

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\$104⁵⁰ 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...

Dadinho de Costela a Moda do Fogão <i>Nossa costela é assada lentamente para manter a suculência e o sabor marcante.</i>	250g	55
Bolinho de Linguiça com Queijo Canastra <i>Feito com a tradicional linguiça caipira mineira e o queijo canastra misturado em sua massa.</i>	250g	45
Torresmo com Goiabada <i>A evolução do torresmo de rolo.</i>	250g	65
Mandioca Cremosa com Cupim <i>Mandioca quase derretendo, coberta com muçarela e por cima aquele cupim desfiado que desmancha na boca.</i>	350g	45
Baby Beef com Molho Gorgonzola <i>Fraldinha cortada em tiras grelhada e coberta com molho de gorgonzola, acompanha fatias de pão.</i>	250g	65
Torresmo sequinho e crocante	150g	45
Polenta frita caseira	450g	38
Dadinhos de tapioca <i>com geleia de abacaxi e pimenta.</i>	400g	45
Isca de frango crocante empanado <i>Acompanha muito catupiry.</i>	400g	45
Frango à passarinho	1kg	60
Costelinha suína <i>com mandioca frita.</i>	500g	60
Picanha com fritas <i>acompanha farofa e vinagrete.</i>	400g	145
Camarão frito	400g	95
Mandioca frita	400g	38
Fritas	400g	35
Isca de Tilápia <i>acompanha molho tártaro.</i>	400g	65
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
Alcatra com fritas	360g	95
Bolinho de Cupim com Gorgonzola <i>5 unidades</i>	250g	45
Porção de Jiló Empanado	300g	45
Porção Mista na Chapa <i>Isca de alcatra, calabresa acebolada, isca de frango grelhado e fritas com bacon</i>	600g	155



Lanches boquinha de anjo

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

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.* 600g 235

Frango com Quiabo *Frango com quiabo, polenta mole, arroz, feijão e couve refogada* 200g 108 400g 185

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	155	400g 195

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

200g	105	400g 195
------	-----	----------

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

150g	105	300g 195
------	-----	----------

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

230g	75	460g 105
------	----	----------

Massas e Risotos

Risoto de palmito

1 pessoa

350g 75

Risoto de filé mignon com parmesão

200g 105

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	109	240g 205

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

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

Drinks

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

Drinks sem álcool

MISTY Soda Brasileira - 0% açúcar, natural e 29 kcal <i>Frutas vermelhas, Frutas tropicais, Detox lemon.</i>	400ml	35
--	-------	-----------

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



Suco (Natural ou Polpa)

400ml 16,5

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

400ml 18

Não alcoólicos

Água com ou sem gás

300ml 7,5

Refrigerante

290ml 9,5

Energético Tradicional, Melancia e Tropical

230ml 22

Cervejas

600ml

Original 22

Heineken 24

Black Princess Gold 18

Petra Puro Malte 18

Baden Baden 28

Ipa, Golden, Cristal, Peach e Witbier

Long necks

Corona 330ml 15

Heineken 330ml 15

Heineken zero 330ml 15

Chopp

Chopp Amstel 350ml 15

Sobremesas

Doce de leite da fazenda com queijo

100g 18

Doce de abóbora com queijo

100g 18

Goiabada com queijo

90g 18

Petit gateau com sorvete de creme 2 bolas de sorvete.

100g 30

Cocada assada com bola de sorvete de creme.

100g 27

Ouro de Minas Dadinho de tapioca, doce de leite e sorvete

150g 29

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 Filé de tilápia empanado na farinha panko com arroz e legumes.	180g	58
Risoto de parmesão com baby beef de alcatra	150g	62
Nhoque de mandioquinha com molho de tomates frescos e manjerição, gratinado com muçarela de búfala.	380g	55
Rabada com polenta cremosa Rabada, polenta cremosa, arroz branco, feijão e couve refogada.	180g	58
Costela Mineira Costela bovina, arroz branco, feijão, purê de mandioquinha, couve refogada e cebola roxa.	180g	58
Picadinho Filé mignon picadinho ao molho próprio, arroz branco, feijão, farofa, couve refogada, ovo.	150g	75
Picolé Mineiro Costelinha frita, arroz carreteiro, feijão tropeiro, couve refogada, torresmo e banana da terra frita.	170g	53
Medalhão de filé mignon com creme de gorgonzola Purê de mandioquinha e mix de legumes no azeite.	150g	75
Virado à paulista Bisteca suína, arroz branco, tutu de feijão, couve refogada, ovo frito, banana à milanesa, linguiça caseira e torresmo.	150g	55
Medalhão de filé mignon com manicaretti caprese Ao molho sugo.	200g	75
Saint peter Arroz branco ou purê de batata e mix de legumes no azeite.	180g	58
Picanha mineira Arroz carreteiro, tutu de feijão, couve refogada e banana à milanesa.	180g	75
Brasileirinho Chorizo angus, arroz branco, feijão, farofa, vinagrete e polenta frita.	200g	63
Strogonoff de carne Arroz branco e fritas.	200g	58
Parmegiana de baby beef Arroz branco e fritas.	200g	65
Risoto de Rabada Fusão da nossa tradicional rabada com o clássico risoto italiano.	380g	60
Risoto de alho poró com frango crocante	180g	50
Carne de panela Arroz, feijão e farofa	200g	53
Mix fit Alface americana, tomate cereja, cenoura ralada e palmito	180g	
Com frango		45
Com baby beef		55

Tradicionais 48

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

kids

Franguinho Arroz branco e fritas ou espaguete ao molho vermelho.	120g	38
Baby beef Arroz branco e fritas ou espaguete ao molho vermelho.	120g	48