

# 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](http://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\$99.<sup>50</sup> 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...

<b>Torresmo trem bão (de rolo)</b> _____	250g	<b>60</b>
<i>Torresmo a pururuca servido com molho de goiaba e dedo de moça.</i>		
<b>Dedinho de aipim</b> _____	5 unid	<b>35</b>
<i>Dedinhos de aipim com queijo coalho e carne seca, servido com molho bebum (cachaça de rapadura e gengibre).</i>		
<b>Torresmo sequinho e crocante</b> _____	150g	<b>45</b>
<b>Linguiça caseira de pernil</b> _____	200g	<b>45</b>
<b>Linguiça suína recheada</b> <i>com rúcula e tomate seco.</i> _____	200g	<b>55</b>
<b>Polenta frita caseira</b> _____	450g	<b>35</b>
<b>Dadinhos de tapioca</b> <i>com geleia de abacaxi e pimenta.</i> _____	400g	<b>45</b>
<b>Isca de frango crocante empanado</b> _____	400g	<b>45</b>
<i>Acompanha muito catupiry.</i>		
<b>Frango à passarinho</b> _____	1kg	<b>55</b>
<b>Tradicional carne seca desfiada</b> <i>com mandioca frita.</i> _____	400g	<b>60</b>
<b>Costelinha suína</b> <i>com mandioca frita.</i> _____	500g	<b>60</b>
<b>Picanha com fritas</b> <i>acompanha farofa e vinagrete.</i> _____	400g	<b>130</b>
<b>Camarão frito</b> _____	400g	<b>95</b>
<b>Mandioca frita</b> _____	400g	<b>35</b>
<b>Fritas</b> _____	400g	<b>35</b>
<b>Isca de Tilápia</b> <i>acompanha molho tártaro.</i> _____	400g	<b>60</b>
<b>Moela do Chef</b> <i>acompanha cesta de pães.</i> _____	500g	<b>45</b>



## Lanches boquinha de anjo

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

## Bolinhos

*5 unidades*

<b>Bolinho de mandioca com carne seca</b> _____	230g	<b>35</b>
<b>Bolinho de abóbora com carne seca</b> _____	240g	<b>35</b>
<b>Croquete de carne</b> _____	270g	<b>35</b>
<b>Bolinha de queijo</b> _____	220g	<b>35</b>

## Escondidinhos

Acompanham  
torradas.

- Escondidinho de carne seca** \_\_\_\_\_ 350g **60**  
*Purê de mandioca gratinado com catupiry e queijo parmesão.*
- Escondidinho vegetariano** \_\_\_\_\_ 350g **50**  
*Purê de mandioca, brócolis, palmito, ervilha e milho.*
- Escondidinho de camarão** \_\_\_\_\_ 350g **70**  
*Purê de mandioca gratinado com catupiry e queijo parmesão.*

## Queridinhos

### do Fogão Mineiro

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

## Peixes

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

## Grelhados

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

## Risotos

	1 pessoa	
<b>Risoto de palmito</b> _____ 350g <b>70</b>		
<b>Risoto de filé mignon com parmesão</b> _____ 380g <b>90</b>		
<b>Risoto ao funghi</b> _____ 350g <b>90</b>		
<i>Com queijo minas.</i>		
<b>Risoto de rúcula com tomate seco</b> 400g _____		
<i>Com frango grelhado.</i> 120g. _____ <b>70</b>		
<i>Com baby beef.</i> 150g. _____ <b>80</b>		

## Parmegiana

<b>Parmegiana de filé mignon</b> _____ 120g <b>99</b>		240g <b>189</b>
<i>Arroz branco e fritas.</i>		
<b>Parmegiana de frango</b> _____ 240g <b>80</b>		480g <b>155</b>
<i>Arroz branco e fritas.</i>		

## Saladas

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



# 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

<b>Velho Barreiro</b>	450ml	<b>30</b>
<b>Vodka nacional</b>	450ml	<b>34</b>
<b>Absolut</b>	450ml	<b>38</b>
<b>Saquerinha</b>	450ml	<b>34</b>
<b>Cachaça</b> Salinas, Seleta ou Boazinha	450ml	<b>38</b>
<b>Cachaças Especiais</b>	450ml	<b>40</b>



<b>Cuervo Margarita</b>	150ml	<b>28</b>
<i>José Cuervo Silver, mix de limão, xarope de açúcar e cointreau.</i>		
<b>Mojito</b>	300ml	<b>34</b>
<i>Rum, água com gás, xarope de açúcar, hortelã e suco de limão.</i>		
<b>Moscow Mule</b>	300ml	<b>36</b>
<i>Vodka, xarope de gengibre, suco de limão e espuma de gengibre.</i>		
<b>Blonde Passion</b>	350ml	<b>36</b>
<i>Whisky blonde, limão siciliano, maracujá e xarope de açúcar.</i>		
<b>Lillet Clericot</b>	400ml	<b>38</b>
<i>Lillet (vinho branco), água tônica, laranja, abacaxi, uva ou morango.</i>		
<b>Negroni</b>	300ml	<b>38</b>
<i>Gin, campari, vermouth.</i>		
<b>Fitzgerald</b>	350ml	<b>38</b>
<i>Gin, angostura, limão siciliano, xarope de açúcar e água com gás.</i>		
<b>Aperol Spritz</b>	380ml	<b>37</b>
<i>Aperol, espumante Brut, água com gás.</i>		
<b>Blonde Summer Tea</b>	350ml	<b>38</b>
<i>Whisky, xarope, limão e chá de pêssego.</i>		

## Gin



**BEG Gin** 400ml **38**

**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

<b>Chivas 12 anos</b> _____	<b>29</b>	<b>Red Label</b> _____	<b>25</b>
<b>Jameson</b> _____	<b>21</b>	<b>Black Label</b> _____	<b>29</b>
<b>Absolut</b> _____	<b>23</b>	<b>José Cuervo Gold</b> _____	<b>21</b>

## Cachaças

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

*Consulte o garçom para garrafas fechadas.*



# Bebidas



**Suco** (Natural ou Polpa) \_\_\_\_\_ 400ml **16**

*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 **18**

**Soda italiana** \_\_\_\_\_ 400ml **16**

*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 **6,9**

**Refrigerante** \_\_\_\_\_ 290ml **8,9**

**Energético** Tradicional, Melancia e Tropical \_\_\_\_\_ 230ml **19**

## Cervejas

**600ml**

**Original** \_\_\_\_\_ **20**

**Heineken** \_\_\_\_\_ **23**

**Black Princess Gold** \_\_\_\_\_ **18**

**Petra Puro Malte** \_\_\_\_\_ **18**

**Baden Baden** \_\_\_\_\_ **28**

Ipa, Golden, Cristal, Peach e Witbier

**Long necks**

**Corona** \_\_\_\_\_ 330ml **14**

**Heineken** \_\_\_\_\_ 330ml **14**

**Chopp**

**Chopp Amstel** \_\_\_\_\_ 350ml **14**

# 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 executiva** \_\_\_\_\_ 100g 15

*Alface, rúcula, cenoura ralada, tomate cereja e cebola roxa.*

**Tilápia crocante** \_\_\_\_\_ 180g 55

*Filé de tilápia empanado na farinha panko com arroz e legumes.*

**Risoto de parmesão com baby beef de alcatra** \_ 150g 50

**Nhoque de mandioquinha** \_\_\_\_\_ 380g 55  
*com molho de tomates frescos e manjericão, gratinado com muçarela de búfala.*

**Rabada com polenta cremosa** \_\_\_\_\_ 180g 50

*Rabada, polenta cremosa, arroz branco, feijão e couve refogada.*

**Costela Mineira** \_\_\_\_\_ 180g 50

*Costela bovina, arroz branco, feijão, purê de mandioquinha, couve refogada e cebola roxa.*

**Picadinho** \_\_\_\_\_ 150g 65

*Filé mignon picadinho ao molho próprio, arroz branco, feijão, farofa, couve refogada, ovo.*

**Picolé Mineiro** \_\_\_\_\_ 170g 48

*Costelinha frita, arroz carreteiro, feijão tropeiro, couve refogada, torresmo e banana da terra frita.*

**Escalope de filé mignon** com creme de gorgonzola \_\_\_\_ 150g 65

*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 \_\_\_\_ 200g 68

*Ao molho sugo.*

**Saint peter** \_\_\_\_\_ 180g 55

*Arroz branco ou purê de batata e mix de legumes no azeite.*

**Risoto de carne seca com abóbora** \_\_\_\_\_ 400g 48

**Picanha mineira** \_\_\_\_\_ 180g 70

*Arroz carreteiro, tutu de feijão, couve refogada e banana à milanesa.*

**Brasileirinho** \_\_\_\_\_ 200g 60

*Chorizo angus, arroz branco, feijão, farofa, vinagrete e polenta frita.*

**Strogonoff de carne** \_\_\_\_\_ 200g 50

*Arroz branco e fritas.*

**Parmegiana de baby beef** \_\_\_\_\_ 200g 60

*Arroz branco e fritas.*

## Tradicionalis 40

**Strogonoff de frango** 150g

*Arroz branco e fritas.*

**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 35

*Arroz branco e fritas ou espaguete ao molho vermelho.*

**Baby beef** \_\_\_\_\_ 120g 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