Era uma vez um Chalezinho

O Chalezinho comemora mais de 20 anos de História em São Paulo!

Nascido em 1979, na cidade de Belo Horizonte,
o Era uma vez um Chalezinho, veio para São Paulo
no Morumbi em 2001, onde há 21 anos é o destino
especial de muitos momentos inesquecíveis.

Em 2018, inauguramos uma nova unidade no Itaim
com a mesma proposta, porém com um ambiente
mais informal e descontraído.

Em 2021, precisamos mudar de endereço, mas, optamos
em seguir no bairro do Itaim que tão bem nos acolheu e
reinauguramos nosso Chalezinho em uma rua ainda mais
charmosa e aconchegante em 2022.

Agora, também em 2022, trouxemos o seu restaurante
favorito para uma cidade ainda mais encantadora,
Campos do Jordão.

Queremos continuar fazendo parte de todos os
momentos da sua vida, afinal, nossa história
só se completa com você.

Prestigie nossos músicos
você poderá ouvir suas músicas favoritas tocadas no piano.
Couvert artístico R$18 por pessoa.

PARA COMEÇAR E COMPARTILHAR

Couvert (por pessoa) 25
pães italianos tostados no azeite, patê de gorgonzola, confit de berinjela, azeitonas temperadas e manteiga com flor de sal

Salada Maison 35
folhas de rúcula, agrião, alface, lascas de parma, tomatinhos, azeitonas, mozzarella de búfala e torradinhas crocantes na manteiga ghee com ervas

Bruschetta Caprese 45
pão italiano, tomatinhos, mussarela de búfala, Catupiry®, queijo parmesão e manjericão

Camembert Assado 49
geleia de pera com laranja e brioche tostado

Fondue de Coxinha 49
coxinhas crocantes e Catupiry®

Malakoff 49
tradicional bolinho suíço feito com gruyère e emmental servidos com geleia de pimenta e maracujá

Burrata 52
pesto, tomatinhos, pomodoro, queijo parmesão e torradas libanesas

Tartare 58
filet mignon picado na ponta da faca, mostarda dijon Maille®, alcaparras e especiarias

Charcutaria By Seara Gourmet® 62
presunto parma, salame levemente picante, lombo condimentado e copa Seara Gourmet® molho de abacaxi e geleia de morango

Raclette Original 72
salsicha vienenses, pickles de pepinos e cebolinhas, tomatinhos, batatinhas e torradas

PRATOS

Spaghetti Carbonara 69
massa seca com o premiado queijo Tulha da Fazenda Atalaia, panceta defumada e ovos caipiras

Eisbein 78
corte nobre suíno, assado, chucrute roxo, batatas glaceadas no vinho ao molho de natas e finalizado com pancetta crocante

Raclette Baby Beef 79
200g em tiras salteado de pimentão, cebola, salsinha e pimenta biquinho, cebolinha grelhada

Truta 82
filet grelhado, purê de abóbora, manteiga ghee, lâminas de amêndoas e cogumelos

Steak à Diana Clássico 89
filet mignon grelhado e flambado no cognac, arroz saborizado com mostarda dijon, caldo do filet e cogumelos

Risoto de Camarão 95
preparado na água de tomates frescos, camarões e tomates confitados

FONDUES DE QUEIJO TRADICIONAIS

pães italianos e de campagne (centeio com nozes) assados na hora

Suave 119
consistência leve e agradável ao paladar (emmental, gruyère e estepe)

Quattro Formaggi 125
(ementhal, gruyère, estepe e gorgonzola)

Marguerita 125
(emmental, gruyère e estepe finalizada com tomate, manjericão e parmesão)

Ervas 125
(emmental, gruyère e estepe com uma seleção de ervas frescas)

Ao Tomate 116
preparada com queijos Emmental e Gruyère e servida com autentica "Salsa di pomodoro fresca". Para você adicionar à seu gosto na sua fondue

Cogumelos 125
(emmental, gruyère com shimeji e shiitake finamente temperados)

Prestigie nossos músicos
você poderá ouvir suas músicas favoritas tocadas no piano.
Couvert artístico R$18 por pessoa.

FONDUES DE QUEIJO ESPECIAIS

pães italianos e de campagne (centeio com nozes) assados na hora

- **Original** 139
  a mesma servida nos Alpes Suíços (emmental, gruyère e kirsch)

- **Fondue Garlic** 134
  emmental e gruyère com alho assado e crispy de alho, acompanha folhas de hortelã para neutralizar ao final da fondue

- **Sem Lactose** 139
  seleção de queijos sem lactose com adicional à gosto do cliente de tomate seco e orégano

- **Fondue de Trufas Negras** 468
  iguaria de sabor marcante e único finalizado com trufas negras frescas

- **Fondue de Queijo Faixa Azul by Chalezinho** 134
  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 Incrível! by Chalezinho 189
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

Porção Individual - Fondue Vegana Incrível by Chalezinho 114

*Todos os itens são feitos de proteína de soja. Contém glúten.

COMBO EXPERIÊNCIA INCRÍVEL VEGANA
NOVO
R$309

Fondue Incrível! by Chalezinho
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 Óleo ou ao Vinho

torradinhas de alho e os 8 molhos Chalezinho: alho, queijo, rosé, abacaxi apimentado, ervas, poivre, cogumelos e mostarda

- **Filet** (filet mignon 450g) 180
- **Filet e Baby** (filet mignon 225g + baby beef 225g) 160
- **Max 600** (filet mignon 200g + baby beef 200g + peito de frango 200g) 169
- **Filet e Frango** (filet mignon 225g + peito de frango 225g) 144
- **Baby** (baby beef 450g) 152

Porções Adicionais

filet mignon - 225g 80
baby beef - 225g 62
peito de frango - 225g 35

ACOMPANHAMENTOS PARA FONDUES

- **Batata Canoa** 29
  com sal e orégano
- **Batata Sauté** 24
  no azeite com ervas
- **Filet Aperitivo** 82
  escolha o ponto da carne e seu molho preferido
- **Mix Light** 24
  brócolis, couve-flor, cenoura, batata baroa, pickes e tomatinhos

Mix Premium 62
filet mignon, linguicinhas, frango crispy, salsichas e batatas canoa

Frango Crocante Seara Gourmet® 34
peito de frango crocante e suculento

- **Batata Rösti** 49
  batata, queijo gruyère, queijo provolone, bacon e cebolas douradas

Charcutaria By Seara Gourmet® 65
presunto parma, salame levemente picante, lombo condimentado e copa Seara Gourmet®molho de abacaxi e geleia de morango

Tábua INCRÍVEL! Veganos 52
kibe, isca de peixe, empanadinho de frango e salsichinhas e tomatinhos sweet grape
*todos os itens são feitos de proteína de soja. Contém glúten.

- **Pães sem glúten** 49
  assados na hora (4 unidades)

Feito com INCRÍVEL! 100% VEGETAL

Seara Gourmet

INCRÍVEL!

RODÍZIO DE FONDUES

Tradicional 159 | Premium 189 | Super Premium 229 |

serviço mínimo para 2 pessoas e cobrado por pessoa que consumir,
repita o quanto quiser do que mais desejar

Fondues de Queijo Tradicional
suave, quattro formaggi, marguerita, ervas, ao tomate ou cogumelos

Fondues de Queijo Premium
original, suave, quattro formaggi, marguerita, ervas, ao tomate, cogumelos, garlic ou sem lactose

Fondues de Queijo Super Premium
fondue de queijo Faixa Azul by Chalezinho, original, suave, quattro formaggi, marguerita, ervas, ao tomate, cogumelos, garlic ou sem lactose

Fondues de Carne ao óleo ou ao vinho Tradicional
baby beef e peito de frango

Fondues de Carne ao óleo ou ao vinho Premium e Super Premium
carne premium: filet mignon, baby beef e peito de frango
carne super premium: filet mignon, baby beef e peito de frango

Adicional Fondue de Trufas Negras (limitado a 1 unidade) 348

Acompanhamentos
Torradas de alho quentinhas, pães italianos e de campagne (centeio com nozes) assados na hora, molhos de alho, queijo, rosé, poivre, ervas, abacaxi apimentado, cogumelos e mostarda. batatas sauté, brócolis ao alho e azeite, pepino em conserva, cebolinha cristal, salsichas vienenses e tomatinhos

Acompanhamento Rodízio Super Premium
Itens acima + Frango Crocante Seara

Fondues Doces - Rodízio Tradicional
Leite Ninho,® Chocolate com Marshmallow Cremoso, Lausanne Meio-Amargo, Lausanne ao Leite, Doce de Leite e Nutella®

Fondues Doces - Rodízio Premium
Butter Toffees, Leite Ninho,® Chocolate com Marshmallow Cremoso, Lausanne Meio-Amargo, Lausanne ao Leite, Doce de Leite e Nutella®

Fondues Doces - Rodízio Super Premium
Butter Toffees, Lindt® Classic, Língua de Gato Kopenhagen by Chalezinho, Leite Ninho,® Chocolate com Marshmallow Cremoso, Lausanne Meio-Amargo, Lausanne ao Leite, Doce de Leite e Nutella®

Adicional Lindt® Classic

Rodízio Tradicional (por pessoa)	35
Rodízio Premium (por pessoa)	20

Adicional Fondue Língua de Gato Kopenhagen by Chalezinho

Rodízio Tradicional (por pessoa)	35
Rodízio Premium (por pessoa)	20

Crianças até 5 anos não pagam o valor do rodízio, de 6 a 10 anos pagam 60% do valor. A partir de 11 anos pagam o valor integral.

FONDUES DOCES TRADICIONAIS

morango, banana, uva, cucuruchu e marshmallow

Leite Ninho® (temos opção sem lactose) 109
receita inigualável, servido com toque de Nutella®

Chocolate com Marshmallow Cremoso 89
lausanne meio-amargo com marshmallow maçaricado

Lausanne Meio-Amargo 89
sabor marcante e pouca adição de açúcar

Lausanne ao Leite 89
sabor leve e delicado

Doce de Leite 98
viçosa, indiscutivelmente o melhor, acompanha churros fresquinhos

Nutella® 89
90% Nutella® + 10% emulsão de creme de leite

FONDUES DOCES ESPECIAIS

morango, banana, uva, cucuruchu e marshmallow

Fondue Língua de Gato Kopenhagen by Chalezinho 132
legítimo chocolate Língua de Gato derretido à perfeição

Fondue Butter Toffees 129
Com sabor marcante e agradável ao paladar ela é reparada com Butter Toffees chokko amargo e finalizada com a clássica Butter Toffees leite acompanha biscoito amanteigado de castanhas do Brasil da Biscoitê

Lindt® Classic 179
o mais puro chocolate suíço ao leite

Chocolate Vegano 142
Fondue doce feito com chocolate meio amargo vegano, aromatizado com amêndoas e licor de avelãs, servido com frutas da estação e biscoito Oreo

Lindt
MASTER SWISS CHOCOLATIER
SINCE 1845

Era uma vez um Chalezinho

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.