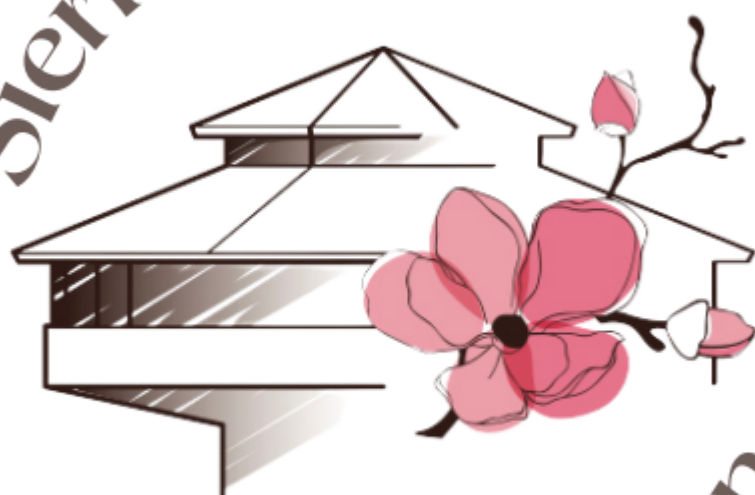
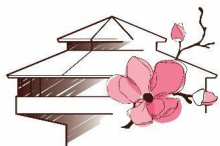


Sierra 360°



Gastronomía



Sierra 360

Seja bem-vindo ao Sierra 360° O restaurante giratório de Monte Verde

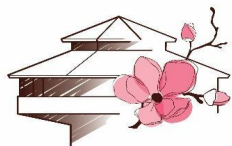
No alto da Serra da Mantiqueira, a 1.600 metros de altitude, nasce uma experiência singular: o Sierra 360°, o primeiro restaurante com vista 360° giratório da região Sudeste e o terceiro do Brasil. Inaugurado em 2024, ele está localizado no ponto mais alto do Mirante da Colyna Hotel & SPA. Fundada em 1998, que se tornou referência em hospitalidade e charme na cidade.

Com estrutura totalmente envidraçada, o restaurante oferece uma visão panorâmica em 360 graus das montanhas, vales e da natureza exuberante de Monte Verde. A rotação do salão ocorre de forma suave, completando uma volta em aproximadamente 70 minutos, o tempo ideal para saborear uma refeição completa, com tranquilidade e encantamento.

Nosso cardápio é autoral e inspirado na cozinha contemporânea, com ingredientes frescos, apresentações cuidadosas e um toque da gastronomia mineira. De almoços descomplicados a jantares sofisticados, passando por fondues nos dias frios e drinks ao pôr do sol, tudo aqui é pensado para envolver todos os sentidos.

No Sierra 360°, tudo foi cuidadosamente idealizado para que sua visita se transforme em mais do que um momento agradável, em uma memória completa, marcada pelo acolhimento, pela beleza da paisagem e pelo prazer de viver a gastronomia com calma e significado.

Aproveite sua experiência.



Sierra 360

SALADAS E ENTRADAS

Porção de Batata Rústica

42,00

Batata rústica com ervas de provenç, acompanhada de maionese da casa.

Porção de Torresmo com Limão

48,00

Torresmo de barriga suína bem sequinho, acompanha limão.

Bruschetta Napolitana

45,00

Pão italiano feito na casa, tomate italiano temperado, muçarela e parmesão gratinado.

Bruschetta Mix de Cogumelos

48,00

Pão italiano com pesto de manjeriço e cogumelos salteados, finalizado com queijos gratinados.

Arancini Italiano

69,00

Bolinho de risoto de manjeriço recheado com muçarela de búfala. Acompanha molho pomodoro e geleia.

Mignon 4 queijos

89,00

Porção de iscas de filé mignon finalizado com gorgonzola, queijo muçarela, Catupiry Original e parmesão. Acompanha porção de pão da casa.

Polenta Crocante com Cogumelos Salteados

65,00

Polenta empanada com cogumelos flambados no sakê e cebola caramelizada na Cerveja Stout.

Brie Crocante com Parma

95,00

Brie empanado na farinha panko, sobre geleia de frutas vermelhas feita na casa. Finalizado com alecrim, favo de mel e presunto parma. Acompanha pão da casa.

Salada Caprese

65,00

Clássica salada com um toque do chef, rúcula baby, tomate confit, manjeriço, muçarela de búfala, pesto genovese e redução de aceto balsâmico.

Caesar Salad

70,00

Alface Romana baby (PODE HAVER VARIAÇÃO), original molho Caesar, sobrecoxa assada, lascas de queijo parmesão e croutons.

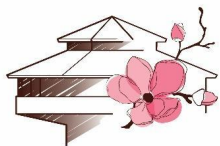
Tábua Mista de Frios Artesanal

139,00

Harmoniosa composição de Joelho de porco defumado, lombo, linguiça, queijo meia cura, gouda, minas padrão e gorgonzola com azeitonas, tomate cereja e geleia de pimenta.

Cesta de Pães

18,00



Sierra 360

CARNES

Filé ao Molho Poivre 159,00

Filé mignon grelhado, acrescido de pimenta em grão e creme de leite fresco, flambado no conhaque. Acompanha arroz e batata rústica da casa.

Parmegiana do Chef 159,00

Parmegiana de filé mignon empanado com farinha panko e queijo parmesão, coberto com pomodoro rústico um leve toque de pesto genovese, finalizado com um mix de muçarela de búfala e queijo parmesão gratinado. Acompanha arroz branco e batata rústica da casa.

Bife Ancho Grelhado com Chimichurri 169,00

Corte especial de carne bovina grelhada com molho de chimichurri, batata rústica, arroz e farofa artesanal de cebola.

Stinco de Cordeiro com Risoto ao Vinho Tinto 169,00

Stinco de cordeiro assado ao molho roti. Acompanhado de risoto ao vinho.

RISOTOS

Risoto Caprese 119,00

Risoto puxado com molho pomodoro rústico, finalizado com muçarela de búfala e pesto genovese.

Risoto de Cogumelo com Redução de Vinho Tinto 129,00

Risoto de cogumelo Paris puxado no caldo de *funghi secchi*, finalizado com redução de vinho tinto.

Risoto de Camarão 145,00

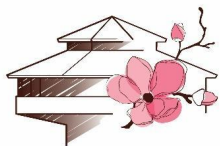
Risoto de camarão salteado com vinho branco, finalizado com tomate cereja.

Risoto de Limão Siciliano com Salmão ao Molho de Mostarda Dijon e Mel 149,00

Risoto de limão siciliano acompanhado de posta de salmão ao molho de mostarda dijon e mel.

Risoto de Cogumelo e Medalhão de Mignon 159,00

Risoto com mix de cogumelos, acompanhado de medalhão de mignon ao molho roti.



Sierra 360

MASSAS

Damerino

119,00

Massa recheada com muçarela de búfala e tomate seco com molho ao sugo.

Manicaretti

119,00

Massa recheada ao *funghi* e queijos com molho ao sugo.

Linguine com Ragu de Mignon

135,00

Massa italiana puxada na manteiga, servida com ragu de mignon lentamente cozido em molho encorpado de tomates e ervas aromáticas.

Linguine com Iscas de Mignon ao Molho Gorgonzola

139,00

Massa italiana puxada na manteiga e regada ao molho de queijo gorgonzola e iscas de filé mignon.

PEIXES E CAMARÕES

Truta com Legumes ao Molho de Amêndoas

135,00

Truta grelhada, arroz, legumes na manteiga, finalizada com molho de amêndoas.

Linguine ao Limone e lascas de Salmão

135,00

Massa italiana com suco e raspas de limão siciliano, lascas de salmão, finalizado com rúcula e creme de leite fresco

Linguine Al Mare

167,00

Massa italiana na manteiga com frutos do mar (mini polvo, lula e camarão) salteados ao vinho branco.

Camarão com cubos de Cabotia

139,00

Camarões puxados na manteiga acrescidos de cubos de moranga cabotia, queijos, gouda e muçarela, tomate fresco com um toque de nos moscada e creme de leite. Acompanha farofa de cebola.

Camarão aos Queijos

149,00

Camarões gratinados aos três queijos (gruyère, muçarela e catupiry). Servidos com batata rústica e arroz.

FONDUES

Fondue Dufour

169,00

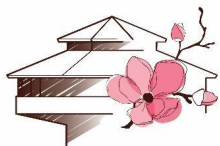
Fondue com blend de queijos (Gruyere, Emmental).

Acompanha brócolis, cenoura, tomate cereja, goiabada, pão italiano, batata rústica e iscas de mignon salteados.

Fondue de Chocolate

149,00

Fondue cremoso de chocolate ao leite e meio amargo, acompanhado por frutas da estação e marshmallows.



Sierra 360

CALDOS E SOPAS

Canja De Galinha

79,00

Delicioso caldo de legumes, acrescido de frango desfiado, cenoura, arroz e batatas.

Creme de Abóbora com Gengibre

79,00

Moranga cabotiá cozida em forma de purê, acrescido de caldo de legumes e queijos.

Sopa De Pinhão*

79,00

(Produto Sazonal, consultar disponibilidade)

Um clássico da culinária regional, feito com creme de mandioquinha saborizada com pinhões selecionados, bacon e calabresa, finalizado com salsinha fresca.

Sopa Cremosa de Cebola a Francesa

79,00

Cebolas laminadas cozidas em manteiga e flambadas com conhaque, acrescidas de molho bechamel.

OBS.: Todas as sopas acompanham pão caseiro.

SOBREMESAS

Pudim de Leite com Calda de Limão Siciliano

42,00

Clássico e irresistível. Tradicional sobremesa preparada com leite, ovos e açúcar, com textura cremosa e finalizada com calda de caramelo e limão siciliano.

Torta Mousse de Chocolate

42,00

Base cremosa de chocolate assado coberta por mousse de chocolate meio amargo.

Tiramisù Mirante da Colyna

45,00

Tradicional receita de tiramisù do chef. Bolachas champagne artesanais feitas na casa, espresso e creme de queijo, finalizado com cacau em pó.

Petit Gateau de Doce de Leite

49,00

Assado na hora e servido com sorvete artesanal de queijo com calda de chocolate.

Sorvetes Artesanais

Sabores (Baunilha, Chocolate e Queijo com Goiabada)

Caldas (Chocolate, Doce de Leite ou Frutas Vermelhas)

1 Bola

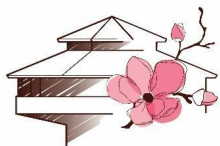
18,00

2 Bolas

28,00

3 Bolas

42,00



Sierra 360

BEBIDAS

Água com gás	9,00
Água sem gás	9,00
Coca Cola	9,90
Coca Zero	9,90
Guaraná	9,90
Guaraná Zero	9,90
Água Tônica	9,90

Sucos:

Laranja, Limão, Maracujá, Frutas Vermelhas e Uva	17,00
--	-------

Soda Italiana:

Frutas Vermelhas, Maça Verde, Limao Siciliano, Maracuja com Tangerina e Framboesa com Cumarú	19,00
---	-------

Cervejas:

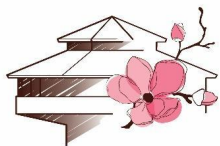
Chopp 300ml

(consultar disponibilidades e valores)

Cerveja Artesanal Fritz - produzida em Monte Verde

(Consultar disponibilidade e valores)

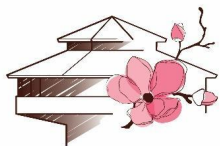
Heineken Long Neck	18,00
Heineken Zero	18,00
Wälls Pilsen 600ml	24,00
Paulaner Munchner Hell	34,00
Paulaner Weissbier	34,00



Sierra 360

Doses:

Campari	25,00
Cachaças Especiais	25,00
Cointreau	25,00
Vodka Smirnoff	27,00
Conhaque Fundador (Espanhol)	29,00
Vinho do Porto	29,00
Conhaque Carlos I	38,00
Amarula	32,00
Amaretto Dell'Orso	32,00
Frangelico	32,00
Whisky 8 anos Ballantine's	32,00
Whisky 8 anos Johnnie Walker Red Label	32,00
Whisky 8 anos White Horse	32,00
Whisky Jack Daniel's Nº7	39,00
Whisky 12 anos Chivas Regal	46,00
Whisky 12 anos Johnnie Walker Black Label	46,00
Jägermeister	35,00



Sierra 360

DRINKS CLASSICOS

MOJITO	32,00
Base: Rum e Limão	
SEX ON THE BEACH	32,00
Base: Vodka, Pêssego e Laranja	
CAIPIRINHA TRADICIONAL	35,00
Base: Cachaça ou Vodka ou Sake	
CAIPIROSKA	38,00
Base: Vodka nacional ou Sake	
GIN TÔNICA	38,00
Base: Gin e Tônica	
MARGARITA	35,00
Base: Tequila e Limão	
APEROL SPRITZ	42,00
Base: Aperol e Espumante	
QUEENS PARK SWEZZLE	40,00
Base: Rum, Limão e Angostura	
PEGU CLUB	40,00
Base: Gin, Cointreau, Limão e Angostura	
CARAJILLO	45,00
Base: Café e Licor 43	
NEGRONI	45,00
Base: Gin, Campari, Vermut e Laranja	
BREAKFEST	45,00
Base: Gin, Suco de Limão, Cointreau, Geleia de Laranja	

DRINKS AUTORAIS

MANTIQUEIRA	40,00
Base: Cachaça, Tangerina e Amburana	
PEDRA PARTIDA	40,00
Base: Sake, Morango e Framboesa	
PICO DO SELADO	40,00
Base: Gin, Framboesa e Soda Limonada	
MIRANTE	40,00
Base: Gin, Tangerina e Tônica	
NEBLINA DA COLINA	45,00
Base: Cachaça, mel com curry e Gengibre	
MONTE VERDE	48,00
Base: Pisco, Vodka e Amburana	