



*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.

Prestígie 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	
Frango Crocante by Seara Gourmet ®	29
peito de frango crocante e succulento. Acompanha Catupiry® ou 1 molho de sua escolha	
Salada Maison	35
folhas de rúcula, agrião, alface, lascas de parma, tomatinhos, azeitonas, mozzarella de búfala e torradinhas crocantes na manteiga ghee com ervas	
Tartare	48
filet mignon picado na ponta da faca, mostarda dijon Maille®, alcaparras e especiarias. Acompanha batata frita e salada	
Fondue de Coxinha	49
coxinhas crocantes e Catupiry®	
Burrata	49
pesto, tomatinhos, pomodoro, queijo parmesão, ampola de azeite e torradas libanesas	
Camembert Assado	45
geleia de pera com laranja e brioche tostado	
Charcutaria By Seara Gourmet ®	65
presunto parma, salame levemente picante, lombo condimentado e copa Seara Gourmet® molho de abacaxi e geleia de morango	

RACLETTES

Raclette da Fazenda	52
milho doce, shitake, tomates verdes fritos, brócolis, tomate italiano, pimentões vermelhos, batata doce, banana grelhada, alho e cebola roxa, assados	
Raclette Original	69
salsicha vienenses, pickles de pepinos e cebolinhas, tomatinhos, batatinhas e torradas	
Baby Beef	72
200g em tiras salteado de pimentão, cebola, salsinha e pimenta biquinho, cebolinha grelhada	



Prestigie nossos músicos

você poderá ouvir suas músicas favoritas tocadas no piano.

Couvert artístico R\$18 por pessoa.

PRATOS

Raviolone de mussarela	62
massa fresca, molho sugo, azeite de manjeriçao e tomate defumado	
Risoto salmão	82
arroz arbório, salmão, ovas de salmão, crocante skin, limão siciliano e parmesão	
Medalhão e Cogumelos	89
filet mignon ao molho trufado com risoto de cogumelos frescos	
Camarão ao Curry	125
camarão com arroz negro, molho de curry e tostones de banana	

FONDUES DE QUEIJO TRADICIONAIS

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

⌘ Suave	116
consistência leve e agradável ao paladar (emmental, gruyère e estepe)	
⌘ Quattro Formaggi	121
(emmental, gruyère, estepe e gorgonzola)	
⌘ Marguerita	116
(emmental, gruyère e estepe finalizada com tomate, manjeriçao e parmesão)	
⌘ Ervas	116
(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	116
(emmental, gruyère com shimeji e shiitake finamente temperados)	

⌘ 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.

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** 134
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** 134
seleção de queijos sem lactose com adicional à gosto do cliente de tomate seco e orégano
- ❖ **Fondue Bacon Seara Gourmet® com Cheddar**  142
O clássico cheddar inglês preparado especialmente em uma versão de sabor suave, acompanha batata rústica com generosos pedaços de bacon 
- Fondue  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\$309

Fondue 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 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)	144
♦ Max 600 (filet mignon 200g + baby beef 200g + peito de frango 200g)	164
♦ Filet e Frango (filet mignon 225g + peito de frango 225g)	134
♦ Baby (baby beef 450g)	135

Porções Adicionais

filet mignon - 250g	80
baby beef - 250g	62
peito de frango - 250g	35

ACOMPANHAMENTOS PARA FONDUES

♦ Batata Canoa com sal e orégano	28
♦ Batata Sauté no azeite com ervas	21
♦ Filet Aperitivo escolha o ponto da carne e seu molho preferido	80
♦ Mix Light brócolis, couve-flor, cenoura, batata baroa, pickes e tomatinhos	22
♦ Mix Premium filet mignon, linguicinhas, frango crispy, salsichas e batatas canoa	62
♦ Frango Crocante Seara Gourmet® peito de frango crocante e suculento	29
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
 Filet de Frango Aperitivo Vegano acompanha molho de ervas *todos os itens são feitos de proteína de soja. Contém glúten.	52
♦ Pães sem glúten assados na hora (4 unidades)	42



RODÍZIO DE FONDUES

Tradicional 159 | Premium 179 | Super Premium 199

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**

fondue bacon Seara Gourmet® com cheddar, original, suave, quatro formaggi, marguerita, ervas, ao tomate, cogumelos, garlic ou sem lactose

❖ **Fondues de Queijo Super Premium**

fondue bacon Seara Gourmet® com cheddar, original, suave, quatro formaggi, marguerita, ervas, ao tomate, cogumelos, garlic ou sem lactose

❖ **Fondues de Carne ao vinho Tradicional**

baby beef e peito de frango

❖ **Fondues de Carne 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**

Lindt® Classic, Língua de Gato Copenhagen by Chalezinho, Leite Ninho®, Chocolate com
Marshmallow Cremoso, Lausanne Meio-Amargo, Lausanne ao Leite, Doce de Leite e Nutella®

❖ **Adicional Lindt® Classic** (por pessoa) 24,90

❖ **Adicional Fondue Língua de Gato *Kopenhagen* by Chalezinho**

Rodízio Tradicional (por pessoa) 35

Rodízio Premium (por pessoa) 15

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) receita inigualável, servido com toque de Nutella®	109
♠ Chocolate com Marshmallow Cremoso lausanne meio-amargo com marshmallow maçaricado	85
♠ Lausanne Meio-Amargo sabor marcante e pouca adição de açúcar	85
♠ Lausanne ao Leite sabor leve e delicado	85
♠ Doce de Leite viçosa, indiscutivelmente o melhor, acompanha churros fresquinhos	89
♠ Nutella ® 90% Nutella® + 10% emulsão de creme de leite	85

FONDUES DOCES ESPECIAIS

♠ morango, ♠ banana, ♠ uva, cucuruchu e ♠ marshmallow

♠ Fondue Língua de Gato <i>Copenhague</i> by Chalezinho legítimo chocolate Língua de Gato derretido à perfeição	125
♠ Lindt ® Classic o mais puro chocolate suíço ao leite	156
♠ 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	125



⚡ 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.
