Era uma vez um

Chalezinho

campos

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 manjericão 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

Seara Gourmet® MAILLE MAISON FONDEE EN 1747

PRATOS EXCLUSIVOS PARA ALMOÇO

Slice de Queijo Raclette (por slice) 29

Buffet de Acompanhamentos (por pessoa) 45
batata sauté, batata cozida, brocolis ao alho e azeite, confit de tomatinhos, legumes assados, mix de folhas, pickles de pepino e cebolinha, cogumelos grelhados, charcutaria e sofrito

Salada Maison 42
folhas de rúcula, agrião, alface, lascas de parma, tomatinhos, azeitonas, mozzarella de búfala e torradinhas crocantes na manteiga ghee com ervas

Raviolone de mussarela 62
massa fresca, molho pomodoro, azeite e manjericão e tomate defumado

Tortelli canastra 79
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

Risoto salmão 85
arroz arbório, salmão, ovas de salmão, crocante skin, limão siciliano e parmesão

Medalhão e cogumelos 85
filet mignon ao molho trufado com risoto de cogumelos frescos

Tartare 70
filet mignon picado na ponta da faca, mostarda dijon Maille®, alcaparras e especiarias. Acompanha batata frita e salada

Truta Noisette 74
filet grelhado, purê de abóbora cabotiá e manteiga noisette, lâminas de amêndoas e champignons frescos

CORTES CHALEZINHO

Fraldinha Angus	69
Bife de Chorizo	79
Tornedor	89

Para uma experiência completa adicione o slice de Queijo Raclette e os itens do nosso buffet de acompanhamentos.

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 manjericão. 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
- AO TOMATE
- QUATTRO FORMAGGI
- MARGHERITA
- COGUMELOS

Fondues de Doces

morangos, bananas, uvas verdes, marshmallow e cucuruchu

- NINHO®&NUTELLA®
- CHOCOLATE COM MARSHMALLOW CREMOSO
- DOCE DE LEITE E CHURROS
- LAUSANE AO LEITE
- LAUSANE MEIO-AMARGO

ADICIONAL:

- Lindt® Classic (por pessoa) 35

Lindt
MASTER SWISS CHOCOLATIER
SINCE 1845

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

- FONDUE BACON SEARA GOURMET® COM CHEDDAR
- QUEIJO FAIXA AZUL BY CHALEZINHO
- ORIGINAL
- SUAVE
- AO TOMATE
- QUATTRO FORMAGGI
- MARGHERITA
- COGUMELOS
- GARLIC

Fondue de Doce

morangos, bananas, uvas verdes, marshmallow e cucuruchu

- LINDT® CLASSIC
- FONDUE LÍNGUA DE GATO Kopenhagen BY CHALEZINHO
- NINHO®&NUTELLA®
- CHOCOLATE COM MARSHMALLOW CREMOSO
- DOCE DE LEITE E CHURROS
- LAUSANE AO LEITE
- LAUSANE MEIO-AMARGO

Lindt MASTER SWISS CHOCOLATIER SINCE 1845 · FAIXA AZUL · Seara Gourmet

FONDUES DE QUEIJO

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

Fondue Vegana Incrível by Chalezinho — 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 Bacon Seara Gourmet® com Cheddar — 219

O clássico cheddar inglês preparado especialmente em uma versão de sabor suave, acompanha batata rústica com generosos pedaços de bacon

Fondue de Queijo Faixa Azul by Chalezinho — 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)

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, manjericão e parmesão)

Cogumelos — 189

(emmental, gruyère com shimeji e shiitake finamente temperados)

COMBO EXPERIÊNCIA INCRÍVEL VEGANA

R$399

Fondue Vegana Incrível by Chalezinho INCRÍVEL!
Um sabor surpreendente e totalmente VEGANA. Receita exclusiva, preparada com queijos provolone e parmesão. Para acompanhar ela é servida com os produtos veganos da linha Incrível: mini kibe, isca de peixe, empanadinho de frango, salsichinhas veganas, tomatinhos sweet grape e brócolis

+

Chocolate Vegano
Fondue doce feito com chocolate meio amargo vegano, aromatizado com amêndoas e licor de avelãs, servido com frutas da estação e biscoito Oreo

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** 35
  sal grosso e orégano

- **Batata Sauté** 29
  azeite, sal grosso e ervas

- **Filet Aperitivo** 98
  escolha o ponto da carne e seu molho preferido

- **Mix Light** 34
  brócolis, couve-flor, cenoura, batata baroa, pickles e tomatinhos

- **Mix Premium** 85
  filet mignon, mini linguicinhas, frango crocante, salsichas vienenses e batatas canoa

- **Frango Crocante Seara Gourmet®** 38
  peito de frango crocante, macio e suculento

- **Pães sem Glúten** 56
  assados na hora (3 unidades)

Tábua Incrível® Veganos 65
kibe, isca de peixe, empanadinho de frango e salsichinhas e tomatinhos sweet grape

Incrível Filet de Frango Aperitivo Vegano 65
acompanha molho de ervas

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

Fondue Língua de Gato Kopenhagen by Chalezinho 185
legítimo chocolate Língua de Gato derretido à perfeição

Lindt® Classic 225
o mais puro chocolate suíço ao leite, inigualável!

Chocolate Vegano 156
Fondue doce feito com chocolate meio amargo vegano, aromatizado com amêndoas e licor de avelãs, servido com frutas da estação e biscoito Oreo

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

Seara Gourmet

@chalezinhocampos

Era uma vez um Chalezinho campos

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.