

FOGÃO MINEIRO

Gastronomia Brasileira

Sejam bem-vindos!

Desde 2004, somos referência em terras paulistas no que há de melhor da culinária brasileira. O fogão a lenha dá o sabor e o ambiente rústico transforma o clima do restaurante na melhor experiência que a gastronomia é capaz de promover.

A moda de viola ao vivo propõe jantares ainda mais especiais aos finais de semana. O espaço pet friendly e a área kids garantem a diversão de toda a família.

Destino certo em Sousas, somos também uma ótima alternativa para quem está em busca de um lugar especial para cerimônias e comemorações intimistas. Com uma capela encantadora e parceiros que facilitam todos os detalhes do evento, proporcionamos ainda mais praticidade para esse tipo de ocasião.

Acesse as nossas redes sociais

 /fogaomineiro  @fogaomineiro_
www.restaurantefogaomineiro.com.br

ACESSO À COZINHA

CONSUMIDOR: O ACESSO ÀS DEPENDÊNCIAS ONDE SÃO PREPARADOS E ARMAZENADOS OS ALIMENTOS É GARANTIDO POR LEI.

Lei nº 8.431, de 17/07/1995



ESTE ESTABELECIMENTO POSSUI EXEMPLAR DO CÓDIGO DE DEFESA DO CONSUMIDOR.

LEI Nº 12.291/2010, DE 20/07/2010



Buffet

no fogão a Lenha

No almoço, aos sábados, domingos e feriados.

R\$97.⁷⁰ por pessoa



Para adoçar o seu dia, sobremesas caseiras deliciosas e à vontade - inclusas no valor

Conheça parte da nossa família

Tio Zenéia adorava comer. Almoçava várias vezes, na casa de cada amigo que visitava ao longo do dia. Ajudava todo mundo e tinha um coração enorme, do tamanho da sua barriga.

Tio Nando comia pratos gigantes e não engordava por nada. Trabalhador, acordava cedinho para ordenhar as vacas na fazenda. Era baixinho e magrinho, mas carregava latas de leite enormes e pesadas no ombro.

Tio Bení saiu da fazenda quando ainda era muito jovem. Contra a vontade de todos, foi em busca de seus sonhos na cidade grande. Estudou, se formou e conseguiu um bom emprego em uma grande empresa – onde trabalhou a vida toda. Se casou, teve dois filhos e vive feliz até hoje.

Primo Weber era alegre e divertido. Antes de nos deixar, morava com a tia Ivone, sua mãe de 91 anos, e a tia Zélia, de 90 anos. Cuidava delas com muito amor e dedicação ... faz muita falta!

Vó Sinhá, nossa vovó materna, estudou em um colégio interno e se tornou uma excelente professora. Se casou muito jovem com o nosso avô que era viúvo e pai de seis filhos. Cuidou de todos eles com muito amor e carinho e foi mãe de mais oito: tia Ivone, tia Zélia, tia Clarinha, tio Leleco, tio Chico, tio Beni, tia Cida e nossa mãezinha caçula, Terezinha.

Vó Tita, nossa avó paterna, foi uma mulher inteligente e de personalidade forte. Também se casou muito jovem e se tornou mãe de seis filhos: tio Chico, tio Geraldo, tio Zenéia, tia Irany, tia Lêda e o nosso amado pai Sebastião, o mais novo dos irmãos.

Tio Chico, irmão da nossa mãe Terezinha, era o tio solteirão da família, conhecido também por fazer o próprio cigarro de palha. Brincalhão, carinhoso e sempre com a voz calma, gostava de contar causos e descascar cana para a criançada durante as férias escolares.

Para Começar...

Torresmo trem bão (de rolo) _____	250g	60
<i>Torresmo a pururuca servido com molho de goiaba e dedo de moça.</i>		
Bolinho à moda do Fogão _____	5 unid	30
<i>Bolinho de banana da terra recheado com carne de panela e servido com vinagrete especial.</i>		
Dedinho de aipim _____	5 unid	30
<i>Dedinhos de aipim com queijo coalho e carne seca, servido com molho bebum (cachaça de rapadura e gengibre).</i>		
Torresmo sequinho e crocante _____	150g	40
Linguíça caseira de pernil _____	200g	30
Linguíça suína recheada <i>com rúcula e tomate seco.</i> _____	200g	30
Polenta frita caseira _____	450g	30
Dadinhos de tapioca <i>com geleia de abacaxi e pimenta.</i> _____	400g	30
Isca de frango crocante empanado _____	400g	40
<i>Acompanha muito catupiry.</i>		
Frango à passarinho _____	1kg	46
Tradicional carne seca desfiada <i>com mandioca frita.</i> _____	400g	55
Costelinha suína <i>com mandioca frita.</i> _____	500g	60
Picanha com fritas <i>acompanha farofa e vinagrete.</i> _____	400g	90
Camarão frito _____	400g	90
Mandioca frita _____	400g	30
Fritas _____	400g	30
Isca de Tilápia <i>acompanha molho tártaro.</i> _____	400g	60
Moela do Chef <i>acompanha cesta de pães.</i> _____	500g	40



Lanches boquinha de anjo

Lanche do Tio Bení _____	240g	42
<i>Filé de frango, muçarela, alface e tomate.</i>		
Lanche do Tio Zenéia _____	180g	52
<i>Churrasquinho de alcatra, azeitona preta, rúcula e provolone.</i>		
Lanche do Tio Nandao _____	180g	42
<i>Pernil desfiado, muçarela, vinagrete e rúcula.</i>		
Lanche do Primo Weber _____	180g	46
<i>Linguíça especial caseira, azeitona, vinagrete e gorgonzola.</i>		

Bolinhos

5 unidades

Bolinho de mandioca com carne seca _____	230g	30
Bolinho de abóbora com carne seca _____	240g	30
Croquete de carne _____	270g	30
Bolinha de queijo _____	220g	30

Escondidinhos

Acompanham
torradas.

- Escondidinho de carne seca** _____ 350g **55**
Purê de mandioca gratinado com catupiry e queijo parmesão.
- Escondidinho vegetariano** _____ 350g **48**
Purê de mandioca, brócolis, palmito, ervilha e milho.
- Escondidinho de camarão** _____ 350g **66**
Purê de mandioca gratinado com catupiry e queijo parmesão.

Queridinhos

do Fogão Mineiro

- | | 1 pessoa | 2 pessoas |
|--|-----------------|-----------------|
| Favorito da Vó Tita _____ 200g 108 | | 400g 175 |
| <i>Rabada suculenta acompanhada de arroz branco, couve refogada, polenta frita, vinagrete, feijão e farofa.</i> | | |
| Frango do tio chico _____ | 460g 160 | |
| <i>Frango caipira servido com talharim artesanal ao próprio molho.</i> | | |
| Costela da Vó Sinhá _____ 200g 108 | | 400g 175 |
| <i>Deliciosa costela bovina, acompanhada de arroz branco, couve refogada, vinagrete, feijão, farofa e polenta frita (ou angu).</i> | | |
| Costelinha à mineira _____ 200g 108 | | 400g 175 |
| <i>Costelinha suína, arroz branco, tutu de feijão, couve refogada, ovo frito, linguiça caseira, torresmo, banana à milanesa e vinagrete.</i> | | |
| Tutu com bisteca _____ 200g 89 | | 400g 155 |
| <i>Bisteca suína, arroz branco, tutu de feijão, couve refogada, ovo frito, linguiça artesanal, torresmo, banana à milanesa e vinagrete.</i> | | |
| Tropeiro com bisteca _____ 200g 89 | | 400g 155 |
| <i>Bisteca suína, arroz branco, feijão tropeiro, couve refogada, ovo frito, linguiça artesanal, torresmo, banana à milanesa e vinagrete.</i> | | |
| Tutu especial _____ 180g 132 | | 360g 209 |
| <i>Picanha, arroz branco, tutu de feijão, couve refogada, ovo frito, linguiça caseira, torresmo, banana à milanesa e vinagrete.</i> | | |
| Tropeiro especial _____ 180g 132 | | 360g 209 |
| <i>Picanha, arroz branco, feijão tropeiro, couve refogada, ovo frito, linguiça caseira, torresmo, banana à milanesa e vinagrete.</i> | | |
| Picanha com rúcula _____ 180g 132 | | 360g 209 |
| <i>Picanha, arroz branco, salada de rúcula, feijão, farofa, vinagrete queijo coalho e pão de alho.</i> | | |

Peixes

- | | 1 pessoa | 2 pessoas |
|--|----------|-----------------|
| Moqueca de Pirarucu com camarão _____ | | 460g 198 |
| <i>Moqueca de peixe Pirarucu servida com pirão e arroz branco.</i> | | |
| Tilápia à moda do Fogão _____ 200g 108 | | 400g 165 |
| <i>com molho de alcaparras, arroz com brócolis e salada mix.</i> | | |
| Salmão grelhado _____ 200g 89 | | |
| <i>Acompanha risoto de limão siciliano.</i> | | |

Grelhados

	1 pessoa	2 pessoas
Chorizo _____ 200g 140		400g 187
<i>Arroz, feijão, batata frita, vinagrete e farofa.</i>		
Medalhão de filé mignon _____ 180g 89		360g 165
<i>Manicoretti caprese ao molho branco ou ao sugo.</i>		
Escalope de mignon com gorgonzola _____ 150g 89		300g 150
<i>Purê de mandioquinha e mix de legumes no azeite.</i>		
Filé de frango ao molho de ervas _____ 230g 66		460g 99
<i>Purê de batata doce e mix de legumes no azeite.</i>		

Massas

	1 pessoa	2 pessoas
Nhoque de mandioquinha _____ 400g 70		
<i>Servido com molho de tomates frescos e manjeriço, gratinado com muçarela de búfala.</i>		
Espaguete 3 queijos _____ 180g 90		360g 165
<i>Servido ao molho três queijos e mignon ao plati.</i>		

Risotos

	1 pessoa	
Risoto de palmito _____ 350g 66		
Risoto de filé mignon com parmesão _____ 380g 78		
Risoto ao funghi _____ 350g 88		
<i>Com queijo minas.</i>		
Risoto de rúcula com tomate seco 400g _____		
<i>Com frango grelhado. 120g.</i> _____ 65		
<i>Com baby beef. 150g.</i> _____ 70		

Parmegiana

Parmegiana de filé mignon _____ 120g 99		240g 189
<i>Arroz branco e fritas.</i>		
Parmegiana de frango _____ 240g 78		480g 155
<i>Arroz branco e fritas.</i>		

Saladas

	1 pessoa	2 pessoas
Salada mista _____ 220g 30		440g 50
<i>Rúcula, alface, palmito tomate e cebola.</i>		
Rúcula com cebola _____ 200g 25		400g 40



Caipirinhas e Caipiroskas

Sabores: Rúcula com limão, Limão, Maracujá, Lima da Pérsia, Frutas vermelhas, Morango, Abacaxi ou Kiwi.

Velho Barreiro _____	450ml	25
Vodka nacional _____	450ml	28
Absolut _____	450ml	32
Saquerinha _____	450ml	28
Cachaça Salinas, Seleta ou Boazinha _____	450ml	30
Cachaças Especiais _____	450ml	32



Cuervo Margarita _____	150ml	26
<i>José Cuervo Silver, mix de limão, xarope de açúcar e cointreau.</i>		
Mojito _____	300ml	29
<i>Rum, água com gás, xarope de açúcar, hortelã e suco de limão.</i>		
Moscow Mule _____	300ml	30
<i>Vodka, xarope de gengibre, suco de limão e espuma de gengibre.</i>		
Extract Mule _____	400ml	32
<i>Absolut Extract, xarope de gengibre, suco de abacaxi e espuma de gengibre.</i>		
Blonde Passion _____	350ml	32
<i>Whisky blonde, limão siciliano, maracujá e xarope de açúcar.</i>		
Lillet Clericot _____	400ml	32
<i>Lillet (vinho branco), água tônica, laranja, abacaxi, uva ou morango.</i>		
Red Collins _____	400ml	34
<i>Absolut raspberri, xarope de açúcar, suco de limão, água com gás, morango e hortelã.</i>		
Negroni _____	300ml	35
<i>Gin, campari, vermouth.</i>		
Fitzgerald _____	350ml	35
<i>Gin, angostura, limão siciliano, xarope de açúcar e água com gás.</i>		
Chivas Sour Maracujá _____	400ml	36
<i>Chivas 12 anos, polpa de maracujá, suco de limão siciliano, xarope de açúcar e clara de ovo pasteurizada.</i>		
Blonde Summer Tea _____	350ml	36
<i>Whisky, xarope, limão e chá de pêssego.</i>		

Gin

BEG 35

400ml

Melancita - *Gin 50ml, Red Bull de melancia e limão.*

Tropical Gin - *Gin 50ml, Red Bull Tropical, rodela de laranja e hortelã.*

Gin & Tônica - *Gin 50ml, tônica, limão taiti e hortelã.*

Deusa Isis - *Gin 50ml, tônica, mel, hibisco e pimenta rosa.*

Três limões - *Gin 50ml, Soda, limão taiti, limão siciliano e limão rosa.*

Jardim secreto - *Gin Modern Tropical 50ml, morango e tônica.*

País das Maravilhas - *Gin Modern Tropical 50ml, morango e citrus.*

Consulte o garçom e conheça as opções sem álcool.

Doses

50ml

Chivas 12 anos _____	29	Red Label _____	21
Ballantines _____	26	Black Label _____	29
Jameson _____	21	José Cuervo Gold _____	21
Absolut _____	23	José Cuervo Silver _____	21



Bebidas



Suco (Natural ou Polpa) _____ 400ml **14**

Natural: Laranja, limão, melancia e morango.

Polpa: Abacaxi, abacaxi com hortelã, maracujá, manga, uva, acerola, caju, goiaba, cajá, tamarindo e graviola.

Suco misto (Dois sabores) _____ 400ml **16**

Soda italiana _____ 400ml **15**

Frutas vermelhas, kiwi, morango, abacaxi, pêsego, limão siciliano, manga, maracujá, melancia, maçã verde, tangerina, framboesa e mirtilo.

Não alcoólicos

Água com ou sem gás _____ 300ml **6,5**

Refrigerante _____ 290ml **8,9**

Energético _____ 230ml **19**

Cervejas

600ml

Original _____ **19**

Spaten _____ **17**

Heineken _____ **23**

Black Princess Gold _____ **17**

Petra Puro Malte _____ **15**

Baden Baden _____ **28**

Ipa, Golden, Cristal, Peach e Witbier

Long necks

Corona _____ 330ml **14**

Budweiser s/ álcool _____ 330ml **12**

Heineken _____ 330ml **14**

Cerpa _____ 330ml **14**

Chopp

Chopp Brahma _____ 350ml **13,5**

Sobremesas

Doce de leite da fazenda com queijo _____ 100g **16**

Doce de abóbora com queijo _____ 100g **16**

Goiabada com queijo _____ 90g **16**

Panacota mineira artesanal _____ 100g **22**

com goiabada cremosa, creme de queijo.

Petit gateau com sorvete de creme 2 bolas de sorvete. _____ 100g **25**

Cocada assada com paleta de framboesa. _____ 100g **25**

Bowl de Chocolate 50% _____ 120g **28**

com sorvete de creme, regado com calda de goiabada.

Sábados, domingos e feriados durante o almoço, oferecemos sobremesa à vontade no buffet por R\$30 (por pessoa).

Menu Executivo

De segunda a sexta no almoço (exceto feriados).

Sobremesa do dia inclusa em todos os pratos
(consulte as opções com o garçom).

Mais pedidos

Salada verão _____ 10
Alface, rúcula, tomate cereja confitado, cenoura ralada e cebola roxa.

Salada tropical _____ 10
Alface a julienne, repolho ralado, pepino em cubos, tomates frescos e abacaxi.

Rabada com polenta cremosa _____ 180g 45
Rabada, polenta cremosa, arroz branco, feijão e couve refogada.

Escalope à moda do Fogão _____ 150g 50
Escalope de filé mignon, arroz branco, mix de vagem, presunto e cebola roxa e batata palha.

Picanha suína _____ 150g 42
Picanha suína, arroz branco, tutu de feijão, couve refogada, linguiça caseira frita e ovo frito.

Costela Mineira _____ 180g 45
Costela bovina, arroz branco, feijão, purê de mandioquinha, couve refogada e cebola roxa.

Picadinho _____ 150g 50
Filé mignon picadinho ao molho próprio, arroz branco, feijão, farofa, couve refogada, ovo.

Picolé Mineiro _____ 170g 45
Costelinha frita, arroz carreteiro, feijão tropeiro, couve refogada, torresmo e banana da terra frita.

Escalope de filé mignon com creme de gorgonzola _____ 150g 55
Purê de mandioquinha e mix de legumes no azeite.

Virado à paulista _____ 150g 50
Bisteca suína, arroz branco, tutu de feijão, couve refogada, ovo frito, banana à milanesa, linguiça caseira e torresmo.

Medalhão de filé mignon com manicaretti caprese _____ 180g 58
Ao molho sugo.

Saint peter _____ 180g 50
Arroz branco ou purê de batata e mix de legumes no azeite.

Risoto de carne seca com abóbora _____ 400g 48

Picanha mineira _____ 180g 60
Arroz carreteiro, tutu de feijão, couve refogada e banana à milanesa.

Brasileirinho _____ 200g 55
Chorizo angus, arroz branco, feijão, farofa, vinagrete e polenta frita.

Tradicionais 38

Filé de frango grelhado 120g
Arroz branco, feijão, farofa, vinagrete e fritas.

Filé de frango ao molho de ervas finas 120g
Purê de batata doce e legumes no azeite.

Parmegiana de frango 120g
Arroz branco e fritas.

kids

Franguinho _____ 120g 33
Arroz branco e fritas ou espaguete ao molho vermelho.

Filé Mignon _____ 100g 45
Arroz branco e fritas ou espaguete ao molho vermelho.

Mini wedding



O seu grande dia em um lugar aberto e aconchegante

Para mais informações, pergunte ao gerente ou entre em contato pelo WhatsApp (19) 99976-7979