



*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 manjerição	
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
(emmental, gruyère, estepe e gorgonzola)	
♣ Marguerita	125
(emmental, gruyère e estepe finalizada com tomate, manjerição 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)	

Prestígio nossos músicos

you 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 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 de Queijo com Catupiry® by Chalezinho 135

uma combinação sensacional. Acompanha goiabada cascão, pão de queijo recheado quentinho também da Catupiry®



Fondue Bacon Hits com Cheddar 142

O delicioso cheddar inglês preparado especialmente em uma versão de fondue com sabor suave e finalizada com crispys de Bacon Seara Gourmet. Para acompanhar, batatas rústicas com generosos pedaços de Bacon Hits



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

R\$314

NOVO

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 com sal e orégano	29
♦ Batata Sauté no azeite com ervas	24
♦ Filet Aperitivo escolha o ponto da carne e seu molho preferido	82
♦ Mix Light brócolis, couve-flor, cenoura, batata baroa, pickes e tomatinhos	24
Mix Premium filet mignon, linguichinhas, frango crispy, salsichas e batatas canoa	62
Frango Crocante Seara Gourmet® peito de frango crocante e suculento	34
♦ Batata Rösti batata, queijo gruyère, queijo provolone, bacon e cebolas douradas	49
Charcutaria By Seara Gourmet® presunto parma, salame levemente picante, lombo condimentado e copa Seara Gourmet®molho de abacaxi e geleia de morango	65
Tábua  Veganos kibe, isca de peixe, empanadinho de frango e salsichinhas e tomatinhos sweet grape *todos os itens são feitos de proteína de soja. Contém glúten.	52
♦ Pães sem glúten assados na hora (4 unidades)	49



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, quatro formaggi, marguerita, ervas, ao tomate ou cogumelos

❖ **Fondues de Queijo Premium**

Bacon Hits com cheddar, fondue de queijo Catupiry,[®] original, suave, quatro formaggi, marguerita, ervas, ao tomate, cogumelos, garlic ou sem lactose

❖ **Fondues de Queijo Super Premium**

Bacon Hits com cheddar, fondue de queijo Faixa Azul by Chalezinho, fondue de queijo Catupiry,[®] original, suave, quatro 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

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**

Leite Ninho,[®] Chocolate com Marshmallow Cremoso, Lausanne Meio-Amargo, Lausanne ao Leite, Doce de Leite e Nutella[®]

Fondues Doces - Rodízio Super Premium

Kopenhagen Branco, 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

FONDUES DOCES TRADICIONAIS

♦ morango, ♦ banana, ♦ uva, cucuruchu e ♦ marshmallow

♦ 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	
♦ Nutella®	89
90% Nutella® + 10% emulsão de creme de leite	
♦ Doce de Leite	98
viçosa, indiscutivelmente o melhor, acompanha churros fresquinhos	
♦ Leite Ninho® (temos opção sem lactose)	109
receita inigualável, servido com toque de Nutella®	

FONDUES DOCES ESPECIAIS

♦ morango, ♦ banana, ♦ uva, cucuruchu e ♦ marshmallow

♦ Fondue Língua de Gato <i>Copenhague</i> by Chalezinho	132
legítimo chocolate Língua de Gato derretido à perfeição	
Fondue de Chocolate Branco <i>Copenhague</i>	146
legítimo chocolate branco cremoso	
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	



☞ 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.
