



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 americana, fios de cenoura e tomate em cubos. Temperada com molho de mostarda.
R\$18,50



+

MOLHO À CAMPANHA

Tomate, cebola, cheiro verde, vinagre, sal e óleo.
R\$14,00



+

PURÊ DE BATATAS

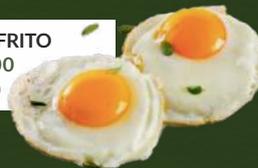
Batata inglesa com creme de leite.
R\$14,00



+

OVOFRITO

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\$ 49,00. Consulte o atendente.

ADICIONAL DE MOLHOS

Molho de salsinha, cebola, vinagre óleo e sal 80ml R\$3,00
Molho chimichurri 80ml 3,90

ENTRADA



PETISCOS

Palmito grelhado 300g.....	49
Linguiça Suína Campeira 500g.....	42
Linguiça Campeira com Queijo Provolone	49
Coração de Frango 200g.....	21
Aipim Frito 400g.....	23
Polenta Frita com Queijo 300g.....	23
Batata Frita 350g.....	28
Queijo Coalho Assado 250g.....	37
Banana Milanesa 200g.....	18
Torresmo Panceta 180g	32

SALADAS

Salada de Radicci.....	27
Molho de cebola ao vinho e bacon frito.	
Salada Arapotí.....	26
Tomate em fatias, fios de cenoura, rúcula, agrião, alface crespa e americana.	
Salada Poial.....	29
Alface americana, rúcula, queijo coalho temperado, pepino e gengibre.	

LEGUMES E SALADAS ESPECIAIS

Legumes na Manteiga e Salsinha.....	28
Brócolis, cenoura e couve flor.	
Salada Palmito em Conserva.....	49
Salada Mix.....	49
Tomate cereja, rúcula, agrião, alface americana, alface crespa, mozzarella de búfala e molho italiano.	

Pão de Alho.....	32
6 unidades	



COMBOS

GUARNECIDOS COM 6 ACOMPANHAMENTOS DA CASA

COMBO QUERÊNCIA

500g.....162 👤
 1,1kg.....262 👤👤
 1,5kg.....360 👤👤👤



Linguica
Campeira



Entrecôte



Contrafilé
de Angus

Sugestão: Peça no ponto.

COMBO FILÉ

900g.....331 👤👤
 1,3kg.....387 👤👤👤



Entrecôte



Filé Duplo



Filé Mignon
com Bacon

COMBO TROPEIRO

1,1kg.....337 👤👤
 1,5kg.....416 👤👤👤



Picanha



Entrecôte



Galeto

COMBO COMITIVA

1,1kg.....228 👤👤
 1,5kg.....312 👤👤👤



Linguica
Campeira



Contrafilé
de Angus



Bombom
do Alcatra

COMBO CAMPEIRO

1,1kg.....330 

1,5kg.....416 



Linguíça Campeira



Entrecôte



Picanha

COMBO EXECUTIVO

900g.....349 

1,3kg.....468 



Picanha



Filé Mignon com Bacon



Entrecôte

TABUA DE ANGUS

900g.....390 

1,3kg.....519 



Entrecôte



Short Ribs



Picanha



..... ESCOLHA O **PONTO IDEAL** DA SUA CARNE



MAL PASSADA
⌚ 15min.



PONTO MENOS
⌚ 20min.



AO PONTO
⌚ 25min.



BEM PASSADA
⌚ 40min.

..... **FIM DE SEMANA EM FAMÍLIA**

ALCATRA CAMPEIRA

Linguíça Campeira + Alcatra

1,2kg.....349 

COMBO FAMÍLIA

Galeto Primo Canto + Alcatra

1,2kg.....269 

COMBO DO CAMPO

Linguíça Campeira + Contra Filé + Maminha + Baby Beef

1,5kg.....354 

Obs.: Dependendo de seu pedido poderá ser cobrado um adicional de mix (6 acompanhamentos) R\$ 49,00. Consulte o atendente. Todas as imagens são meramente ilustrativas.

PEIXES



Salmão Assado..... 98 300g

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

CARNES

Galeto Poial 83 450g
..... 157 900g

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

Baby Beef de Angus..... 84 200g
..... 147 400g
..... 198 600g

Retirado do miolo da alcatra baixa concentração de gordura. Apresenta boa maciez e suculência.

Mignon Poial Enrolado em bacon..... 118 200g
..... 198 400g
..... 266 600g

Filé Duplo Angus..... 134 500g
Composto pelo filé mignon, contrafilé e corte da fraldinha em sua ponta. Temperado com sal médio.

Picanha Suína Gourmet..... 139 500g
Picanha suína temperada e fatiada. Tempo de preparo: 30 min.

Alcatra de Angus Joinville (Com Osso) 207 800g
Suculenta carne do lombo do boi composta por maminha, miolo da alcatra e parte do mignon com tempero especial da casa. Inclui 6 acompanhamentos da casa e batatas fritas.



Picanha Seleção 155 360g
..... 207 540g

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

Filé de Costela Seleção 142 360g
..... 194 540g

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

Contrafilé de Angus..... 142 360g
..... 194 540g

Corte e ponto da casa. Retirado do lombo do boi apresenta uma camada de gordura que garante a maciez e a suculência.

Assado de Tira Angus 149 400g
Extraído da ponta da costela, cortada em tiras de 3cm de altura.

Short Ribs Black..... 139 400g

Picanha de Cordeiro..... 189 400g
Carne macia e suculenta temperada com sal médio.



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 *Gourmand*

Café Expresso, Pudim de leite,
Mousse de Maracujá e Mousse
de Chocolate

R\$ **27**,50



HAMBÚRGUER GOURMET

SOMENTE NO JANTAR

Baguete com Coração de Frango.....38

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

Hambúrguer Tropeiro.....36

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

Choripán Tropeiro.....36

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

Batata Frita 200g.....15



Hambúrguer de Angus.....45

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



EXCLUSIVO NO JANTAR

RODÍZIO DE GALETO AL PRIMO CANTO

4 ACOMPANHAMENTOS

Salada de Radicci, Polenta Frita, Farofa e Maionese.

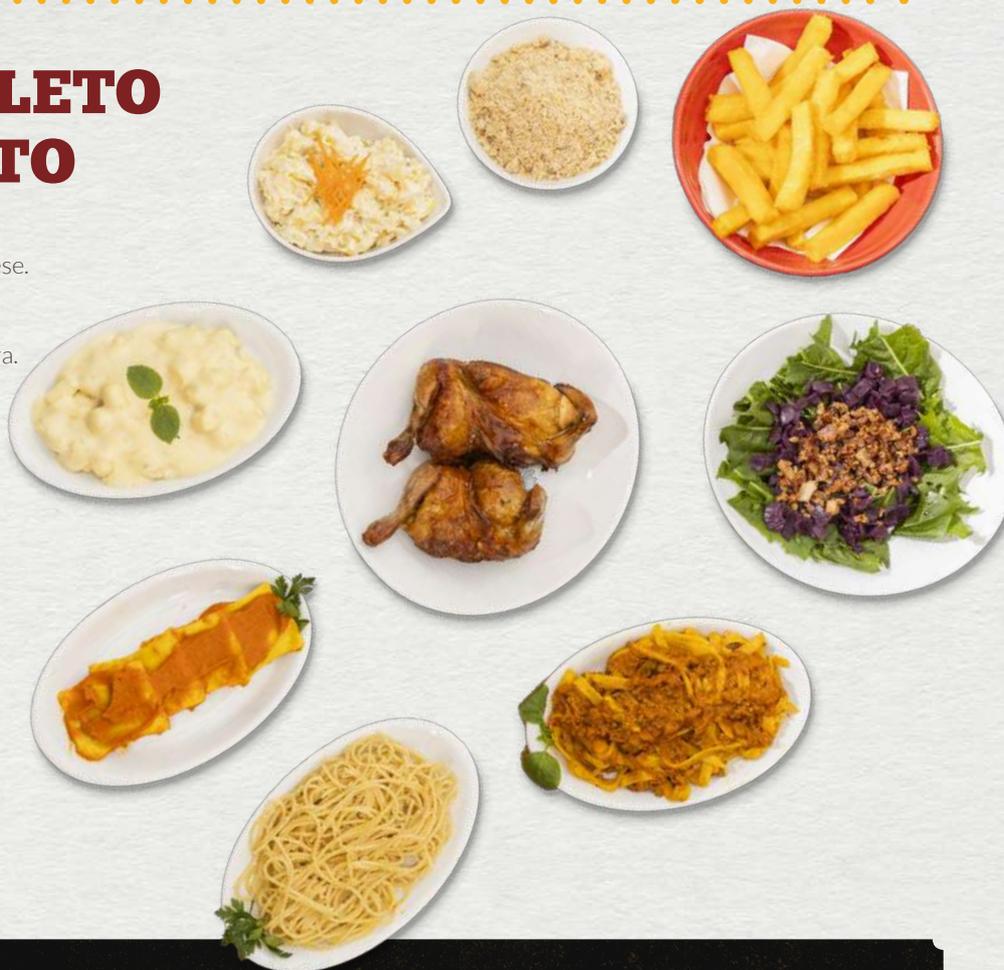
4 TIPOS DE MASSA:

Talharim, Espaguete, Nhoque e Tortei de abóbora.

4 TIPOS DE MOLHO:

Carne, Queijo, Alho e óleo e Ao sugo.

R\$ **94**,00
por
pessoa



Sequência *Nobre*

LINGUIÇA CAMPEIRA, BABY BEEF, ENTRECOTE, CONTRA FILÉ, PICANHA E ASSADO DE TIRAS

+ 6 ACOMPANHAMENTOS

R\$ **169**,00
por
pessoa

Ou R\$ 159,00 acima de 1 pessoa



BEBIDAS

REFRIGERANTES

Laranjinha Opa 600ml.....	12
Limão Opa 600ml.....	12
Coca Cola.....	8
Coca Cola Zero.....	8
Sukita.....	8
Guaraná.....	8
Guaraná Zero.....	8
Tônica.....	8
Tônica Zero.....	8
H2o.....	8
Limoneto.....	8
Soda.....	8

SUCOS | ÁGUAS

	300ml	700ml
Laranja.....	11	21
Abacaxi.....	11	21
Maracujá.....	11	21
Morango.....	11	21
Limonada Suíça.....	11	21
Suco de Uva Integral.....	15	
Água Mineral.....	6,5	
Água Mineral com Gás.....	7	

ENERGÉTICO

Opa Power	17
-----------------	----

CHOPP

	300ml	450ml
Chopp Opa bier.....	12,9	17



CERVEJAS

Stella 300ml.....	14
Original 600ml.....	19
Heineken 600ml.....	21
Stella Artois 600ml	21
Malzbier 355ml.....	14
Heineken Zero 355ml.....	14

CERVEJAS ESPECIAIS

Opa Mercedida 600ml.....	23
Opa Weizen 600ml.....	25
Opa Ipa 600ml.....	25
Opa Old Ale 600ml.....	25



BEBIDAS

COQUETEIS 400 ml

Ginger Gin Tônica.....37

Gin branco Tanqueray, xarope de gengibre, Tônica tradicional
Guarnição: limão siciliano e alecrim ou hortelã

Pink Lemonade GT.....34

Taça com gelo, Gin Fantasy, xarope de limão siciliano, suco de limão Taiti, Tônica Pierre Pink Lemonade. Guarnição: rodela de limão e alecrim ou hortelã

Red Mint GT.....34

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.



DRINKS | DESTILADOS

Smirnoff.....14

Cîroc.....25

Tequila | Ouro/Prata.....21

Rum - Bacardi.....14

Steinhäger.....14

SODAS ITALIANAS

Maçã Verde.....16

Frutas Vermelhas.....16

Chá Preto com Limão.....16

MENTIROSKA SEM ALCOOL

Limão.....21

Xarope de maçã verde água sem gás e açúcar

Limão Água sem Gás.....14

WHISKIES

Dose

Johnnie Walker Red.....26

Johnnie Walker Black.....31

BATIDAS

Coco.....14

Maracujá.....14

CAIPIRINHAS GOURMET

(Smirnoff, Bacardi, Steinhäger, Cachaça)



Abacaxi com Hortelã.....36

Frutas Vermelhas.....36
(Morango, Framboesa e Amora)

Limão Siciliano com Gengibre e Cravo.....36

Morango com Maracujá.....36

CAIPIRINHAS

Limão | Morango | Abacaxi

Cachaça.....24

Rum - Bacardi.....27

Steinhäger.....27

Smirnoff.....29

Cîroc.....37

APERITIVOS

Campari.....17

Conhaque Domecq.....14

Cachaça Velho Barreiro Diamante.....15

Jägermeister.....19

Underberg.....19

Gin Tanqueray.....21

Licor Contreau.....22

Licor 43.....22

Amareto.....23

Vinho do Porto Tawny.....21

Amarula.....23

CAFÉ EXPRESSO

Ristretto.....7,90

Intenso com notas de chocolate amargo e frutas vermelhas.

Descafeinado.....7,90

Notas de laranja e avelã

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 Galetto ao Primo Canto e seus tradicionais acompanhamentos, além de outros pratos que remetem à Rota dos Tropeiros.