

Restaurante
Tempero
Mineiro

A arte da Cozinha Mineira

Nós, do Restaurante Tempero Mineiro,
*valorizamos a excelência da boa
gastronomia e cultivamos as tradições que
tornam um bom almoço. Bons mineiros,
somente nos aventuramos quando temos
certeza, e essa certeza nos assegura de que
dedicamos nosso melhor para atender às
expectativas dos nossos clientes. Adotamos
todas as medidas necessárias para atender
você com segurança, garantindo saúde,
bem-estar e uma saborosa refeição.*

**Estamos ansiosos para recebê-los em
nosso espaço e compartilhar o melhor da
culinária mineira com todos vocês!**

De Terça a Domingo, das 11h às 15h30

Saladas

Self-service

Buffet de Saladas.

29



Porções do Mineiro

bão demais

Batata Frita

30

Torresmo de Porco

35

Bolinho de Bacalhau

48

Isca de Robalo

55



Prato do Dia

todas as opções dão direito a sobremesa...

Quinta-feira

CARNEIRO ASSADO e ENSOPADO

Nosso self-service é composto por um variado buffet de saladas, folhas e legumes. Neste dia, servimos um delicioso carneiro ensopado e nosso tradicional carneiro na brasa, também servimos assado na hora e regado com molho de hortelã! Frango à parmegiana, uma succulenta carne de porco e outros acompanhamentos. Para finalizar, deliciosas sobremesas.

Sexta-feira

RABADA e FRANGO CAIPIRA

Nosso self-service é composto por um variado buffet de saladas, folhas e legumes. Neste dia, servimos uma deliciosa rabada ao molho e frango caipira, acompanhado de uma deliciosa Polenta. Servimos outras carnes e guarnições para acompanhar nossos pratos principais. Para finalizar, deliciosas sobremesas.

Sábado

FEIJOADA e VIRADO À PAULISTA

Todo sábado, nossa succulenta feijoada, preparada com ingredientes de qualidade, sem muita gordura, são uma boa pedida e sugerimos uma deliciosa caipirinha para acompanhar. Acompanhando nossa feijoada temos couve e torresmo, farofa de mandioca e ovos fritos. Para completar este delicioso cardápio, acompanhamos também um virado à paulista, tutu de feijão, bistequinha de porco, linguiça frita e muito mais. Para finalizar e adoçar o seu dia, deliciosas sobremesas.

Domingo

COMIDA MINEIRA

Servimos um cardápio variado, buffet de saladas com folhas variadas, caponatas, palmito, maionese, legumes cozidos e in natura; pratos quentes, repleto de carnes, bovinas e suínas, frango e peixe; deliciosas guarnições e também petiscos e nossas sobremesas que finalizam este delicioso almoço.

Meio se refere a 65% do valor para crianças de 6 a 10 anos



COMPLETO
75

MEIO
45

COMPLETO
55

MEIO
35

COMPLETO
55

MEIO
35

COMPLETO
69

MEIO
42



Sábado do Carneiro

Todo Primeiro Sábado de cada Mês

Neste dia trabalhamos com um self-service especial para vocês, unimos a Feijoada com nosso tradicional CARNEIRO!

Isso mesmo, Carneiro Ensopado e Carneiro assado na brasa, na hora, e regado com nosso delicioso molho de hortelã! Frango a parmegiana, Carnes bovina, muitos petiscos e as tradicionais guarnições e sobremesas. Finalizando com nossas sobremesas.

COMPLETO
82

MEIO
45

Meio se refere a 65% do valor para crianças de 6 a 10 anos.

Pratos Mineiros

muito, muito, bem servidos

Leitão à Passarinho 75,

Leitão frito, tutu de feijão, couve refogada e arroz branco.

Tempero Mineiro 68,

Costelinha de porco, coxinha de frango, linguiça, torresmo de porco, mandioca frita, ovo frito, tutu de feijão, couve refogada e arroz branco.



Carnes Bovina

Picanha Grelhada

78,

Suculenta picanha grelhada acompanhada de farofa temperada à moda da casa, fritas, arroz com bacon, calabresa, brócolis e alho crocante.



Filé com Fritas

76,

Filé mignon grelhado acompanhado de fritas e arroz branco.



Filé com Legumes

76,

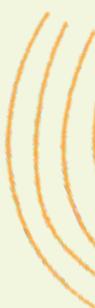
Filé mignon grelhado acompanhado de legumes da época na manteiga e arroz branco.



Filé à Parmegiana

76,

Filé mignon empanado coberto com muçarela e um delicioso molho de tomate caseiro, fritas e arroz branco.



Frangos

Frango à Parmegiana

Filé de frango à milanesa, coberto com muçarela e molho de tomate caseiro, parmesão, arroz e fritas.



55

Frango com Fritas

Frango grelhado acompanhado de fritas e arroz branco.

55

Frango com Legumes

Frango grelhado acompanhado de legumes da época na manteiga e arroz branco.

55

Carne Suína



Bisteca Suína

Bisteca Grelhada, couve refogada, tutu de feijão, ovo e arroz branco.

55

Peixes



Salmão Grelhado

Filé de salmão grelhado, acompanhado de legumes da época na manteiga e arroz branco.

78

Pratos Kids

bom para vida toda

Carne

Tirinhas de filé mignon grelhado, fritas e arroz branco.

36

Frango

Tirinhas de frango grelhado, fritas e arroz branco.

36



Bebidas

Água Prata Vidro (Com gás e sem gás)	6,
Água Descartável	5,
Água De Sabor	10,
Refrigerante	8,
Fanta, Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Guaraná, Guaraná Diet, Sprite, Sprite Zero, Tônica e Tônica Diet	
Energético	14,
Soda Italiana	24,

Cervejas

Cerveja 600ml	19,
(Heineken)	
Cerveja 600ml	16,
(Original / Spaten)	
Cerveja 600ml	14,
(Antarctica / Brahma / Amstel / Eisenbahn)	
Cerveja Long neck	12,

Sucos

Sucos de Frutas	12,
(Abacaxi / Laranja / Limão / Maracujá / Morango)	
Suco de uva Casa Perini 300ml	15,



Bebidas

Aperitivos

Cachaça Ipezinho	8,
Cachaça Sagatiba	15,
Campari	25,
Cognac Domecq	15,
Martini Bianco	15,
Steinhaeger	18,
Tequila Jose Cuervo	32,
Vodka Importada	28,
Vodka Nacional	22,
Whisky 8 Anos	28,
Whisky 12 Anos	35,

Coquetéis

Caipirinha	32,
Caipirinha De Saquê	32,
Caipiroska	32,
Caipirinha De Absolut	38,
Cuba Libre	35,
Dry Martini	35,
Gin Tônica	38,
Hi-Fi	38,
Margarita	38,
Negrone	38,

Licores

Licores	28,
(Cointreau / Drambuie / Licor 43)	

Vinho Do Porto

Vinho Do Porto	25,
----------------------	-----

Café

Café	8,
------------	----

Faça seu evento conosco

Restaurante Tempero Mineiro disponibiliza uma grande infraestrutura para a realização de eventos, confraternizações, aniversários, casamentos, churrascos, entre outros. Todo o cardápio e estrutura operacional (chefs, garçons e espaço) estarão à disposição. Oferecemos a opção da montagem de um cardápio exclusivo para o evento. Também reservamos mesa para grupos no almoço.



Vale a pena agendar uma visita e conhecer o lugar, as possibilidades e nosso atendimento. Ligue: (19) 97133-4539 e fale com o Solon.