

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>		
Dedinho de aipim _____	5 unid	35
<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	45
Linguiça caseira de pernil _____	200g	45
Linguiça suína recheada <i>com rúcula e tomate seco.</i> _____	200g	55
Polenta frita caseira _____	450g	35
Dadinhos de tapioca <i>com geleia de abacaxi e pimenta.</i> _____	400g	40
Isca de frango crocante empanado _____	400g	45
<i>Acompanha muito catupiry.</i>		
Frango à passarinho _____	1kg	55
Tradicional carne seca desfiada <i>com mandioca frita.</i> _____	400g	60
Costelinha suína <i>com mandioca frita.</i> _____	500g	60
Picanha com fritas <i>acompanha farofa e vinagrete.</i> _____	400g	120
Camarão frito _____	400g	95
Mandioca frita _____	400g	35
Fritas _____	400g	35
Isca de Tilápia <i>acompanha molho tártaro.</i> _____	400g	60
Moela do Chef <i>acompanha cesta de pães.</i> _____	500g	45



Lanches boquinha de anjo

Lanche do Tio Bení _____	240g	43
<i>Filé de frango, muçarela, alface e tomate.</i>		
Lanche do Tio Zenéia _____	180g	55
<i>Churrasquinho de alcatra, azeitona preta, rúcula e provolone.</i>		
Lanche do Tio Nandao _____	180g	43
<i>Pernil desfiado, muçarela, vinagrete e rúcula.</i>		
Lanche do Primo Weber _____	180g	48
<i>Linguiça 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 **58**
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 **68**
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>Manicaretti 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>		

Risotos

	1 pessoa	
Risoto de palmito _____ 350g 70		
Risoto de filé mignon com parmesão _____ 380g 88		
Risoto ao funghi _____ 350g 90		
<i>Com queijo minas.</i>		
Risoto de rúcula com tomate seco 400g _____		
<i>Com frango grelhado.</i> 120g. _____ 70		
<i>Com baby beef.</i> 150g. _____ 75		

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.
Adicione uma segunda fruta com mais R\$ 4

Velho Barreiro _____	450ml	28
Vodka nacional _____	450ml	30
Absolut _____	450ml	34
Saquerinha _____	450ml	30
Cachaça Salinas, Seleta ou Boazinha _____	450ml	32
Cachaças Especiais _____	450ml	34



Cuervo Margarita _____	150ml	26
<i>José Cuervo Silver, mix de limão, xarope de açúcar e cointreau.</i>		
Mojito _____	300ml	32
<i>Rum, água com gás, xarope de açúcar, hortelã e suco de limão.</i>		
Moscow Mule _____	300ml	34
<i>Vodka, xarope de gengibre, suco de limão e espuma de gengibre.</i>		
Blonde Passion _____	350ml	34
<i>Whisky blonde, limão siciliano, maracujá e xarope de açúcar.</i>		
Lillet Clericot _____	400ml	35
<i>Lillet (vinho branco), água tônica, laranja, abacaxi, uva ou morango.</i>		
Red Collins _____	400ml	35
<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>		
Aperol Spritz _____	380ml	35
<i>Aperol, espumante Brut, água com gás.</i>		
Blonde Summer Tea _____	350ml	36
<i>Whisky, xarope, limão e chá de pêssego.</i>		

Gin



BEG Gin 400ml **35**

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 _____	25
Jameson _____	21	Black Label _____	29
Absolut _____	23	José Cuervo Gold _____	21

Cachaças

Beleza de Minas _____	13	Salinas _____	11
Boazinha _____	11	Seleta _____	11
Canarinha _____	15	Velha Januária _____	14
Com mel _____	12	Pescador Prata _____	19
Da Casa _____	6	Pescador Ouro _____	19
Rapadura _____	17	Salineira _____	14
Espírito de Minas _____	14	Vale Verde _____	15
Lua nova _____	13	Hanavilhana _____	14

Consulte o garçom para garrafas fechadas.



Bebidas



Suco (Natural ou Polpa) _____ 400ml **15**

Natural: Laranja, limão, melancia e morango.

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

Suco de Uva (integral) _____ 295ml **18**

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

Soda italiana _____ 400ml **15**

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

Não alcoólicos

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

Refrigerante _____ 290ml **8,9**

Energético *Tradicional, Melancia e Tropical* _____ 230ml **19**

Cervejas

600ml

Original _____ **20**

Spaten _____ **19**

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).

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