



CARDÁPIO

 2022

ENTRADAS PARA COMEÇAR E COMPARTILHAR



Raclette Original 87

salsichas vienenses, pickles de pepinos e cebolinhas, tomatinhos, batatinhas e torradas libanesas

Fondue de Coxinha 74

coxinhas crocantes e Catupiry®

Burrata 69

pesto Chalezinho, pomodoro e concassé de tomatinhos, queijo parmesão e cesto de torradas libanesas

Queijo da Savóia 87

queijo Lua Cheia assado, embutidos europeus, pickles, tomatinho com manjerição e brioche amanteigado

Charcutaria By Seara Gourmet® 85

presunto parma, salame levemente picante, lombo condimentado e presunto alemão Seara Gourmet®, mostardas Maille® e fatias de brioche tostados

peça esta deliciosa opção como acompanhamento de sua fondue de queijo



Slice de Queijo Raclette (por slice)	29
Buffet de Acompanhamentos (por pessoa) batata sauté, batata cozida, brócolis ao alho e azeite, confit de tomatinhos, legumes assados, mix de folhas, pickles de pepino e cebolinha, cogumelos grelhados, charcutaria e sofrito	45
Salada Maison folhas de rúcula, agrião, alface, lascas de parma, tomatinhos, azeitonas, mozzarella de búfala e torradinhas crocantes na manteiga ghee com ervas	42
Raviolone de mussarela massa fresca, molho pomodoro, azeite e manjeriço e tomate defumado	62
Tortelli canastra massa fresca recheada com queijo da canastra e tomate, fonduta de canastra do Jacob, finamente finalizado com redução de vinho tinto e crocante de pancetta	79
Risoto salmão arroz arbório, salmão, ovas de salmão, crocante skin, limão siciliano e parmesão	85
Medalhão e cogumelos filet mignon ao molho trufado com risoto de cogumelos frescos	85
Tartare filet mignon picado na ponta da faca, mostarda dijon Maille®, alcaparras e especiarias. Acompanha batata frita e salada	70
Truta Noisette filet grelhado, purê de abóbora cabotiã e manteiga noisette, lâminas de amêndoas e champignons frescos	74



Medalhão e cogumelos



Truta Noisette



Raviolone de mussarela

CREMES

PARA O FRIO DE CAMPOS –
COMPARTILHE, PEÇA 2 COLHERES

- Creme de Tomate** 45
receita de família com crispy de bacon Seara Gourmet® e croûtons
- Vichyssoise** 45
creme aveludado, preparado com batatas, alho poró e creme fraîche, servido com torradas de alho
- Creme Porcini** 45
saborosíssimo, flambado no conhaque para aquecer seu coração. Servido em canecas de 120ml

A LA CARTE - COMPARTILHE

- Tartiflette** 72
batatas assadas, bacon, fatias finas de cebola, vinho branco, creme fraîche e queijo Reblochon, assim, feito nos alpes
- Tartellete** 62
massa folhada, queijos raclette e gruyère fundidos, tomates frescos e manjeriço. Experimente com Catupiry® gratinado
- Batata Rosti Contemporânea** 78
gruyère, ovo com gema mole, queijo de cabra e presunto Royale

RODÍZIO DE FONDUES DE QUEIJOS E DOCES

179 (por pessoa)

Serviço mínimo para 2 pessoas e cobrado por pessoa que consumir.
Repita o quanto quiser do que mais desejar.
(evite desperdício)



Fondues de Queijos

pães italianos e de campagne (centeio com nozes) quentinhos,
• batatinhas assadas com ervas, • brócolis ao alho e azeite,
• pickles de pepino e cebolinha cristal, salsichas vienenses
e tomatinhos

• SUAVE

• MARGHERITA

• AO TOMATE

• COGUMELOS

• QUATTRO FORMAGGI

ADICIONAL:

• Fondue de Trufas Negras (limitado a 1 unidade) 319

Fondues de Doces

• morangos, • bananas, • uvas verdes, • marshmallow e cucuruchu

• NINHO® & NUTELLA®

• LAUSANE
AO LEITE

• CHOCOLATE COM
MARSHMALLOW
CREMOSO

• LAUSANE
MEIO-AMARGO

• DOCE DE LEITE
E CHURROS

ADICIONAL:

• Lindt® Classic (por pessoa) 35



RODÍZIO SUPER PREMIUM FONDUES DE CARNES, QUEIJOS E DOCES

269 (por pessoa)

Serviço mínimo para 2 pessoas e cobrado por pessoa que consumir.
Repita o quanto quiser do que mais desejar.
(evite desperdício)

Fondue de Carne

torradinhas de alho quentinhas, os 8 molhos Chalezinho, ♦ alho, ♦ queijo, ♦ rosé, ♦ poivre, ♦ ervas, ♦ abacaxi apimentado, cogumelos e mostarda

♦ FILET MIGNON + FRANGO

♦ FILET MIGNON

♦ FILET DE PEITO DE FRANGO

Fondue de Queijo

Pães italianos e de campagne assados na hora, torradinhas de alho quentinhas, batatinhas assadas com ervas, ♦ brócolis ao alho e azeite, pickles de pepino e cebolinha cristal, salsichas vienenses e tomatinhos

♦ CATUPIRY®

♦ QUEIJO FAIXA AZUL
BY CHALEZINHO

♦ ORIGINAL

♦ SUAVE

♦ ADICIONAL:

Fondue de Trufas Negras (limitado a 1 unidade)

♦ AO TOMATE

♦ QUATTRO FORMAGGI

♦ MARGHERITA

♦ COGUMELOS

♦ GARLIC

319

Fondue de Doce

♦ morangos, ♦ bananas, ♦ uvas verdes, ♦ marshmallow e cucuruchu

♦ LINDT® CLASSIC

♦ BAILEYS

♦ FONDUE LÍNGUA
DE GATO *Copenhagen*
BY CHALEZINHO

♦ NINHO® & NUTELLA®

♦ CHOCOLATE COM
MARSHMALLOW
CREMOSO

♦ DOCE DE LEITE
E CHURROS

♦ LAUSANE
AO LEITE

♦ LAUSANE
MEIO-AMARGO



FONDUES DE QUEIJO

Acompanha 1 porção de batatinhas cozidas lentamente ao forno, pães italianos e de campagne assados na hora

❖ **Fondue de Trufas Negras** 419
iguaria de sabor marcante e único finalizado com trufas negras frescas

Fondue Vegana Incrível by Chalezinho

INCRÍVEL!

245

Um sabor surpreendente e totalmente VEGANA. Esta receita exclusiva, preparada pelo Chalezinho com queijos provolone e parmesão, é servida com os produtos veganos da linha Incrível: mini kibe, isca de peixe, empanadinho de frango, e salsichinhas veganas, tomatinhos sweet grape e brócolis



* **Porção Individual** - Fondue Vegana Incrível by Chalezinho 147

❖ **Fondue de Queijo Faixa Azul by Chalezinho**

FAIXA AZUL

219

Exclusiva combinação de queijos Faixa Azul, finamente finalizado com o tradicional parmesão Faixa Azul com maturação de 12 meses para um sabor marcante, com elasticidade e deliciosamente cremoso.

❖ **Fondue Garlic** 219
emmental e gruyère com alho assado e crispy de alho, acompanha folhas de hortelã para neutralizar ao final da fondue

❖ **Original** 219
a mesma servida nos Alpes Suíços (emmental, gruyère e kirsch)

❖ **Suave** 189
consistência leve e agradável ao paladar (emmental, gruyère e estepe)

Catupiry®

189

Uma combinação sensacional. Acompanha goiabada cascão*, pão de queijo quentinho também da Catupiry®, além de pães de campagne (centeio com nozes) e pães italianos assados na hora

*não há reposição do pão de queijo e da goiabada cascão

❖ **Ao Tomate** 189
Esta deliciosa fondue trazida dos Alpes Italiano, é preparada com queijos Emmental e Gruyère e servida com autentica "Salsa di pomodoro fresca". Para você adicionar à seu gosto na sua fondue

❖ **Quattro Formaggi** 189
(ementhal, gruyère, estepe e gorgonzola)

❖ **Marguerita** 189
(emmental, gruyère e estepe finalizada com tomate, manjeriço e parmesão)

❖ **Cogumelos** 189
(emmental, gruyère com shimeji e shiitake finamente temperados)

FONDUES DE CARNE

AO CONSOMÊ DE VINHO TINTO

AO ÓLEO SEMPRE NOVINHO
(SERVIDA SOMENTE NAS ÁREAS EXTERNAS)



servidas com torradinhas de alho e os famosos 8 molhos Chalezinho:
🍷 alho, 🍷 queijo, 🍷 rosé, 🍷 abacaxi apimentado, 🍷 ervas, poivre, cogumelos
e mostarda

🍷 **Filet (ao vinho ou ao óleo)** 235
(filet mignon in natura, 450g)

🍷 **Mignon e Frango (ao vinho ou ao óleo)** 189
(225g filet mignon in natura e 225g de peito de frango
marinado e grelhado)

PORÇÕES ADICIONAIS

🍷 Filet mignon - 200g 89
🍷 Peito de frango - 200g 42



ACOMPANHAMENTOS PARA FONDUES



♦ Batata Canoa sal grosso e orégano	35
♦ Batata Sauté azeite, sal grosso e ervas	29
♦ Filet Aperitivo escolha o ponto da carne e seu molho preferido	98
♦ Mix Light brócolis, couve-flor, cenoura, batata baroa, pickles e tomatinhos	34
♦ Mix Premium filet mignon, mini linguichinhas, frango crocante, salsichas vienenses e batatas canoa	85
♦ Frango Crocante Seara Gourmet® peito de frango crocante, macio e suculento	38
♦ Pães sem Glúten assados na hora (3 unidades)	56
Tábua Incrível® Veganos kibe, isca de peixe, empanadinho de frango e salsichinhas e tomatinhos sweet grape	65
Incrível Filet de Frango Aperitivo Vegano acompanha molho de ervas	65



FONDUES DOCES

Servidos com ♦ morangos frescos, ♦ banana, ♦ uvas verdes, cucurucho e marshmallow



- ♦ **Chocolate com Marshmallow Cremoso** 134
lausanne meio-amargo com marshmallow maçaricado
- ♦ **Lausanne Meio-Amargo** 134
sabor marcante e pouca adição de açúcar
- ♦ **Lausanne ao Leite** 134
sabor leve e delicado
- ♦ **Doce de Leite** 134
viçosa, indiscutivelmente o melhor, acompanha churros quentinhos
- ♦ **Leite Ninho® & Nutella®** 134
receita inigualável, simplesmente delicioso
- ♦ **Leite Ninho® Sem Lactose** 134
- ♦ **Baileys** 152
O inigualável licor Baileys em uma combinação única com a fondue doce de leite. Acompanhando uma surpresa com chocalatinhos finalizados com flor de sal
- ♦ **Fondue Língua de Gato *Copenhague* by Chalezinho** 185
legítimo chocolate Língua de Gato derretido à perfeição
- ♦ **Lindt® Classic** 225
o mais puro chocolate suíço ao leite, inigualável!

SOBREMESA

- Brulée de Doce de Leite** 49
creme brulée de doce de leite com coco fresco, acompanha queijo canastra tostado à mesa

CARDÁPIO KIDS

Cocoricó Crocante com Catupiry® cremoso 57
frango Seara® Gourmet com o legítimo Catupiry®

Cocoricó* 57
peito de frango grelhado

Beefinho* 57
filé mignon bem passado

Macarrãozinho* 57
escolha a massa e o seu molho preferido: massa penne ou
espaguete molho branco ou pomodoro

* Acompanha arroz e batata frita



 @chalezinhocampos



 Não contém glúten.

Não possuímos cozinha isolada para o preparo de itens 100% livres de glúten, sendo assim, nossos produtos não são recomendados para pessoas com intensa sensibilidade ao glúten.

Antes de fazer seu pedido, por favor, informe ao garçom se qualquer pessoa em sua mesa possui alguma restrição ou alergia alimentar.