

BEBIDAS QUENTES

680 - CAFÉ ESPRESSO SEGAFREDO (35ml) R\$ 4,20

SOBREMESAS

380 - SOBREMESAS FINAS R\$ 12,50

Banoffe, Mineirinha, Strogonoff de nozes, Mousses, etc.



DM CREME

394 - PAPAYA COM CASSIS R\$ 19,00

361 - TAÇA SORVETE (1bola) R\$ 8,90

362 - TAÇA SORVETE (2 bolas) R\$ 14,90

379 - PETIT GATEAU (1bola) R\$ 19,00


388 - PETIT GATEAU (2 bolas) R\$ 25,00

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

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

Você sabia que o Meu Cantinho Churrascaria também tem delivery? Nossas carnes e pratos diretamente no conforto de sua casa.

 www.meucantinhoonline.com.br

 SC401 (48)3030-7777

 Kobrasol (48)3259-5757



Rod. José Carlos Daux, 10060 - Santo Antônio de Lisboa,
Florianópolis - SC, 88050-600
Telefone: (48) 3030-7777

*Conheça também o
Meu Cantinho Empório & Carnes!*



Anexo à loja do Kobrasol

Carnes com tempero Meu Cantinho, variados cortes resfriados e congelados,
queijos, vinhos, destilados, cervejas, massas e muito mais!
(48)3035-5757



 UNIDADE KOBASOL
3259-5757

 UNIDADE SC 401
3030-7777

www.meucantinchurrascaria.com.br

  /MeuCantinhoChurrascaria



Tradição em Churrasco!



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

Aperitivos



239 - **LINGUICINHA** (unidade - 100g) **R\$ 7,50**

Linguicinha de pernil de suíno.

240 - **QUEIJO NA BRASA** (porção - 200g) **R\$ 29,00**

Assado na brasa.

244 - **QUEIJO PARMESÃO** (porção - 200g) **R\$ 39,00**

Lascas de parmesão.

241 - **LINGUIÇA BLUMENAU** (porção - 300g) **R\$ 43,00**

Cortada em rodelas, feita na frigideira com cebola e flambada na cachaça. Acompanha mostarda e farinha.

242 - **CORAÇÃO DE FRANGO** (porção - 300g) **R\$ 25,00**

Coração de frango temperado. Para preservar sua maciez, os corações são cobertos por fina camada de farinha de rosca quando assados na brasa.

243 - **LINGUIÇA CAMPEIRINHA** (porção - 500g) **R\$ 43,00**

Linguicinha de pernil levemente apimentada. Acompanha mostarda.

245 - **PÃO DE ALHO** (porção - 2 unidades 140g) **R\$ 15,00**

Feito na brasa.

1) Escolha a sua carne



*imagem ilustrativa

CARNES TEMPERADAS

ALCATRA COMPLETA

Corte especial em que apresenta na mesma peça: a alcatra, a picanha, o filé mignon e a maminha. "Carro chefe da casa!" Porção - 1,200 kg (porcionado in natura).

01 - 3 a 4 pessoas (1,2Kg) **R\$ 198,00**

FILÉ DUPLO COM FRALDINHA

Dividido pela espinha dorsal (osso) em forma de "T", é composto pelo filé mignon de um lado e do outro o contrafilé, incluindo a fraldinha.

502 - 2 pessoas (700g) **R\$ 130,00**

FILÉ MIGNON

A mais macia das carnes bovinas. Fatiado em estilo medalhão.

1114 - 1 pessoa (285g) **R\$ 77,00**

514 - 2 pessoas (550g) **R\$ 150,00**

14 - 3 pessoas (850g) **R\$ 190,00**

ENTRECÔTE TEMPERADO

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

1110 - 1 pessoa (285g) **R\$ 69,00**

510 - 2 pessoas (550g) **R\$ 136,00**

10 - 3 pessoas (850g) **R\$ 170,00**

BABY BEEF

Alcatra miolo fatiada e grelhada na brasa. Sem osso, apresenta pouca gordura.

511 - 2 pessoas (550g) **R\$ 136,00**

11 - 3 pessoas (850g) **R\$ 170,00**

CARNES NO SAL GROSSO

PICANHA

Picanha fatiada, apresenta gordura. Tempero - sal médio.

1109 - 1 pessoa (285g) **R\$ 85,00**

509 - 2 pessoas (550g) **R\$ 165,00**

09 - 3 pessoas (850g) **R\$ 210,00**

ASSADO DE TIRAS

De gado de origem britânica, utilizamos o meio da costela serrada em ripas estreitas. Não é muito macia, mas é muito saborosa. Apresenta gordura e osso. Tempero - sal médio.

1115 - 1 pessoa (350g) **R\$ 75,00**

515 - 2 pessoas (700g) **R\$ 145,00**

ENTRECÔTE ORIGEM BRITÂNICA

Corte extraído do contrafilé, macio e de sabor acentuado. Utilizamos cortes de raças de origem Britânica. Tempero - sal médio.

1122 - 1 pessoa (285g) **R\$ 77,00**

522 - 2 pessoas (550g) **R\$ 150,00**

22 - 3 pessoas (850g) **R\$ 190,00**

BIFE DE CHORIZO ORIGEM BRITÂNICA

Retirado do contrafilé, apresenta uma rica capa de gordura e marmoreio moderado, sendo ideal para ser servido ao ponto mais ou menos. Tempero - sal médio.

1107 - 1 pessoa (285g) **R\$ 77,00**

507 - 2 pessoas (550g) **R\$ 150,00**

07 - 3 pessoas (850g) **R\$ 190,00**

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 (1000g) **R\$ 86,00**

GALETO PRIMO CANTO

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

1130 - 1 pessoas (450g) **R\$ 48,00**

30 - 2 pessoas (1000g) **R\$ 94,00**

PEITO DE FRANGO

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

1106 - 1 pessoa (285g) **R\$ 48,00**

06 - 2 pessoas (550g) **R\$ 94,00**

2) Escolha seus acompanhamentos

Todos os pratos acompanham:

Porções para 3 pessoas: 3 acompanhamentos

Porções para 2 pessoas: 2 acompanhamentos

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

402 - **ARROZ**

401 - **ARROZ COM ALHO**

410 - **ARROZ INTEGRAL**

403 - **BATATA FRITA**

400 - **BATATA SOUTÉ**

406 - **FEIJÃO**

404 - **MAIONESE**

407 - **POLENTA FRITA**

Couvert: manteiga, pães, molho de ervas e farofa

419 - **CHUCRUTE COM BACON**

424 - **RADICHE COM BACON**

413 - **SALADA CAESAR**

415 - **SALADA DE TOMATE E CEBOLA**

411 - **SALADA MISTA**

414 - **SALADA VERDE**

417 - **LEGUMES COZIDOS**

408 - **AIPIM FRITO**

Todos os cortes de carne são porcionados de forma in natura, ou seja, antes de assar, e levam de 15 à 25 minutos para chegarem à 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 vêm antes das carnes.

Acompanhamentos Opcionais

600 - **ARROZ DE CARRETEIRO** **R\$ 22,00**

602 - **ARROZ** **R\$ 10,00**

601 - **ARROZ COM ALHO** **R\$ 14,00**

605 - **ARROZ INTEGRAL** **R\$ 10,00**

603 - **BATATA FRITA** **R\$ 19,00**

609 - **BATATA SOUTÉ** **R\$ 14,00**

606 - **FEIJÃO** **R\$ 10,00**

604 - **MAIONESE** **R\$ 17,00**

600 - **AIPIM FRITO** **R\$ 22,00**

611 - **PIRÃO DE FEIJÃO C/ OVOS FRITOS** **R\$ 24,00**

617 - **POLENTA FRITA C/ QUEIJO** **R\$ 26,00**

607 - **POLENTA FRITA** **R\$ 19,00**

SALADAS

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

Redução de aceto balsâmico e mel, Molho Caesar ou Mostarda e Mel

901 - **SALADA ESPECIAL** **R\$ 25,00**

Mix de folhas, tomate seco, palmito, e ovos de codorna.

911 - **SALADA CAESAR** **R\$ 22,00**

Alface americana, parmesão, croutons, molho caesar e bacon.

907 - **SALADA CAPRICHOSA** **R\$ 26,00**

Mix de folhas, tomate seco, palmito e parmesão ralado.

905 - **SALADA MISTA** **R\$ 19,00**

Rúcula, alface, tomate, cebola, pepino, cenoura e beterraba. A variedade pode mudar conforme a época.



*imagem ilustrativa

904 - **PALMITO** **R\$ 20,00**

909 - **SALADA DE TOMATE E CEBOLA** **R\$ 16,00**

Fatias de tomate e cebola.

924 - **RADICHE C/ BACON** **R\$ 13,00**

Radiche, bacon e aceto balsâmico.

905 - **LEGUMES COZIDOS** **R\$ 13,00**

Legumes cozidos.

PEIXES

ENTRADA: PÃES E MANTEIGA

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

SALMÃO

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

1112 - 1 pessoa **R\$ 69,00**

12 - 2 pessoas **R\$ 136,00**

PEIXE BEIRA-MAR

Filé de linguado ou cõngrio grelhado ao molho de acalparra, champignon e camarão com cebola e tomate.

1116 - 1 pessoa **R\$ 82,00**

16 - 2 pessoas **R\$ 159,00**

924 - **SALADA DE BETERRABA** **R\$ 12,00**

Tradicional beterraba do Meu Cantinho feita em conserva.

1117 - 1 pessoa **R\$ 85,00**

17 - 2 pessoas **R\$ 169,00**

PEIXE FLORIPA

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

1117 - 1 pessoa **R\$ 85,00**

17 - 2 pessoas **R\$ 169,00**

PEIXE SÃO JOSÉ

Filé de linguado ou cõngrio grelhado ao molho de camarão, flambado no conhaque com suave toque de gengibre e aspargo.

1120 - 1 pessoa **R\$ 88,00**

20 - 2 pessoas **R\$ 172,00**

CARNES SOB ENCOMENDA

Faça sua encomenda com no mínimo 6 horas de antecedência

PALETA DE CORDEIRO

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

23 - 2 a 3 pessoas (1700g) **R\$ 235,00**



*imagem ilustrativa

EISBEIN NA BRASA

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

15 - 2 a 3 pessoas (1,5kg) **R\$ 140,00**

COSTELA

Costela janela serrada em ripas. Peças de 1,5 a 3,0 kg. Acompanhamentos - são todos opcionais.

5 - **R\$ 90,00/kg** pesada após ser assada.