

Aperitivos



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

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	419 - CHUCRUTE COM BACON
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
404 - MAIONESE	417 - LEGUMES COZIDOS
407 - POLENTA FRITA	408 - AIPIM FRITO

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 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	600 - AIPIM FRITO R\$ 22,00
602 - ARROZ R\$ 10,00	611 - PIRÃO DE FEIJÃO C/ OVOS FRITOS R\$ 24,00
601 - ARROZ COM ALHO R\$ 14,00	617 - POLENTA FRITA C/ QUEIJO R\$ 26,00
605 - ARROZ INTEGRAL R\$ 10,00	607 - POLENTA FRITA R\$ 19,00
603 - BATATA FRITA R\$ 19,00	
609 - BATATA SOUTÉ R\$ 14,00	
606 - FEIJÃO R\$ 10,00	
604 - MAIONESE R\$ 17,00	

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**

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.

BEBIDAS QUENTES

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

SOBREMESAS

380 - **SOBREMESAS FINAS** R\$ 12,50

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



382 - **SAGU COM CREME** R\$ 11,00

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



R. José Gonzaga R. de Lima, 400
Kobrasol, São José - SC, 88102-250
Telefone: (48) 3259-5757

*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 KOBRASOL

(48) 3259-5757

 UNIDADE SC 401

(48) 3030-7777

www.meucantinhochurrascaria.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