

JHSF

# Arraial

Chefs de Ponta

SHOPPING PONTA NEGRA

## Chef Mauro Lúcio

- Linguíça de carne de sol com queijo, purê de macaxeira com castanha e arroz crocante R\$ 25
- Mix de linguíças R\$ 20 (frango com queijo, tipo culabana e suína com queijo e farofa)
- Carne de sol com queijo, purê de batata, arroz e farofa R\$ 30
- Filé de peito de frango, purê de batata, arroz, vinagrete e farofa R\$ 20

## Chef Paulo Fortunato

- Unha de caranguejo R\$ 15
- Tacacá R\$ 20
- Caranguejo com arroz e farofa R\$ 30
- Farofa de pirarucu apimentada R\$ 20

## Chef Menga Rola

- Sanduíche de pernil R\$ 28 (tradicional sanduíche de pernil do Rota dos Chefs)
- Chouripan R\$ 28 (sanduíche com linguiça e um delicioso chimichurri artesanal)
- Talharim à carbonara R\$ 30 (massa fresca com molho à base de manteiga, gemas, parmesão e bacon)

## Chef Ysmael Marquina Pobre Juan

- Empanada de milho R\$ 15 (empanada típica argentina de milho com cream cheese)
- Beef coins R\$ 30 (croquetas de carne defumada, servidas com espresso barbecue)
- croqueta de jamón R\$ 30 (bolinhas cremosas de bechamel com brunoise de jamón e queijo parmesão)
- Pulled pork R\$ 35 (copia de lombo defumado com molho barbecue e coleslaw salad)

## Chef Babu Loureiro

- Yakisoba mista R\$ 30 (macarrão artesanal, estilo oriental, carne, frango e legumes refogados ao molho especial)
- Yakisoba de camarão R\$ 35
- Harumaki de carne com legumes R\$ 15 (massa fina crocante, recheada com legumes e carne).

## Chefs Eduardo Paes e Gleidson Furtado

- Torresmo R\$ 25 (com macaxeira cozida e molho de goiabada)
- Sanduíche de cupim R\$ 20 Com pão, queijo e salada de repolho
- Bolinho frito de porco com molho de goiabada R\$ 20
- Costelinha suína empanada R\$ 30 (com arroz, salada de repolho e farofa)

## Chef Milton Rola

- Filé de carne ao molho negro com arroz e farofa crocante R\$ 35
- Pirarucu à casaca com arroz R\$ 25
- Pirarucu à milanesa com castanha, arroz com tucupi e farofa R\$ 25
- Rabada com jambu e arroz R\$ 20

## Chef Cíntia Soares

- Pamonha tradicional R\$ 13
- Pamonha recheada R\$ 14
- Canjica R\$ 10

## Chef Isis Reichl

- Corn dog batata (empanado com batata frita recheado de salsichão alemão e queijo) R\$ 25
- Corn dog ramen (empanado com macarrão instantâneo recheado de salsichão alemão e queijo) R\$ 25
- Hot dog (pão francês, salsicha alemã tipo Frankfurt, enrolada no bacon, molonêse de alho, creme de queijo e batata-palha caseira) R\$ 25

## Chef Denilson Coutinho Blend Mineiro Café

- Torta gelada de morango R\$ 17
- Cheesecake de goiabada R\$ 17
- Bolo de milho cremoso com goiabada cascão R\$ 15
- Pound cake de laranja R\$ 15

## Chef Déde Parente Cachaçaria do Déde

- Pastel de carne de sol R\$ 25
- Sanduíche de picanha R\$ 30
- Fritada de camarão R\$ 35

## Chef Rebeca Figueira

- Churros simples R\$ 8 (1 recheio)
- Churros gourmet R\$ 12 (2 recheios e 1 topping)
- Churros tropical R\$ 15 (2 recheios + 1 topping de frutas)

## Chef Martina Caminha

- Sanduíche de panceta com molho oriental R\$ 20
- Pastel de pizza R\$ 15
- Farofa de camarão R\$ 25
- Camarão com catupiry no abacaxi R\$ 35

## Chef Xande Loureiro

- Combo junino R\$ 30 (churrasquinho, arroz, vatapá, farofa e vinagrete)
- Rubacão enxerido R\$ 20 (calabresa, arroz, feijão finalizado com queijo cremoso)
- Combo junino com rubacão R\$ 35 (rubacão, vatapá, arroz, farofa, vinagrete e 2 churrasquinhos)

## Chefs Edcarlos Coelho e Eduardo Avelino

- Picanha premium com arroz, farofa e vinagrete R\$ 35
- Maminha argentina angus com farofa firenze R\$ 30
- Sanduíche de ragu de costela no pão brioché, queijo maçardado e picles de cebola roxa R\$ 25

## Chef Lídia Mota

- Torta cookie R\$ 15
- Macã do amor no chocolate R\$ 7
- Queijadinha R\$ 7