



ROOM SERVICE E ÁREAS EXTERNAS

Este cardápio foi pensado especialmente para o room service e áreas externas, com pratos que mantêm sua qualidade durante o deslocamento.

Alguns itens do cardápio dos restaurantes Sierra 360° e Mirante são servidos exclusivamente nos restaurantes, para garantir a melhor experiência gastronômica.

Às segundas-feiras, o atendimento é realizado exclusivamente com este cardápio.



ENTRADAS E PETISCOS

Salada Caprese 	65,00
Clássica salada com um toque do chef, rúcula, tomate cereja, manjeriçã, muçarela de búfala, pesto genovese e redução de aceto balsâmico.	
Cesar Salad	70,00
Alface Romana baby (pode haver variação), tradicional molho Caesar, sobrecoxa assada, queijo parmesão e croutons. * O molho Cesar tradicional é preparado com Anchovas (peixe).	
Porção de Batata Rústica 	42,00
Batata rústica temperada com lemon pepper, acompanhada de maionese da casa.	
Porção de Batata Frita 	42,00
Batata frita temperada com lemon pepper, acompanhada de maionese da casa.	
Porção de Torresmo à Pururuca	48,00
Torresmo à pururuca bem sequinho, acompanha limão.	
Bruschetta Napolitana 	45,00
Pão italiano com pesto de manjeriçã, tomate italiano temperado, muçarela e parmesão gratinado.	
Bruschetta Mix de Cogumelos 	48,00
Pão italiano com pesto de manjeriçã e cogumelos salteados, finalizado com queijo parmesão e muçarela gratinado.	
Bruschetta de Salmão	48,00
Pão italiano com alho poró e Catupiry, salmão laminado salteado no azeite, sal e pimenta. Finalizado com parmesão e muçarela gratinado.	
Arancini Italiano 	69,00
Bolinho de risoto de manjeriçã recheado com muçarela de búfala. Acompanha molho pomodoro e geleia de damasco.	
Bolinho de Mignon Desfiado	72,00
Bolinho artesanal de filé mignon desfiado, dourado por fora e macio por dentro, servido com vinagrete.	
Mignon 4 Queijos	89,00
Porção de iscas de filé mignon finalizado com gorgonzola, muçarela e parmesão gratinados. Acompanha porção de pão da casa italiano.	
Polenta Crocante com Cogumelos Salteados 	72,00
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 favo de mel e presunto parma. Acompanha pão da casa.	
Tábua Mista de Frios Artesanal	139,00
Harmoniosa composição de Joelho de porco defumado, lombo, linguiça, queijo meia cura, gouda, queijo Minas e gorgonzola com azeitonas, tomate cereja e geleia de pimenta.	
Cesta de Pães Caseiro 🌿	18,00

MASSAS

Damerino 🌿	119,00
Massa fresca artesanal recheada com muçarela de búfala, tomate seco e manjericão, servido ao molho sugo.	
Manicoretti 🌿	119,00
Massa fresca artesanal recheada ao funghi e queijos, servido ao molho sugo.	

CALDOS E SOPAS

Canja De Galinha	79,00
Delicioso caldo de legumes, acrescido de frango desfiado, cenoura, arroz e batatas. Acompanha pão caseiro.	
Creme de Abóbora com Gengibre 🌿	79,00
Moranga cabotiá cozida em forma de purê, acrescido de caldo de legumes, queijos Gouda e Mussarela. Acompanha pão caseiro.	
Creme de Abóbora Vegana 🌿	79,00
Moranga cabotiá cozida em forma de purê, acrescido de caldo de legumes. Acompanha pão caseiro.	
Sopa De Pinhão*	79,00
<i>(Produto Sazonal, consultar disponibilidade)</i> Um clássico da culinária regional, feita com creme de mandioquinha com pinhões selecionados, bacon e calabresa, finalizado com salsinha fresca. Acompanha pão caseiro.	
Sopa Cremosa de Cebola à Francesa	79,00
Cebolas laminadas cozidas em manteiga e flambadas com conhaque. Acompanha pão caseiro.	



PIZZAS ARTEZANAIS

Marguerita	89,00
Muçarela, Muçarela de Búfala, tomate cereja e manjeriçã, com molho de tomate caseiro.	
Calabresa	89,00
Muçarela, calabresa fatiada e cebola, com molho de tomate caseiro.	
Vegana 🌱	89,00
Tomate, brócolis, cenoura, couve flor, cebola, champignon, com molho de tomate caseiro.	

LANCHES

Queijo Quente 🍷	28,00
Tradicional sanduíche de queijo. Acompanhado de batatas fritas.	
Misto Quente	30,00
Tradicional sanduíche de queijo com presunto. Acompanhado de batatas fritas.	
Omelete de Queijos	42,00
Ovos batidos tipo panqueca, recheado com queijo gouda e muçarela.	
Wrap de Frango e Legumes	48,00
Wrap/Tortilha recheado de frango desfiado, cenoura fresca e alface, temperado com requeijão e um toque de mostarda amarela.	
Hambúrguer Artesanal	64,00
Delicioso hambúrguer feito com um blend da casa, maionese, queijo muçarela, alface, tomate e pão de hambúrguer feito na casa. Acompanhado de batatas fritas.	
Hambúrguer Mineirinho Artesanal	68,00
Pão artesanal, hambúrguer feito com um blend da casa, maionese, rúcula, queijo meia cura e cebola caramelizada na Cerveja Stout. Acompanhado de batatas fritas.	
Pipoca de micro-ondas	15,00

SOBREMESAS

Churros Artesanais	45,00
Mini churros envolvidos em açúcar e canela, acompanhados de doce de leite artesanal e farofa de amendoim.	
Tiramisù Mirante da Colyna	45,00
Tradicional receita de tiramisù do chef. Bolachas champagne embebidas em café expresso, creme de queijo Mascarpone finalizado com cacau em pó.	
Torta Mousse de Chocolate	42,00
Base cremosa de chocolate meio amargo assada, coberta por mousse de chocolate ao leite.	



BEBIDAS

Água sem gás	7,50
Água com gás	8,50
Coca Cola	9,90
Coca Zero	9,90
Guaraná	9,90
Guaraná Zero	9,90
Água Tônica	9,90

Sucos	17,00
Laranja, Limão e Uva	

Cervejas

Cerveja Artesanal Fritz Produzida em Monte Verde	29,90
Dunkel e Witbear	
Heineken Lata	16,00
Heineken Zero Lata	16,00
Wäls Pilsen 600 ml	24,00
Paulaner Munchner Hell	39,00
Paulaner Weissbier	39,00

DOSES

Cachaças Especiais	25,00
Vodka Smirnoff	27,00
Conhaque Carlos I	38,00
Conhaque Fundador (Espanhol)	29,00
Amarula	32,00
Whisky 8 anos Johnnie Walker Red Label	32,00
Whisky 12 anos Chivas Regal	46,00
Whisky Jack Daniel's nº7	39,00
Whisky 12 anos Johnnie Walker Black Label	46,00



DRINKS CLASSICOS

Caipirinha Tradicional	35,00
Base: Cachaça	
Caipiroska	38,00
Base: Vodka ou Sakê	
Gin Tônica	38,00
Base: Gin e Tônica	
Aperol Spritz	42,00
Base: Aperol e Espumante	