poial tropeiro
rota da carne



CARDÁPIO

POIAL TROPEIRO • A ROTA DA CARNE

BEM - VINDO AO POIAL TROPEIRO

A tradição e o conforto são os nossos ingredientes principais. Aqui, a tradição não é vista apenas nos detalhes, mas também sentida no sabor e um verdadeiro pedacinho da história do tropeirismo em Joinville.

Ambiente amplo, climatizado e pronto para receber você e sua família! Conte com o conforto de um espaço totalmente pensado para lhe proporcionar conforto e momentos inesquecíveis.

6 ACOMPANHAMENTOS DA CASA



Arroz
Farofa poial
Pães
Cebola Marinada
Feijão poial
Maionese de batatas

ADICIONE MAIS SABOR A SEUS ACOMPANHAMENTOS

SALADA DA CASA
Alface crespa, repolho roxo, alface americana, fios de cenoura e tomate em cubos. Temperada com molho de mostarda. **R$23,50**



MOLHO À CAMPANHA
Tomate, cebola,cheiro verde, vinagre,sal e óleo.
R$17,00



PURÊ DE BATATAS
Batata inglesa com creme de leite.
R$16,00



OVO FRITO
R$6,00
(2uni.)



COBRAMOS 10% DE GORJETA TAXA OPCIONAL

ADICIONAL DE MIX

Dependendo de seupedido poderá ser cobrado um adicional de mix (6 acompanhamentos) R$ 55,00. Consulte o atendente.

CARNE DE CORDEIRO

para sugestões de carne de cordeiro consulte nossos atendentes

ENTRADA



PETISCOS

Palmito Grelhado 300g.....65

Linguiça Suína Campeira 500g.....49

Linguiça Campeira com Queijo Provolone.....55

Coração de Frango 200g.....28

Aipim Frito 400g.....32

Polenta Frita com Queijo 500g.....32

Batata Frita 350g.....35

Queijo Coalho Assado 250g.....49

Banana Milanesa 200g.....28

Torresmo Panceta 180g.....39

SALADAS

Salada de Radicci.....29
Molho de cebola ao vinho e bacon frito.

Salada Arapoti.....29
Tomate em fatias, fios de cenoura, rúcula, agrião, alface crespa e americana.

Salada Poial.....32
Alface americana, rúcula, queijo coalho temperado, pepino e gengibre.

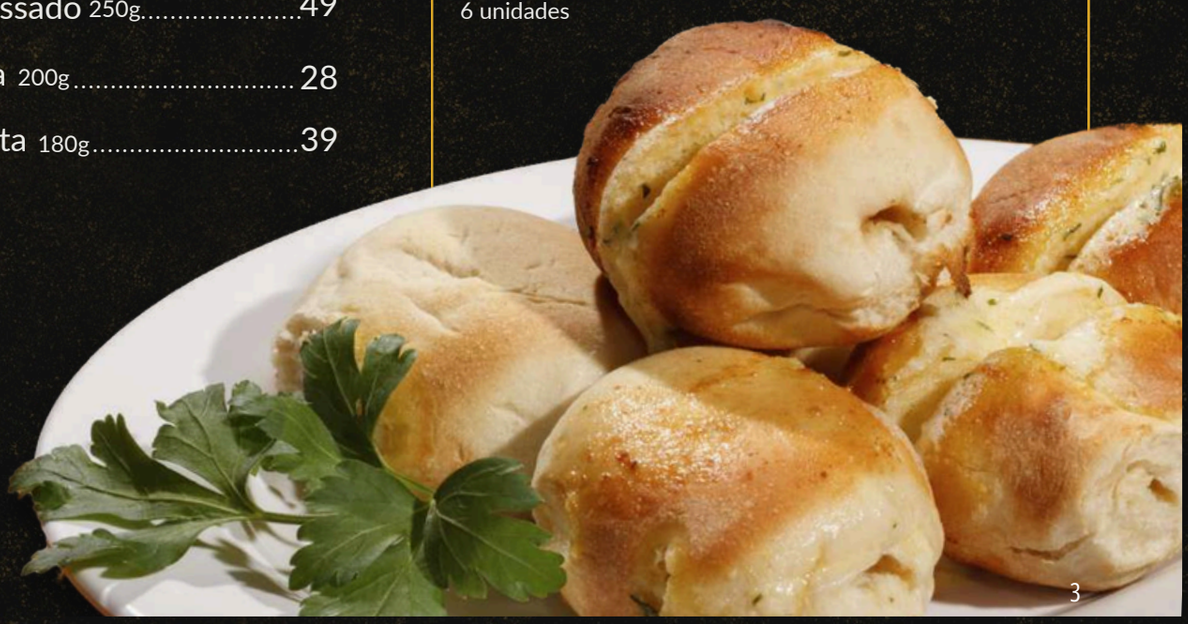
LEGUMES E SALADAS ESPECIAIS

Legumes na Manteiga e Salsinha.....32
Brócolis, cenoura e couve flor.

Salada Palmito em Conserva.....52

Salada Mix.....49
Tomate cereja, rúcula, agrião, alface americana, alface crespa, mozarela de búfala e molho italiano.

Pão de Alho.....39
6 unidades



Todas as imagens são meramente ilustrativas.

COMBOS

GUARNECIDOS COM 6 ACOMPANHAMENTOS DA CASA

COMBO QUERÊNCIA

500g.....181
1,1kg.....288
1,5kg.....396


Linguiça Campeira


Entrecôte


Contrafilé de Angus

COMBO FILÉ

900g.....364
1,3kg.....425


Entrecôte


Filé Duplo


Filé Mignon com Bacon

COMBO TROPEIRO

1,1kg.....370
1,5kg.....457


Picanha


Entrecôte


Galeto

COMBO COMITIVA

1,1kg.....256
1,5kg.....343


Linguiça Campeira


Contrafilé de Angus


Bombom do Alcatra

ESCOLHA O **PONTO IDEAL** DA SUA CARNE


MAL PASSADA
15min.


PONTO MENOS
20min.


AO PONTO
25min.


BEM PASSADA
40min.

COMBO CAMPEIRO

1,1kg.....365
1,5kg.....450


Linguiça Campeira


Entrecôte


Picanha

COMBO EXECUTIVO

900g.....384
1,3kg.....490


Picanha


Filé Mignon com Bacon


Entrecôte

TÁBUA DE ANGUS

POIAL TROPEIRO
CORTES ESPECIAIS
ANGUS

900g.....399
1,3kg.....539


Entrecôte


Short Ribs


Picanha

POIAL PREMIUM

1,2kg.....430
1,8kg.....520


Linguiça Campeira


Entrecôte


Picanha


Contrafilé de Angus

FIM DE SEMANA EM FAMÍLIA

ALCATRA CAMPEIRA

Linguiça Campeira + Alcatra

1,2kg 278

COMBO FAMÍLIA

Galeto Primo Canto + Alcatra

1,2kg 299

COMBO DO CAMPO

Linguiça Campeira + Contra Filé + Maminha + Baby Beef

1,5kg 399

Obs.: Dependendo de seu pedido poderá ser cobrado um adicional de mix (6 acompanhamentos) R$ 55,00. Consulte o atendente.
Todas as imagens são meramente ilustrativas.



CARNES

Baby Beef de Angus 126 300g

Uma fatia do miolo da alcatra com baixa concentração de gordura. Apresenta boa maciez e suculência.

Mignon Poial Enrolado em bacon

..... 118 180g
..... 221 360g
..... 292 540g

Filé Duplo Angus 147 500g

Composto pelo filé mignon, contrafilé e corte da fraldinha em sua ponta. Temperado com sal médio.



Picanha Seleção 169 360g
..... 232 540g

Corte marmorizado que reúne sabor, suculência e maciez, servida fatiada com sal grosso.

Alcatra de Angus Joinville (Com Osso) 232 800g

Suculenta carne do lombo do boi composta por maminha, miolo da alcatra e parte do mignon. Inclui 6 acompanhamentos da casa e a primeira porção de batatas fritas de cortesia

Filé de Costela Seleção 110 180g
..... 144 360g
..... 199 540g

Corte extraído da ponta do contrafilé, muito apetitoso e de boa marmorização. Preparado com sal grosso.

Contrafilé de Angus 114 180g
..... 149 360g
..... 205 540g

Retirado do lombo doboi apresenta uma camada de gordura que garante a maciez e a suculência.

Assado de Tira Angus 198 300g

Extraído da ponta da costela, cortada em tiras de 3cm de altura.

Short Ribs Black 154 350g

AVES

Galeto Poial 94 450g
..... 176 900g

Tempero especial e assado na churrasqueira a carvão.
Inclui 6 acompanhamentos da casa.

SUINOS

Picanha Suína Gourmet 153 400g

Picanha suína temperada e fatiada.
Tempo de preparo: 30 min.

Costela Suina 153 600g

Costela Suina Temperada
Tempo de preparo: 30 min

PEIXES



Salmão Assado 99 300g

Assado na churrasqueira a carvão e temperado com ervas finas. Servido com cassé de tomate e brócolis cozido.

EXCLUSIVO NO JANTAR

Prato Sazonal
Março - Novembro

RODÍZIO DE GALETO AL PRIMO CANTO



4 ACOMPANHAMENTOS

Salada de Radicci, Polenta Frita, Farofa e Maionese.

4 TIPOS DE MASSA:

Talharim, Espaguete, Nhoque e Tortei de abóbora.

4 TIPOS DE MOLHO:

Carne, Queijo, Alho e óleo e Ao sugo.

R$ 98,00 Rodízio por pessoa

Sequência Nobre

LINGUIÇACAMPEIRA,
ENTRECOTE, CONTRA FILÉ, PICANHA
E ASSADO DE TIRAS

R$ 189,90

Ou R$ 165,00 acima de 1 pessoa



Sequência Poial

LINGUIÇACAMPEIRA,
ENTRECOTE, CONTRA FILÉ
E BABY BEEF DE ANGUS

R$ 149,90

Ou R$ 135,00 acima de 1 pessoa

HAMBÚRGUER GOURMET

SOMENTE NO JANTAR



Baguete com Coração de Frango 42
Baguete Italiano com coração de frango temperado, queijo mozarela e maionese da casa.

Hambúrguer Tropeiro 42
Pão de batata burguer, 180g de hambúrguer, bacon, alface picado, queijo mozarela e maionese da casa. Acompanha fritas.

Choripán Tropeiro 41
Pão de baguete Italiano, linguiça toscana, queijo provolone e maionese, acompanhamentos: vinagrete, molho chimichurri.

Batata Frita 200g 20

Hambúrguer de Angus 49
Pão tigre, 200g de hambúrguer de Angus recheado com cheddar. Acompanha: bacon, tomate, alface e molho de maionese já no pão. Acompanha fritas.



SOBREMESA

Pudim de Leite 19

Sagu de Vinho com Creme de Baunilha 17

Creme de Papaia com Cassis 32

Mousse de Maracujá 19

Mousse de Chocolate 32

Petit Gâteau 34

Brownie com Sorvete de Creme e Cama de Nutella 34

CAFÉ EXPRESSO

Ristretto Intenso com notas de chocolate amargo e frutas vermelhas 7,90

CAFÉ Gourmand

Café Expresso, Sagu de Vinho com Creme de Baunilha, Mousse de Maracujá e Mousse de Chocolate

R$27,50



BEBIDAS

REFRIGERANTES 290ml

Laranjinha Água da Serra 600ml	13,50
Limão Água da Serra 600ml	13,50
Coca Cola	9
Coca Cola Zero	9
Sukita	9
Guaraná	9
Guaraná Zero	9
Tônica	9
Tônica Zero	9
H2o	9
Limoneto	9
Soda	9
Red Bull energético	18

SUCOS | ÁGUAS

	300ml	700ml
Laranja	12	24
Abacaxi	12	24
Maracujá	12	24
Morango	12	24
Limonada Suíça	12	24
Suco de Uva	12	
Água Mineral	6,5	
Água Mineral com Gás	7	

SODAS ITALIANAS

Maça Verde	21
Frutas Vermelhas	21
Chá Preto com Limão	21

CHOPP

	300ml	450ml
Chopp Opa bier	12,9	17



CERVEJAS

Original 600ml	22
Corona 600ml	23
Stella Artois 600ml	24
Heineken 600ml	24
Serramalte 600ml	22
Opa | Merecida 600ml	23

CERVEJA LONG NECK

Patagonia IPA	15
Stella Artois Pure Gold	14
Corona Cero	14
Malzbier	14

BEBIDAS



COQUETEIS 400 ml

Ginger Gin Tônica 39
Gin branco Tanqueray, xarope de gengibre, Tônica tradicional
Guarnição: limão siciliano e hortelã

Pink Lemonade GT 36
Taça com gelo, GinFantasy, xarope de limão siciliano, suco de limão Taiti, Tônica Pierre Pink Lemonade. Guarnição: rodela de limão e hortelã



Red Mint GT 36
Taça com gelo,Gin Rose, Pierre Red Mint.
Guarnição: rodela de limão e hortelã

Margarita 34
Contreau, tequila e suco de limão.

Negroni 28
Gin, Campari e Vermute.

Aperol Spritz 49
Aperol, espuma brut, água com gás e laranja

Mojito 39
Rum, suco de limão, água com gás, hortelã e glicose

Baileys Tropeiro 35
Vodka, sorvete de creme, chocolate ralado, chocolate líquido

Moskow Mule 33
Vodka, xarope de gengibre, suco de limão, soda, espuma de gengibre, raspas de limão e hortelã

Moskow Mule sem álcool 21
Xarope de gengibre, suco de limão, soda, espuma de gengibre, raspas de limão e hortelã

DRINKS | DESTILADOS

Smirnoff 14
Cîroc 25
Tequila| Ouro/Prata 21
Rum - Bacardi 14
Steinhäger 14

WHISKIES

	Dose
Johnnie Walker Red	26
Johnnie Walker Black	31

CAIPIRINHAS GOURMET

(Smirnoff, Bacardi, Steinhaeger, Cachaça)

Abacaxi com Hortelã 36

Frutas Vermelhas 36
Morango, Framboesa e Amora

Morango com Maracujá 36

CAIPIRINHAS

Limão | Morango | Abacaxi

Smirnoff 29
Cîroc 37
Cachaça 24
Rum - Bacardi 27
Steinhäger 27

APERITIVOS

Campari 24
Conhaque Domecq 14
Cachaça Velho Barreiro Diamante 15
Jägermeister 19
Underberg 24
Gin Tanqueray 21
Licor Contreau 22
Licor 43 24
Amareto 24
Vinho do Porto Tawny 21
Amarula 26

BATIDAS

Coco 21
Maracujá 21



O TROPEIRISMO

Poial era um assento de pedra das casas rurais, utilizado como descanso pelos tropeiros quando chegavam aos pontos de parada. É também o local onde ocorriam as conversas entre os tropeiros e primeiros imigrantes, simbolizando assim esta integração amigável entre esses dois grupos.

O tropeirismo surgiu na época em que o principal meio de vencer as distâncias era a tração animal, capaz de enfrentar trilhas, rios e montanhas. Posteriormente (século XIX), os tropeiros passaram a ter contato com os imigrantes, principalmente alemães, italianos e poloneses. Por meio desse contato, novos tipos de pratos foram criados ou popularizados com o uso de produtos nativos ou trazidos da Europa. Hoje, esses pratos tornaram-se parte da nossa cultura e transformam as refeições em momentos especiais, ideais para uma boa conversa e para o convívio em família.

O Poial Tropeiro vem resgatar o valor da comida simples, sem abrir mão do sabor e do conforto. O tema tropeirismo resgata a simplicidade e a alegria do convívio, bem como a valorização da mistura de culturas e sabores. O cardápio inclui os conhecidos filé duplo e alcatra, temperados à maneira tradicional do norte de Santa Catarina (quem não se lembra do popular “churrasco de igreja”?). Também outras opções de carnes temperadas somente com sal grosso, à moda tropeira e, como acompanhamentos, a maionese de batata, o feijão tropeiro, a farofa, entre outros.

As carnes são sempre grelhadas em churrasqueiras com brasa de carvão. No período noturno, oferecemos produtos adicionais, dentre os quais destacamos o Galeto ao Primo Canto e seus tradicionais acompanhamentos, além de outros pratos que remetem à Rota dos Tropeiros.

/poialtropeiro