



CAR DÁ PIO

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 seu pedido 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 Milanese 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, mozzarella de búfala e molho italiano.	




Pão de Alho.....	39
6 unidades	



COMBOS

GUARNECIDOS COM 6 ACOMPANHAMENTOS DA CASA

COMBO QUERÊNCIA

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



Linguiça Campeira





Entrecôte



Contrafilé de Angus

COMBO FILÊ

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



Entrecôte





Filê Duplo



Filê 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

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

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 do boi apresenta uma camada de gordura que garante a maciez e a suculência.

Assado de Tira Angus.....198 400g
Extraído da ponta da costela, cortada em tiras de 3cm de altura.

Short Ribs Black.....154 400g

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 bacon118 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.

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 Suína.....153 400g

Costela Suína 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\$ **139**,90

Ou R\$ 115,00 acima de 1 pessoa

HAMBÚRGUER GOURMET

SOMENTE NO JANTAR

Baguete com Coração de Frango.....42

Baguete Italiano com coração de frango temperado, queijo mozzarella e maionese da casa.

Hambúrguer Tropeiro.....42

Pão de batata burger, 180g de hambúrguer, bacon, alface picado, queijo mozzarella e maionese da casa. Acompanha fritas.

Choripán Tropeiro.....41

Pão de baguete Italiano, lingüiça 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 Espresso, Sagu de Vinho com Creme de Baunilha, Mousse de Maracujá e Mousse de Chocolate

R\$ **27**,50



BEBIDAS

REFRIGERANTES 290ml

Laranjinha Água da Serra <small>600ml</small>	13,50
Limão Água da Serra <small>600ml</small>	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 Mercida 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, Steinhäger, 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

EVENTOS - FESTAS ANIVERSÁRIOS

Levamos ao local do seu evento
todo o sabor e qualidade do Poial!
Surpreenda seus convidados com
uma experiência diferenciada!

**ORÇAMENTOS NO NÚMERO:
(47) 99129-4983**



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.