

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\$99,50 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 baixo 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...

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>		
Dadinho de Costela a Moda do Fogão _____	250g	45
<i>Nossa costela é assada lentamente para manter a suculência e o sabor marcante.</i>		
Bolinho de Linguiça com Queijo Canastra _____	250g	39
<i>Feito com a tradicional linguíça caipira mineira e o queijo canastra misturado em sua massa.</i>		
Parmegiana de Dedo _____	350g	69
<i>Filé Mignon cortado em aperitivo com nosso tradicional molho de tomates e gratinado com muçarela.</i>		
Torresmo com Goiabada _____	250g	60
<i>A evolução do torresmo de rolo.</i>		
Mandioca Cremosa com Cupim _____	350g	45
<i>Mandioca quase derretendo, coberta com muçarela e por cima aquele cupim desfiado que desmancha na boca.</i>		
Fraldinha com Molho Gorgonzola _____	250g	59
<i>Fraldinha cortada em tiras grelhada e coberta com molho de gorgonzola, acompanha fatias de pão.</i>		
Torresmo sequinho e crocante _____	150g	45
Linguíça caseira de pernil _____	200g	45
Polenta frita caseira _____	450g	35
Dadinhos de tapioca <i>com geleia de abacaxi e pimenta.</i> _____	400g	45
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	130
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
Bolinho de mandioca com carne seca _____	230g	35
Bolinho de abóbora com carne seca _____	240g	35
Croquete de carne _____	270g	35



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>Linguíça especial caseira, azeitona, vinagrete e gorgonzola.</i>		

Escondidinhos

Acompanham
torradas.

Escondidinho de carne seca _____	350g	60
<i>Purê de mandioca gratinado com catupiry e queijo parmesão.</i>		
Escondidinho vegetariano _____	350g	50
<i>Purê de mandioca, brócolis, palmito, ervilha e milho.</i>		
Escondidinho de camarão _____	350g	70
<i>Purê de mandioca gratinado com catupiry e queijo parmesão.</i>		

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>		
Bisteca com tuto ou tropeiro _____	200g 89	400g 155
<i>Bisteca suína, arroz branco, couve refogada, ovo frito, linguiça artesanal, torresmo, banana à milanesa e vinagrete.</i>		
Picanha especial com tuto ou tropeiro _____	180g 132	360g 209
<i>Picanha, arroz branco, 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 linguiça caseira.</i>		
Arroz de Costela _____		600g 190
<i>Nossa costela é assada lentamente para manter a suculência e o seu sabor marcante, acompanha vinagrete.</i>		
Péla Égua / Canjiquinha com Costelinha _____		400g 149
<i>Costelinha de porco assada na brasa por 3 horas, acompanha nossa canjiquinha feita da maneira tradicional mineira, acompanha couve refogada e torresmo.</i>		
T-Bone com Legumes Grelhados _____		550g 209
<i>Corte especial Angus assado, acompanha nossos legumes da roça grelhados a perfeição (abobrinha, batata rustica, quiabo, cebola roxa), arroz branco e nossa farofinha de ovos. T-bone corte do Contra filé com osso, o T separa o Contra filé do filé Mignon, peso médio da peça 550grs.</i>		
Lasanha da Vovó _____		1000g 149
<i>Massa artesanal, molho de tomates artesanal, presunto, muçarela e queijo meia cura</i>		

Peixes

	1 pessoa	2 pessoas
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 150		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>		
Medalhão 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 e Risotos

	1 pessoa	
Risoto de palmito _____ 350g 70		
Risoto de filé mignon com parmesão _____ 380g 90		
Risoto de rúcula com tomate seco 400g		
<i>Com frango grelhado.</i> 120g. _____ 70		
<i>Com baby beef.</i> 150g. _____ 80		
Nhoque ao Pesto com Burrata _____ 320g 89		
<i>Nhoque de mandioquinha puxado no molho pesto e finalizado com uma burrata cremosa</i>		
Risoto de Rabada _____ 380g 69		
<i>Fusão da nossa tradicional rabada com o clássico risoto italiano.</i>		
Carbonara Mineiro _____ 320g 89		
<i>Um clássico da culinária italiana com o toque especial da cozinha mineira.</i>		

Parmegiana

Parmegiana de filé mignon _____ 120g 99		240g 189
<i>Arroz branco e fritas.</i>		
Parmegiana de frango _____ 240g 80		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
Burrata ao pesto _____		440g 59
<i>Rúcula e tomate seco.</i>		
Salada do Roça _____		440g 49
<i>Rúcula, couve Manteiga, cebola roxa, crocante de linguiça e pão torrado.</i>		



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	30
Vodka nacional	450ml	34
Absolut	450ml	38
Saquerinha	450ml	34
Cachaça Salinas, Seleta ou Boazinha	450ml	38
Cachaças Especiais	450ml	40



Cuervo Margarita	150ml	28
<i>José Cuervo Silver, mix de limão, xarope de açúcar e cointreau.</i>		
Mojito	300ml	34
<i>Rum, água com gás, xarope de açúcar, hortelã e suco de limão.</i>		
Moscow Mule	300ml	36
<i>Vodka, xarope de gengibre, suco de limão e espuma de gengibre.</i>		
Blonde Passion	350ml	36
<i>Whisky blonde, limão siciliano, maracujá e xarope de açúcar.</i>		
Lillet Clericot	400ml	38
<i>Lillet (vinho branco), água tônica, laranja, abacaxi, uva ou morango.</i>		
Negroni	300ml	38
<i>Gin, campari, vermouth.</i>		
Fitzgerald	350ml	38
<i>Gin, angostura, limão siciliano, xarope de açúcar e água com gás.</i>		
Aperol Spritz	380ml	37
<i>Aperol, espumante Brut, água com gás.</i>		
Blonde Summer Tea	350ml	38
<i>Whisky, xarope, limão e chá de pêssego.</i>		
Carajillo	100ml	28
<i>Café com Licor 43.</i>		
Sunset	400ml	45
<i>Citrus, Gin Modern & Tropical, vinho seco.</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

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 _____	19	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 **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 sorvete de framboesa. _____ 100g **25**

Ouro de Minas _____ 150g **29**

Dadinho de tapioca, doce de leite e sorvete

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

Mais pedidos

Tilápia crocante _____ 180g 58

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

Risoto de parmesão com baby beef de alcatra _150g 55

Nhoque de mandioquinha _____ 380g 55
com molho de tomates frescos e manjeriço, gratinado com muzarela de búfala.

Rabada com polenta cremosa _____ 180g 55

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

Costela Mineira _____ 180g 55

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

Picadinho _____ 150g 70

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

Picolé Mineiro _____ 170g 50

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 55

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 58

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

Risoto de carne seca com abóbora _____ 400g 50

Picanha mineira _____ 180g 75

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

Brasileirinho _____ 200g 63

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

Strogonoff de carne _____ 200g 55

Arroz branco e fritas.

Parmegiana de baby beef _____ 200g 60

Arroz branco e fritas.

Tradicionais 45

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.