

Aperitivos



*imagem ilustrativa

239 - LINGUICINHA (unidade - 100g)	R\$ 6,00
240 - QUEIJO NA BRASA (porção - 200g)	R\$ 23,00
241 - LINGUIÇA BLUMENAU (porção - 300g)	R\$ 36,00
Cortada em rodela, feita em frigideira. Acompanha mostarda.	
242 - CORAÇÃO DE FRANGO (porção - 300g)	R\$ 23,00
Coração envolto na farinha de rosca, assado na brasa.	
243 - LINGUIÇA CAMPEIRINHA (porção - 500g)	R\$ 36,00
Linguiça de pernil levemente apimentada. Acompanha mostarda.	
245 - PÃO DE ALHO (porção - 140g)	R\$ 14,00

1) Escolha a sua carne



*imagem ilustrativa

CARNES TEMPERADAS

ALCATRA COMPLETA

Principal corte do Meu Cantinho. Corte especial que aparecem a alcatra, a picanha, o filé mignon e a maminha. Servida com osso.

01 - 3 pessoas (1,2Kg)	R\$ 189,00
------------------------	-------------------

FILÉ DUPLO COM FRALDINHA

Dividido pela espinha dorsal (osso) em forma de T. É composto pelo filé mignon de um lado e do outro contra filé e fraldinha embaixo. Servido com osso.

502 - 2 pessoas (700g)	R\$ 112,00
------------------------	-------------------

FILÉ MIGNON

A mais macia das carnes bovinas. Fatiado em estilo medalhão

1114 - 1 pessoa (285g)	R\$ 65,00
514 - 2 pessoas (550g)	R\$ 135,00
14 - 3 pessoas (850g)	R\$ 179,00

ENTRECÔTE TEMPERADO

Corte extraído do contrafilé, macio e de sabor acentuado. Conhecido em algumas regiões como noix e, em outras, como filé de costela.

1110 - 1 pessoa (285g)	R\$ 63,00
510 - 2 pessoas (550g)	R\$ 119,00
10 - 3 pessoas (850g)	R\$ 159,00

CARNES NO SAL GROSSO

PICANHA

A mais consumida nas churrascarias. De origem de gado europeu, é fatiada e temperada no sal grosso. Apresenta gordura.

1109 - 1 pessoa (285g)	R\$ 74,00
509 - 2 pessoas (550g)	R\$ 139,00
09 - 3 pessoas (850g)	R\$ 189,00

ASSADO DE TIRAS

É muito saboroso. Costela grelhada na brasa em finas ripas. Apresenta gordura e osso. Preparada no sal grosso.

1115 - 1 pessoa (350g)	R\$ 63,00
515 - 2 pessoas (700g)	R\$ 119,00

ENTRECÔTE ORIGEM BRITÂNICA

Corte extraído do contrafilé, macio e de sabor acentuado. Conhecido em algumas regiões como noix e, em outras, como filé de costela.

1122 - 1 pessoa (285g)	R\$ 69,00
522 - 2 pessoas (550g)	R\$ 125,00
22 - 3 pessoas (850g)	R\$ 179,00

AVES



GALETO SOBRECOXA

Sobrecoxa de frango, com osso e pele, assada na brasa. A quantidade de unidades de sobrecoxa é variável.

1103 - 1 pessoa (450g)	R\$ 44,00
03 - 2 pessoas (900g)	R\$ 80,00

GALETO PRIMO CANTO

Prato típico da serra gaúcha. Frangos pequenos, muito macios, assados na brasa. Acompanha: radiche com bacon, polenta frita, talharim.

30 - 2 pessoas (1000g)	R\$ 92,00
------------------------	------------------

FILÉ DE PEITO

Filé de peito sem pele, sem osso e sem o sassami.

1106 - 1 pessoa (285g)	R\$ 44,00
06 - 2 pessoas (550g)	R\$ 80,00

2) Escolha seus acompanhamentos

Porções para 3 pessoas: 3 acompanhamentos

Porções para 2 pessoas: 2 acompanhamentos

Porções para 1 pessoa: 2 acompanhamentos (proporcionais para 1 pessoa)

408 - AIPIM FRITO	404 - MAIONESE
402 - ARROZ	407 - POLENTA FRITA
401 - ARROZ COM ALHO	424 - RADICHE COM BACON
410 - ARROZ INTEGRAL	413 - SALADA CAESAR
403 - BATATA FRITA	415 - SALADA DE TOMATE E CEBOLA
400 - BATATA SOUTÉ	411 - SALADA MISTA
406 - FEIJÃO	414 - SALADA VERDE
417 - LEGUMES SALTEADOS	

Couvert: manteiga, pães, molho de ervas e farofa

Todos os cortes de carne são porcionados de forma in natura, ou seja, antes de assar, e levam de 15 a 25 minutos para chegarem a mesa.

Para preservar a maciez da carne, e apurar ainda mais o seu sabor, sugere-se que seja preparada ao ponto ou mal passada.

Os acompanhamentos vem antes das carnes.

Acompanhamentos Opcionais

600 - AIPIM FRITO	R\$ 18,90	616 - BATATA C/ QUEIJO	R\$ 22,90
602 - ARROZ	R\$ 9,90	611 - PIRÃO DE FEIJÃO C/ OVOS FRITOS	R\$ 20,90
601 - ARROZ COM ALHO	R\$ 13,90	617 - POLENTA FRITA C/ QUEIJO	R\$ 22,90
605 - ARROZ INTEGRAL	R\$ 9,90		
603 - BATATA FRITA	R\$ 16,90		
609 - BATATA SOUTÉ	R\$ 12,90		
606 - FEIJÃO	R\$ 9,00		
604 - MAIONESE	R\$ 16,90		
607 - POLENTA FRITA	R\$ 15,00		

CARNES SOB CONSULTA

PALETA DE CORDEIRO

Deliciosa paleta assada na brasa. Servida com osso, feita no sal grosso.

23 - 2 pessoas (1,5kg)	R\$ 168,00
523 - 3 pessoas (1,8kg)	R\$ 210,00



*imagem ilustrativa

EISBEIN NA BRASA

É o joelho do porco assado na brasa. Prato típico alemão, com tempero fresco, marca Calamba. Sua pele fica pururuca.

15 - 3 pessoas (1,5kg)	R\$ 130,00
------------------------	-------------------

PEIXES

ENTRADA: PÃES E MANTEIGA

Acompanha: arroz, batata soute e legumes salteados. Todos os peixes levam de 25 a 30 minutos para chegarem a mesa.

SALMÃO

Filé de salmão, sem pele e grelhado, servido com molho de alcachofras separado.

1012 - 1 pessoa	R\$ 69,00
12 - 2 pessoas	R\$ 129,00

PEIXE FLORIPA

Filé de linguado ou cõngrio grelhado ao molho de tomates com camarão e leve toque de molho bechamel.

1017 - 1 pessoa	R\$ 82,00
17 - 2 pessoas	R\$ 159,00

PEIXE BEIRA-MAR

Filé de linguado ou cõngrio grelhado ao molho de alcachofras, champignons e camarões com cebola e tomates.

1016 - 1 pessoa	R\$ 78,00
16 - 2 pessoas	R\$ 149,00

PEIXE SÃO JOSÉ

Filé de linguado ou cõngrio grelhado ao molho de camarões, flambados no conhaque com suave toque de gengibre e aspargos.

1020 - 1 pessoa	R\$ 82,00
20 - 2 pessoas	R\$ 159,00

SALADAS

Caso queira, sua salada pode ser temperada com os molhos:

Redução de Aceto Balsâmico e Mel, Molho Caesar e Mostarda e Mel

901 - SALADA ESPECIAL	R\$ 28,90
------------------------------	------------------

Mix de folhas, tomate seco, palmito, queijo minas e ovos de codorna

911 - SALADA CAESAR	R\$ 21,90
----------------------------	------------------

Alface americana, parmesão, croutons, molho caesar e bacon

907 - SALADA CAPRICHOSA	R\$ 31,90
--------------------------------	------------------

Mix de folhas, tomate seco, mussarela de búfala e parmesão ralado



*imagem ilustrativa

913 - SALADA CAZUZA	R\$ 37,90
----------------------------	------------------

Mix de folhas, palmito, parmesão, tomate seco e mussarela de búfala

905 - SALADA MISTA	R\$ 19,90
---------------------------	------------------

Rúcula, alface, tomate, cebolinha, pepino, cenoura e beterraba

904 - PALMITO	R\$ 19,90
----------------------	------------------

909 - SALADA DE TOMATE E CEBOLA	R\$ 15,90
--	------------------

Rodelas de tomates e cebolas fatiadas

924 - RADICHE COM BACON	R\$ 16,90
--------------------------------	------------------

Radiche e bacon

Conheça nossa loja no Kobrasol



Rua José Gonzaga Regina Lima, 400 - Kobrasol,
São José - SC, 88102-250
Telefone: (48) 3259-5757

Você já conhece nosso
programa de vantagens?



É muito fácil, rápido e você só ganha! :)
Siga os passos:

- 1 Faça seu pedido.
- 2 Ao pagar, anote **seu número de celular** (com DDD) na conta.
- 3 Você receberá um **SMS** para completar seu cadastro.
- 4 Apenas por completar o **seu cadastro** você ganhará um pão de alho ou duas linguichinhas na próxima visita.
- 5 Acumule pontos e troque por **diversos itens** de nosso cardápio.

Veja as regras do programa de vantagens em:
meucantinho.valoriza.io

OFERTA POR TEMPO LIMITADO.

BEBIDAS QUENTES

680 - CAFÉ ESPRESSO (35ml) R\$ 4,20

SOBREMESAS

380 - SOBREMESAS FINAS R\$ 11,00

Pavê de bombom, de morango, mousse de chocolate, de chocolate branco, de maracujá, de chocolate preto c/ chocolate branco, de chocolate preto c/ maracujá (sol e lua), Strogonoff de Nozes, Manjar dos Deuses, Cheesecake c/ Goiabada (Consulte a disponibilidade)



*imagem ilustrativa

381 - PUDIM DE LEITE R\$ 8,00

382 - SAGU COM CREME R\$ 11,00

394 - PAPAYA COM CASSIS R\$ 17,00

361 - TAÇA SORVETE (1 bola) R\$ 8,00

362 - TAÇA SORVETE (2 bolas) R\$ 13,00

379 - PETIT GATEAU (1 bola) R\$ 17,00

388 - PETIT GATEAU (2 bolas) R\$ 22,00

383 - PAPAYA (fruta) R\$ 8,00

SABORES DE SORVETE: Chocolate, Chocomenta, Flocos, Creme, Coco e Morango



UNIDADE KOBASOL
3259-5757

UNIDADE SC 401
3030-7777

www.meucantinhochurrascaria.com.br

f @ /MeuCantinhoChurrascaria

Cardápio



Tradição em Churrasco!



Abra o cardápio e desfrute dos
nossos selecionados cortes de carne.



Olá querido(a) cliente, muito bom recebê-lo(a) em nossa casa!

Esperamos que essa experiência seja maravilhosa para você. Dedicção e empenho de nossa parte pode ter certeza que não irão faltar!

Todos os produtos que serviremos para você foram selecionados de grandes fornecedores, pensando sempre em garantir a melhor qualidade do alimento. A carne pensamos na maciez, marmoreio e padronização, as saladas são sempre frescas, todas as matérias-primas são escolhidas a dedo, tudo isso pensando na sua experiência.

Nascemos do tradicional churrasco de domingo de meu falecido esposo, o Dilso, e mantemos exatamente a mesma receita de 32 anos atrás: servir e atender clientes como bons e velhos amigos.

Maria de Lourdes Brandt Barni