitana, leve, de longa fermentação
22cm diâmetro. Ideal para 1 pessoa
Sabores:
Quatro queijos;
Mas Bah (mussarela, copa, gorgonzola e figo);
Margherita;
Calabresa.
R$ 50,00

Kit Lanche St. Hubertus
02 sanduíches de queijo, presunto, tomate e alface; 01 fatia de mamão e 01 de melão
R$ 63,00

Sanduíche Aberto
Presunto, salame, queijo, tomate, pepino e ovo
R$ 55,00

Torrada Americana
Pão de sanduíche, presunto, queijo, alface, tomate e ovo
R$ 44,00

Misto Quente
Pão de sanduíche, presunto e queijo
R$ 35,00

*Nas dependências do hotel só são permitidas refeições fornecidas exclusivamente pelo nosso restaurante.
*Importante: nossas opções de pratos sem glúten são manipuladas em cozinha comum a todos os pratos.
*Valores sujeitos a alteração.

# Lanches

Queijo Quente
Pão de sanduíche e queijo
R$ 29,00

Tapioca
Queijo e presunto, banana ou doce de leite
R$ 45,00

Batata Frita (porção)
R$ 35,00

Mini pasteis de carne (10 und)
R$ 35,00

Mini croquetes de carne (10 und)
R$ 35,00

Iogurte Artesanal
Porção de iogurte natural artesanal acompanhado de granola e mel
R$ 29,00

Waffle com doce de leite
R$ 49,00

*Nas dependências do hotel só são permitidas refeições fornecidas exclusivamente pelo nosso restaurante.
*Importante: nossas opções de pratos sem glúten são manipuladas em cozinha comum a todos os pratos.
*Valores sujeitos a alteração.

# Champagne

| | |
|---|---|
| Veuve Clicquot Brut | R$ 794,00 |
| Moët & Chandon Impérial Brut | R$ 879,00 |
| Moët & Chandon Rosé Impérial | R$ 950,00 |
| Louis Roederer Brut Premier | R$ 1.100,00 |
| Dom Perignon Brut | R$ 2.100,00 |
| Cristal Louis Roederer Brut | R$ 5.500,00 |

# Espumantes

## NACIONAIS

| | |
|---|---|
| Amadeu Brut Cave Geisse | R$ 208,00 |
| Chandon Brut | R$ 166,00 |
| Chandon Brut Rosé | R$ 195,00 |
| Giacomin Moscatel | R$ 95,00 |
| Salton Brut | R$ 72,00 |

## ESPANHA

| | |
|---|---|
| Cava Freixenet Cordon Rosado | R$ 150,00 |

## ARGENTINA

| | |
|---|---|
| Mumm Brut | R$ 211,00 |
| Mumm Brut Rosé | R$ 211,00 |

## PROSECCO NACIONAL

| | |
|---|---|
| Salton | R$ 72,00 |

*Se desejar consumir seu próprio vinho ou espumante no restaurante e áreas sociais do hotel, será cobrado a taxa da rolha no valor de R$ 120,00*

*Valores sujeitos a alteração.

# Vinho Tinto

## NACIONAIS

| | |
|---|---|
| Almaúnica Parte II Merlot | R$ 422,00 |
| Almaúnica Syrah Reserva | R$ 310,00 |
| Don Laurindo Cabernet Sauvignon | R$ 179,00 |
| Don Laurindo Tannat | R$ 205,00 |
| Miolo Reserva Cabernet Sauvignon | R$ 140,00 |
| Talento - Salton | R$ 186,00 |
| Luiz Argenta Jovem Shiraz | R$ 160,00 |
| Casa Valduga ½ garrafa | R$ 80,00 |

## ARGENTINA

| | |
|---|---|
| Trapiche Roble Malbec | R$ 180,00 |
| El Enemigo Malbec | R$ 467,00 |
| Angelica Zapata Cabernet Sauvignon | R$ 500,00 |
| Angelica Zapata Malbec | R$ 860,00 |
| D.V. Catena Malbec | R$ 496,00 |
| Terrazas Malbec Altos del Plata | R$ 150,00 |
| Alamos Malbec | R$ 200,00 |
| Alamos Malbec ½ garrafa | R$ 150,00 |

## CHILE

| | |
|---|---|
| Don Melchor Cabernet Sauvignon | R$ 2.500,00 |
| Tarapacá Gran Reserva Carmenere | R$ 255,00 |
| Mario Geisse Costero Pinot Noir | R$ 255,00 |
| Carmen Carmenere | R$ 160,00 |
| Casa Silva Colleccion Carmenere | R$ 130,00 |
| Casa Silva Reserva ½ garrafa | R$ 88,00 |

## ITÁLIA

| | |
|---|---|
| Brunello di Montalcino | R$ 1855,00 |
| Barolo | R$ 1096,00 |
| Papale Vavaglione Linea Oro | R$ 560,00 |
| Papale Vavaglione | R$ 295,00 |

## PORTUGAL

| | |
|---|---|
| Esporão Reserva | R$ 484,00 |

*Se desejar consumir seu próprio vinho ou espumante no restaurante e áreas sociais do hotel, será cobrado a taxa da rolha no valor de R$ 120,00*

*Valores sujeitos a alteração.

# Vinho Branco

NACIONAIS

| | |
|---|---|
| Don Laurindo Malvasia de Cândia | R$ 149,00 |
| Luiz Argenta Jovem Sauvignon Blanc | R$ 175,00 |
| Luiz Argenta Jovem Riesling | R$ 220,00 |
| Casa Valduga ½ garrafa | R$ 65,00 |

ARGENTINA

| | |
|---|---|
| Alamos Chardonnay | R$ 136,00 |
| Terrazas Chardonnay | R$ 145,00 |
| El Enemigo Chardonnay | R$ 420,00 |

CHILE

| | |
|---|---|
| Leon de Tarapacá Chardonnay | R$ 110,00 |
| Leon de Tarapacá Sauvignon | R$ 90,00 |

PORTUGAL

| | |
|---|---|
| Altano Reserva Doc Ouro | R$ 302,00 |

# Vinho Rosé

NACIONAIS

| | |
|---|---|
| Villa Francione Rosé | R$ 197,00 |
| Luiz Argenta Rosé | R$ 125,00 |

ARGENTINA

| | |
|---|---|
| Catena Malbec Rosé | R$ 203,00 |

CHILE

| | |
|---|---|
| Carmen Rosé | R$ 110,00 |

*Se desejar consumir seu próprio vinho ou espumante no restaurante e áreas sociais do hotel, será cobrado a taxa da rolha no valor de R$ 120,00*

*Valores sujeitos a alteração.

# Diversos (dose)

## Whisky

| | |
|---|---|
| Johnnie Walker Blue Label | R$ 160,00 |
| Johnnie Walker Green Label | R$ 80,00 |
| Johnnie Walker Black Label | R$ 49,00 |
| Johnnie Walker Red Label | R$ 35,00 |
| J&B | R$ 35,00 |
| Chivas Regal - 18 anos | R$ 73,00 |
| Chivas Ruby Flagon - 21 anos – Royal Salute | R$ 128,00 |

## Cognac

| | |
|---|---|
| Courvoisier XO | R$ 230,00 |
| Hennessy X.O. | R$ 283,00 |
| Hennessy V.S.O.P. | R$ 99,00 |
| Courvoisier | R$ 59,00 |

## Vodka

| | |
|---|---|
| Belvedere | R$ 59,00 |
| Absolut | R$ 35,00 |
| Wyborowa | R$ 35,00 |
| Ciroc | R$ 26,00 |

## Vinho do Porto

| | |
|---|---|
| Warre's | R$ 118,00 |
| Ferreira Tawny | R$ 35,00 |
| Ferreira Tawny - Branco | R$ 45,00 |

*Se desejar consumir seu próprio vinho ou espumante no restaurante e áreas sociais do hotel, será cobrado a taxa da rolha no valor de R$ 120,00*

*Valores sujeitos a alteração.

# Diversos (dose)

## Licores

| | |
|---|---|
| Grand Marnier Cordon Rouge | R$ 35,00 |
| Mozart | R$ 35,00 |
| Mozart Chocolate | R$ 35,00 |
| Cointreau | R$ 49,00 |
| 43 Diego Zamora | R$ 49,00 |
| Drambuie | R$ 35,00 |
| Litchao | R$ 35,00 |
| Frangelico | R$ 35,00 |
| Amarula | R$ 35,00 |

## Grappa

| | |
|---|---|
| Carpenè Malvolti | R$ 35,00 |
| Miolo | R$ 25,00 |

*Se desejar consumir seu próprio vinho ou espumante no restaurante e áreas sociais do hotel, será cobrado a taxa da rolha no valor de R$ 120,00*

*Valores sujeitos a alteração.

# Outras Bebidas

## Cervejas

| | | |
|---|---|---|
| Artesanal Rasen - Pilsen/Weizen | R$ | 28,00 |
| Stella Artois (long neck) | R$ | 18,00 |
| Heineken (long neck) | R$ | 18,00 |

## Drinks

| | | |
|---|---|---|
| Spritz - aperol, prosseco, água com gás e laranja | R$ | 40,00 |
| Gin Tônica - gin Tankeray, laranja e água tônica | R$ | 42,00 |
| Negroni - gin, Campari, Vermouth Roso | R$ | 38,00 |
| Caipiroska de Absolut | R$ | 42,00 |
| Caipiroska | R$ | 35,00 |
| Underberg | R$ | 25,00 |

## Outros

| | | |
|---|---|---|
| Suco (copo) limão, uva ou laranja | R$ | 16,00 |
| Refrigerante (coca-cola, coca zero, guaraná, guaraná zero) / Tônica | R$ | 8,00 |
| Água Mineral | R$ | 6,00 |
| Red Bull | R$ | 30,00 |

*Se desejar consumir seu próprio vinho ou espumante no restaurante e áreas sociais do hotel, será cobrado a taxa da rolha no valor de R$ 120,00*

*Valores sujeitos a alteração.

# Chás e Cafés

| | |
|---|---|
| Chá (Taça) | R$ 7,50 |
| Café Expresso | R$ 7,50 |
| Café Carioca | R$ 7,50 |
| Café Pingado | R$ 7,50 |
| Cappuccino | R$ 17,00 |
| Café com Leite (Taça) | R$ 10,00 |
| Chocolate Quente | R$ 17,00 |
| Leite (Taça) | R$ 5,00 |

*Se desejar consumir seu próprio vinho ou espumante no restaurante e áreas sociais do hotel, será cobrado a taxa da rolha no valor de R$ 120,00*

*Valores sujeitos a alteração.

VEJA MAIS EM: www.sthubertus.com