

# 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\$104.<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>Dadinho de Costela a Moda do Fogão</b> <i>Nossa costela é assada lentamente para manter a suculência e o sabor marcante.</i>	250g	55
<b>Bolinho de Linguiça com Queijo Canastra</b> <i>Feito com a tradicional linguiça caipira mineira e o queijo canastra misturado em sua massa.</i>	250g	39
<b>Torresmo com Goiabada</b> <i>A evolução do torresmo de rolo.</i>	250g	60
<b>Mandioca Cremosa com Cupim</b> <i>Mandioca quase derretendo, coberta com muçarela e por cima aquele cupim desfiado que desmancha na boca.</i>	350g	45
<b>Baby Beef com Molho Gorgonzola</b> <i>Fraldinha cortada em tiras grelhada e coberta com molho de gorgonzola, acompanha fatias de pão.</i>	250g	59
<b>Torresmo sequinho e crocante</b>	150g	45
<b>Polenta frita caseira</b>	450g	35
<b>Dadinhos de tapioca</b> <i>com geleia de abacaxi e pimenta.</i>	400g	45
<b>Isca de frango crocante empanado</b> <i>Acompanha muito catupiry.</i>	400g	45
<b>Frango à passarinho</b>	1kg	55
<b>Tradicional carne seca desfiada</b> <i>com mandioca frita.</i>	400g	60
<b>Costelinha suína</b> <i>com mandioca frita.</i>	500g	60
<b>Picanha com fritas</b> <i>acompanha farofa e vinagrete.</i>	400g	145
<b>Camarão frito</b>	400g	95
<b>Mandioca frita</b>	400g	35
<b>Fritas</b>	400g	35
<b>Isca de Tilápia</b> <i>acompanha molho tártaro.</i>	400g	60
<b>Moela do Chef</b> <i>acompanha cesta de pães.</i>	500g	45
<b>Bolinho de mandioca com carne seca</b>	230g	35
<b>Bolinho de abóbora com carne seca</b>	240g	35
<b>Croquete de carne</b>	270g	35
<b>Alcatra com fritas</b>	360g	95



## Lanches boquinha de anjo

<b>Lanche do Tio Bení</b> <i>Filé de frango, muçarela, alface e tomate.</i>	240g	45
<b>Lanche do Tio Zenéia</b> <i>Churrasquinho de alcatra, azeitona preta, rúcula e provolone.</i>	180g	55
<b>Lanche do Tio Nandao</b> <i>Pernil desfiado, muçarela, vinagrete e rúcula.</i>	180g	45
<b>Lanche do Primo Weber</b> <i>Linguíça especial caseira, azeitona, vinagrete e gorgonzola.</i>	180g	48

## Escondidinhos

Acompanham  
torradas.

**Escondidinho de carne seca** *Purê de mandioca gratinado com catupiry e queijo parmesão.* 350g 65

**Escondidinho vegetariano** *Purê de mandioca, brócolis, palmito, ervilha e milho.* 350g 55

**Escondidinho de camarão** *Purê de mandioca gratinado com catupiry e queijo parmesão.* 350g 75

## Queridinhos

### Fogão Mineiro

1 pessoa 2 pessoas

**Favorito da Vó Tita** *Rabada suculenta acompanhada de arroz branco, couve refogada, polenta frita, vinagrete, feijão e farofa* 200g 108 400g 185

**Costela da Vó Sinhá** *Deliciosa costela bovina, acompanhada de arroz branco, couve refogada, vinagrete, feijão, farofa e polenta frita (ou angu).* 200g 108 400g 185

**Costelinha à mineira** *Costelinha suína, arroz branco, tutu de feijão, couve refogada ovo frito, linguiça caseira, torresmo, banana à milanesa e vinagrete.* 200g 108 400g 185

**Bisteca com tutu ou tropeiro** *Bisteca suína, arroz branco, couve refogada, ovo frito, linguiça artesanal, torresmo, banana à milanesa e vinagrete.* 200g 95 400g 165

**Picanha especial com tutu ou tropeiro** *Picanha, arroz branco, couve refogada, ovo frito, linguiça caseira, torresmo, banana à milanesa e vinagrete.* 180g 132 360g 209

**Picanha com rúcula** *Picanha, arroz branco, salada de rúcula, feijão, farofa, vinagrete queijo coalho e linguiça caseira.* 180g 132 360g 209

**Péla Égua / Canjiquinha com Costelinha** *Costelinha de porco assada na brasa por 3 horas, acompanha nossa canjiquinha feita da maneira tradicional mineira, acompanha couve refogada e torresmo.* 400g 149

**T-Bone com Legumes Grelhados** *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.* 550g 209

## Peixes

1 pessoa 2 pessoas

**Tilápia à moda do Fogão** *com molho de alcaparras, arroz com brócolis e salada mix.* 400g 175

**Salmão grelhado** *Acompanha risoto de limão siciliano.* 200g 95

## Grelhados

**Chorizo** Arroz, feijão, batata frita, vinagrete e farofa.

1 pessoa 2 pessoas  
200g **150** 400g **190**

**Medalhão de filé mignon** Manicaretti caprese ao molho branco ou ao sugo.

200g **95** 400g **175**

**Medalhão de mignon com gorgonzola** Purê de mandioquinha e mix de legumes no azeite.

150g **95** 300g **175**

**Filé de frango ao molho de ervas** Purê de batata doce e mix de legumes no azeite.

230g **66** 460g **99**

## Massas e Risotos

**Risoto de palmito**

1 pessoa  
350g **75**

**Risoto de filé mignon com parmesão**

380g **95**

**Risoto de rúcula com tomate seco**

400g

*Com frango grelhado*

120g **70**

*Com baby beef*

150g **80**

**Nhoque ao Pesto** Nhoque de mandioquinha puxado no molho pesto

320g **89**

## Parmegiana

**Parmegiana de filé mignon** Arroz branco e fritas.

1 pessoa 2 pessoas  
120g **99** 240g **195**

**Parmegiana de frango** Arroz branco e fritas.

240g **80** 480g **155**

## Saladas

**Salada mista** Rúcula, alface, palmito tomate e cebola.

1 pessoa 2 pessoas  
220g **30** 440g **50**

**Rúcula com cebola**

200g **25** 400g **40**

**Salada da Roça** Rúcula, couve Manteiga, cebola roxa, crocante de linguiça e pão torrado.

440g **49**



## 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>32</b>
<b>Vodka nacional</b>	450ml	<b>36</b>
<b>Absolut</b>	450ml	<b>38</b>
<b>Saquerinha</b>	450ml	<b>36</b>
<b>Cachaça</b> <i>Salinas, Seleta ou Boazinha</i>	450ml	<b>38</b>
<b>Cachaças Especiais</b>	450ml	<b>40</b>

### Drinks

<b>Cuervo Margarita</b> <i>José Cuervo Silver, mix de limão, xarope de açúcar e cointreau.</i>	150ml	<b>29</b>
<b>Mojito</b> <i>Rum, água com gás, xarope de açúcar, hortelã e suco de limão.</i>	300ml	<b>35</b>
<b>Moscow Mule</b> <i>Vodka, xarope de gengibre, suco de limão e espuma de gengibre.</i>	300ml	<b>37</b>
<b>Blonde Passion</b> <i>Whisky blonde, limão siciliano, maracujá e xarope de açúcar.</i>	350ml	<b>36</b>
<b>Lillet Clericot</b> <i>Lillet (vinho branco), água tônica, laranja ou morango.</i>	400ml	<b>38</b>
<b>Negroni</b> <i>Gin, campari, vermouth.</i>	300ml	<b>38</b>
<b>Fitzgerald</b> <i>Gin, angostura, limão siciliano, xarope de açúcar.</i>	350ml	<b>38</b>
<b>Aperol Spritz</b> <i>Aperol, espumante Brut, água com gás.</i>	380ml	<b>37</b>
<b>Cuba Libre</b> <i>Rum Baccardi, suco de limão e coca-cola.</i>	350ml	<b>34</b>

### Drinks sem álcool

<b>MISTY Soda Brasileira</b> - 0% açúcar, natural e 29 kcal <i>Frutas vermelhas, Frutas tropicais, Detox lemon.</i>	400ml	<b>30</b>
--	-------	-----------

## Gin



**BEG Gin** 400ml **39**

**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.

**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

**Sunset** - Citrus, Gin, vinho seco.

*Consulte o garçom e conheça as opções sem álcool.*

## Doses

50ml

**Chivas 12 anos** \_\_\_\_\_ 35

**Jameson** \_\_\_\_\_ 21

**Absolut** \_\_\_\_\_ 23

**Red Label** \_\_\_\_\_ 30

**Black Label** \_\_\_\_\_ 35

**José Cuervo Gold** \_\_\_\_\_ 25

**Campari** \_\_\_\_\_ 25

## Cachaças

**Beleza de Minas** \_\_\_\_\_ 18

**Boazinha** \_\_\_\_\_ 14

**Canarinha** \_\_\_\_\_ 22

**Com mel** \_\_\_\_\_ 15

**Da Casa** \_\_\_\_\_ 6

**Rapadura** \_\_\_\_\_ 19

**Espírito de Minas** \_\_\_\_\_ 18

**Lua nova** \_\_\_\_\_ 18

**Salinas** \_\_\_\_\_ 18

**Seleta** \_\_\_\_\_ 14

**Velha Januária** \_\_\_\_\_ 18

**Pescador Prata** \_\_\_\_\_ 25

**Pescador Ouro** \_\_\_\_\_ 25

**Salineira** \_\_\_\_\_ 19

**Vale Verde** \_\_\_\_\_ 18

**Hanavilhana** \_\_\_\_\_ 18

*Consulte o garçom para garrafas fechadas.*



# Bebidas



<b>Suco</b> ( <i>Natural ou Polpa</i> )	400ml	<b>16,5</b>
<i>Natural: Laranja, limão, melancia e morango.</i>		
<i>Polpa: Abacaxi, abacaxi com hortelã, maracujá, manga, uva, acerola, caju, goiaba, cajá, tamarindo e graviola.</i>		
<b>Suco de Uva</b> ( <i>integral</i> )	295ml	<b>18</b>
<b>Suco misto</b> ( <i>Dois sabores</i> )	400ml	<b>18</b>
<b>Soda italiana</b> ( <i>Frutas vermelhas, kiwi, morango, abacaxi, pêssego, limão siciliano, manga, maracujá, melancia, maçã verde, tangerina, framboesa, cereja, roma e mirtilo.</i> )	400ml	<b>18</b>

## Não alcoólicos

<b>Água com ou sem gás</b>	300ml	<b>7,5</b>
<b>Refrigerante</b>	290ml	<b>9,5</b>
<b>Energético</b> ( <i>Tradicional, Melancia e Tropical</i> )	230ml	<b>22</b>

## Cervejas

600ml		Long necks	
<b>Original</b>	22	<b>Corona</b>	330ml 15
<b>Heineken</b>	24	<b>Heineken</b>	330ml 15
<b>Black Princess Gold</b>	18	<b>Heineken zero</b>	330ml 15
<b>Petra Puro Malte</b>	18	<b>Chopp</b>	
<b>Baden Baden</b>	28	<b>Chopp Amstel</b>	350ml 15

Ipa, Golden, Cristal, Peach e Witbier

# Sobremesas

<b>Doce de leite da fazenda com queijo</b>	100g	<b>18</b>
<b>Doce de abóbora com queijo</b>	100g	<b>18</b>
<b>Goiabada com queijo</b>	90g	<b>18</b>
<b>Petit gateau com sorvete de creme</b> <i>2 bolas de sorvete.</i>	100g	<b>30</b>
<b>Cocada assada</b> <i>com bola de sorvete de creme.</i>	100g	<b>27</b>
<b>Ouro de Minas</b> <i>Dadinho de tapioca, doce de leite e sorvete</i>	150g	<b>29</b>

*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

<b>Tilápia crocante</b> Filé de tilápia empanado na farinha panko com arroz e legumes.	180g	58
<b>Risoto de parmesão com baby beef de alcatra</b>	150g	60
<b>Nhoque de mandioquinha</b> com molho de tomates frescos e manjericão, gratinado com muçarela de búfala.	380g	55
<b>Rabada com polenta cremosa</b> Rabada, polenta cremosa, arroz branco, feijão e couve refogada.	180g	55
<b>Costela Mineira</b> Costela bovina, arroz branco, feijão, purê de mandioquinha, couve refogada e cebola roxa.	180g	55
<b>Picadinho</b> Filé mignon picadinho ao molho próprio, arroz branco, feijão, farofa, couve refogada, ovo.	150g	70
<b>Picolé Mineiro</b> Costelinha frita, arroz carreteiro, feijão tropeiro, couve refogada, torresmo e banana da terra frita.	170g	50
<b>Medalhão de filé mignon</b> com creme de gorgonzola Purê de mandioquinha e mix de legumes no azeite.	150g	68
<b>Virado à paulista</b> Bisteca suína, arroz branco, tutu de feijão, couve refogada, ovo frito, banana à milanesa, linguiça caseira e torresmo.	150g	55
<b>Medalhão de filé mignon</b> com manicaretti caprese Ao molho sugo.	200g	68
<b>Saint peter</b> Arroz branco ou purê de batata e mix de legumes no azeite.	180g	58
<b>Picanha mineira</b> Arroz carreteiro, tutu de feijão, couve refogada e banana à milanesa.	180g	75
<b>Brasileirinho</b> Chorizo angus, arroz branco, feijão, farofa, vinagrete e polenta frita.	200g	63
<b>Strogonoff de carne</b> Arroz branco e fritas.	200g	55
<b>Parmegiana de baby beef</b> Arroz branco e fritas.	200g	60
<b>Risoto de Rabada</b> Fusão da nossa tradicional rabada com o clássico risoto italiano.	380g	60

## Tradicionalis 45

<b>Strogonoff de frango</b> Arroz branco e fritas.	150g
<b>Filé de frango grelhado</b> Arroz branco, feijão, farofa, vinagrete e fritas.	120g
<b>Filé de frango ao molho de ervas finas</b> Purê de batata doce e legumes no azeite.	120g
<b>Parmegiana de frango</b> Arroz branco e fritas.	120g

## kids

<b>Franguinho</b> Arroz branco e fritas ou espaguete ao molho vermelho.	120g	35
<b>Baby beef</b> Arroz branco e fritas ou espaguete ao molho vermelho.	120g	45