



Uma breve história...

O Restaurante Choppão surgiu da visão empreendedora do Sr. Geraldo Barbosa, mineiro de Araxá, que viu nas mangueiras do alto da avenida Getúlio Vargas o lugar ideal para montar um bar e restaurante. Era 1974 e a cidade orgulhosa da recém instalada Cervejaria Cuiabana, deslocava-se para o então afastado bairro Lavapés para apreciar o precioso Chopp feito com as águas límpidas do rio Coxipó. Com o passar dos anos e o crescimento da cidade, a Praça "do Choppão", antigo reduto de cavaleiros e carroceiros se incorporou ao centro. Mudou o nome do bairro, hoje Goiabeiras, mudou o rio Coxipó, mudou a estrutura física da casa, mudou-se muitas coisas, porém, a qualidade e bom atendimento do Choppão resistiu, agradando e agregando gerações deste povo maravilhoso que é o matogrossense, nato ou por opção.

Tradição desde 1974

Sugestões de Grelhados



Grelhado Executivo – serve uma pessoa

Uma opção de carne – 180g

Saladinha e Molho Chimichurri

Três opções de acompanhamentos:

Arroz branco ou a grega, farofa de alho, paçoca de pilão, feijão tropeiro, fritas, mandioca cozida, legumes na manteiga, batata soute, ovo

File Mignon
Picanha
Carne de Sol
Peixe
Contra Filé
Frango



Grelhado ao Bom Gosto

Uma opção de carne

Molho Chimichurri

Três opções de acompanhamentos:

Arroz branco ou a grega, farofa de alho, paçoca de pilão, fritas, mandioca cozida, feijão tropeiro, legumes na manteiga, batata soute, ovos e salada simples.

File Mignon
Picanha - Servida na chapa
Carne de Sol - Servida na chapa
Contra Filé- Servido na chapa
Frango



Escaldado do Choppão. A energia da noite!



O mais tradicional prato da casa é um delicioso caldo com frango cozido e desfiado, ovos pochê, molho de tomate, farinha de mandioca da Jangada (município da baixada cuiabana) e tempero verde, servido a vontade no sistema rodízio a partir das 18 horas, reunindo no Choppão todas as pessoas que estão na noite.

Pacote de queijo ralado extra





Saladas

Salada Completa à Choppão

Salada Completa com variedade de folhas, legumes, palmito e frios servida com elaborado molho de ervas finas e azeite

Salpicão de Frango

Cenoura cozida, uva passa, milho, presunto e peito de frango envolvidos em creme de maionese

Salada de Palmito

Variedade de folhas com palmito em rodela

Salada Simples

Pequena salada de folhas e tomate servida com molho elaborado de ervas finas e azeite

Os Clássicos do Choppão desde 1974

Parmegianas – Desde 1974

O famoso molho ao sugo da casa é elaborado com tomates e temperos selecionados em um longo tempo de cozimento dando uma sabor especial aos fartos pratos. As Carnes são gratinadas com queijo e presunto, acompanhadas de **fritas e arroz branco** ou **espaguete ao sugo**.

**Filé
Frango
Pintado**

À Hollywood – Desde 1974

O delicioso molho branco-bechamel da casa elaborado com as melhores matérias primas, é famoso por seu sabor e cremosidade. As carnes são recheadas com presunto e queijo, gratinadas e servidas acompanhadas do delicioso purê de batatas ao creme de leite e arroz a grega.

**Filé
Frango
Pintado**

À Moda Choppão – Desde 1974

O prato À Moda é a **Carne** recheada com presunto e queijo à milanesa, acompanhada de batata frita, arroz a grega e frutas em calda. O **Frango** é acompanhado de legumes na manteiga, purê de batatas e arroz a grega

**Filé
Frango
Pintado**

À Cubana – Desde 1974

O tradicional prato da Gastronomia Internacional é a carne, presunto, queijo e banana todos feitos com uma crocante cobertura à milanesa acompanhados de fritas, arroz a grega e frutas em calda.

**Filé
Frango
Pintado**

Filé Grelhado ao Molho Madeira – Desde 1974

À Chateaubriand

Grelhado com champignon, arroz branco e purê de batatas

À Medalhão

Grelhado com champignon, bacon, arroz branco e purê de batatas

À Escalope

Escalopes com champignon, arroz a piemontesa e pure de batatas





Filé Mingnon e Ave

Galinhada ou Costelinha



Em panela única, meio frango cozido ou costelinha com arroz, milho verde, molho, tomate e cebola. Salada, farofa de banana e pequi em conserva. **50 minutos de preparo**

Frango *Maria Taquara*

Frango grelhado, panachê de legumes na manteiga, batata palha e arroz branco.

Canja

Caldo com frango desfiado, legumes e arroz acompanhado de pão

1 pessoa
2 pessoas

Filé a Brochete

Filé mingnon grelhado no espeto com tomate, cebola, calabresa, bacon, acompanhado de fritas, farofa de ovos e arroz a grega

Filé a Gaúcha

Filé mingnon grelhado, acompanhado de arroz branco, fritas, farofa de alho com azeitonas e molho vinagrete

Filé a Mineira

Filé Mingnon grelhado acompanhado de feijão tropeiro, ovos, linguça, banana a milanesa, couve na manteiga e arroz branco

Picanha e Contra Filé

À Gaúcha

Grelhada, acompanhada de arroz branco, fritas, farofa de alho com azeitonas e molho vinagrete

Picanha
Contra Filé

À Mineira

Grelhada, acompanhada de feijão tropeiro, ovos, linguça, banana a milanesa, couve na manteiga e arroz

Picanha
Contra Filé

À Choppão

Grelhada e coberta com musarella, acompanhada de fritas, panache a francesa e arroz branco.

Picanha
Contra Filé

Peixe

Peixada do Choppão



Filé de pintado e ventrescas de pacu fritos, mojica de pintado, arroz branco, farofa de banana, vinagrete e pirão

Pintado na Telha



Filé de pintado ao molho de tomate e cebola levado ao forno com pirão e acompanhado de arroz branco.

Pintado a Belle Munier

Filé de pintado grelhado ao molho de alcaparras e camarão na manteiga acompanhado de arroz branco e batata sotê

Pintado a Jangadeiro

Filé de pintado a milanesa ao molho branco acompanhado de purê de batatas e arroz branco

Ventrescas de Pacu



Ventrescas fritas acompanhadas de arroz branco, mandioca cozida, pirão e vinagrete





Chappão Grill

Carne de Sol Cuiabana



Carne de sol grelhada na chapa. Arroz, paçoca de pilão, mandioca cozida, banana a milanesa e vinagrete.

Chapão Misto

Picanha, contra file, frango, carne de sol e calabresa na chapa com cebola e mandioca. Arroz, paçoca de pilão, feijão tropeiro e vinagrete

Sugestão do Mês:

Grelhado ao Bom Gosto

Uma opção de carne

Três opções de acompanhamentos:

arroz branco, arroz a grega, arroz com brócolis, farofa de alho, paçoca de pilão, fritas, mandioca cozida, feijão tropeiro, legumes na manteiga, batata sôute, ovos, panachê a francesa e salada simples.

File Mingnon

Picanha

Carne de Sol

Contra Filé

Frango

Bacalhau

À Choppão - em Lascas

Postas do Lombo de Bacalhau no azeite com batatas em rodela, levada ao forno com finíssimas rodela de cebola, alhos inteiros e azeitonas pretas.

À Espanhola - em Postas

Postas do Lombo de Bacalhau refogadas no azeite com batatas, alho, pimentão, brócolis, cebola, azeitonas pretas e ovos cozidos. Arroz

Massa

Lazanha

Massa folhada ao molho de tomate receheada com queijo e presunto com molho a sua escolha: ao sugo, à bolonhesa ao 4 queijos ou mista

Talharim Espaguete

Uma massa Grano Duro com o molho a sua escolha:

Ao Sugo: clássico molho de tomate da casa

À Bolonhesa: molho de tomate da casa com carne moída

Ao Molho Branco e Queijo: molho branco-bechamel gratinado

Misto: molho a bolonhesa com molho branco-bechamel

À Choppão: especial molho sugo com calabresa e manjerição seco

À Parisiense: molho branco com presunto e catupiry gratinados



Receba o Choppão onde você estiver
Ligue (65) 3623-5005





Grelhado Executivo – serve uma pessoa

Uma opção de carne – 180g

Saladinha e Molho Chimichurri

Tres opções de acompanhamentos:

Arroz branco ou a grega, farofa de alho, paçoca de pilão, feijão tropeiro, fritas, mandioca cozida, legumes na manteiga, batata soutê, ovo

File Mingnon
Picanha
Carne de Sol
Peixe
Contra Filé
Frango

Para as Crianças

Galinacio: Pequeno prato com Nuggets de frango, arroz e batata frita.
Se comer tudo ganha um Kinder Ovo!!!

HamburGeraldo: Pequeno prato com Hamburger, arroz e batata frita.
Se comer tudo ganha um Kinder Ovo!!!

MariaCarrão: Pequeno prato com Macarrão, carne moída e batata palha.
Se comer tudo ganha um Kinder Ovo!!!


Pizzas

A Choppão	Molho da casa, mussarela, presunto, atum, milho e calabresa
Brócolis	Molho da casa, mussarela, brócolis ao alho e óleo e orégano
Calabresa	Molho da casa, mussarela, calabresa, cebola, azeitonas e oregano
Catupiry	Molho da casa, mussarela, catupiry, azeitonas e oregano
Frango Catupiry	Molho da casa, mussarela, catupiry, frango, azeitonas e oregano
Frango e Milho	Molho da casa, mussarela, frango, milho, azeitonas e oregano
Portuguesa	Molho da casa, mussarela, presunto, ovos, azeitonas e orégano
Mussarella	Molho da casa, mussarela, tomate fatiado, azeitonas e oregano





Porções Servidas na Chapa

- File Acebolado** Pedacos de file mingnon acebolados. Acompanha pão e molho argentino chimichurri
- Filé com Queijo** Pedacos de file mingnon coberto com mussarela. Acompanha pão
- Picanha acebolada** Picanha em pedacos acebolados. Acompanha pão e molho argentino chimichurri
- Picanha com queijo** Picanha em pedacos cobertos com queijo. Acompanha pão
- Picanha, queijo e linguiça** Picanha em pedacos e linguiça toscana fatiada cobertos com mussarela. Acompanha pão
- Carne de Sol e Mandioca**  Pedacos de carne de sol preparada pela casa com mandioca frita. Acompanha pão e margarina derretida
- Trem Doido** Pedacos de file, peito de frango e linguiça acebolados. Acompanha pão e molho argentino chimichurri

- Tabua de Frios** Grande variedade de queijos, frios e laticínios servidos na tábua acompanhada de pão
- Trio de Ouro** **Escolha de e 1 a 3 itens:** Salaminho, queijo prato, provolone, mussarela, ovo de codorna, azeitona, palmito, picles, presunto
- Carpaccio** Finas fatias de carne cobertas com molho de alcaparra e queijo parmesão. Acompanha pão



O **Restaurante Choppão** recebeu o **Certificado de Excelência TripAdvisor® 2016** que considera a qualidade, a quantidade e a atualidade das avaliações enviadas pelos viajantes no TripAdvisor ao longo de um período de 12 meses.

O **TripAdvisor®** é o maior site e comunidade de viagens do mundo, atingindo 340 milhões de visitantes mensais únicos e 350 milhões de avaliações e opiniões, que abrangem mais de 6,5 milhões de estabelecimentos em todo o planeta.





Porções Quentes

Escondidinho de Carne de Sol

Carne de Sol desfiada, coberta com purê de mandioca e gratinada com queijo parmesão

Escondidinho de Frango

Frango Desfiado, coberto com purê de mandioca e gratinado com queijo parmesão

Costelinha com Mandioca

Costelinha de Suíno e mandioca frita servidos com molho barbecue

Pintado a Palito



Filé de Pintado em iscas servido com molho tártaro

Ventreschinhos de Pacu a Milanese



“Costelinhas” de Pacu servido com molho tártaro

Bolinho de Bacalhau

Massa de bacalhau desfiado com batata e salsinha a milanese

Filé ao Catupiry ou Molho Madeira

Pedaços de Filé Mignon gratinados ao molho branco ao catupiry ou molho madeira

Frango a Passarinho ou ao Alho e óleo

Crocantes pedaços de frangos especialmente temperados

Peito de frango acebolado

Peito de frango ao catupiry

Lingüiça calabresa acebolada

Provolone a milanese

Batata frita

Mandioca frita

Sobremesa e Café



Sorvete Artesanal de Cuiabá

Pote individual de 150ml

Flocos – Morango – Chocolate - Coco - Abacaxi

Sorvete e Abacaxi

Pedaços de abacaxi com sorvete e raspas de casca de limão

Sorvete de Creme

Taça com duas bolas de Sorvete de Creme e cobertura de chocolate

Petit Gateau

Bolo fundido de chocolate servido com sorvete de creme

Furrundum Fusion



O tradicional e delicioso doce do mamoeiro com um toque de modernidade do sorvete de creme

Café Expresso

Café expresso acompanhado de creme de chantilly e petit four





Vinhos – Consulte nossa Carta e `Cooler` Climatizado

Sta. Helena - Chile
Tribu - Argentina
Português – Verde

Almaden – *Vinicola Miolo*
Almaden – *Rosê Suave*
Sinuelo Branco e Tinto - *Suaves*

Vinho do Porto – *Calice 100 ml*
Espumante Lambrusco Suave – *Itália*
Espumante Chandon (*Casa Moet-Chandon*)



Servido em Cálice

Caipirinha e Coquetél

Caipirinha com Cachaça – limão, gelo, açúcar
Caipivodka – limão ou abacaxi
Chopp Cozmel – taça com limão, gelo e sal
Marguerita – tequila, cointreau, limão e sal

Pina Colada – rum, abacaxi e leite de côco
Alexander- brandy, creme de leite, cacau
Coquetel de Frutas – com ou sem álcool
Long Drink GinTonica / Cuba-libre / Hi-fi

Dose, Ice e Energético - *cachaça Geodésica, de Chapada de Guimarães*

Cachaça Ypioca
Cachaça GEODÉSICA / Seleta
Vermute Martini Bianco
Run Montilla Ouro/Prata – Gin
Smirnoff dose - Stainhager - Udenberg
Biter Campari



Whisk Old Parr / Chivas
Whisk Jhonny Walker Black
Whisk Jhonny Walker Red – White Horse
Whisk Passport / Vodka Absolut
Whisk Natu Nobilis
Licor Cointreau





Chopp em caneca de vidro congelada 340ml

Chopp 300ml

Choppinho 200ml

Chopp Caneca Térmica

Chopp Cozmel
- Chopp, limão, gelo, sal -



Cerveja – Chopp – Refrigerante – Suco – Ice - Energético

- Serra Malte 600ml
- Original 600ml
- Budweiser 600ml
- Antarctica – Brahma 600ml
- Corona Extra – 325ml
- Skol Lata - 350ml
- Budweiser Long Neck
- Stella Atrois - Long Neck
- Skol Ultra Long Neck
- Brahma Zero Long Neck
- Smirnoff Ice

- Choppinho 200ml
- Chopp 300ml
- Chopp Caneca de Vidro 340ml
- Chopp em Caneca Térmica 425ml
- Chopp / Drink Cozmel - com limão, gelo e sal
- Suco Jarra-500ml-Laranja, limão, melão, abacaxi
- Limonada Suíça jarra 500 ml
- Ice Cream Soda – soda 350 ml + sorvete
- Refrigerante em lata 350ml / H2O Limão
- Água mineral com gás
- Água Mineral 350 ml

Aceitamos todos os cartões de crédito

NÃO ACEITAMOS CHEQUES (ART. 6, III do CDC) - Taxa de Serviço de 10% conforme acordo Sindical - PROCON 1512





***Receba o Choppão onde você estiver
(65) 3623-5005***





Sugestão do Mês: Contra - filé Grelhado



**Contra Filé
Portenho**



Contra Filé e legumes grelhados, molho chimichurri, arroz branco e fritas

**Contra filé
À Gaúcha**

Grelhado, acompanhado de arroz branco, fritas, farofa de alho com azeitonas e molho vinagrete

**Contra Filé
À Mineira**

Grelhado, acompanhado de feijão tropeiro, ovos, linguiça, banana a milanesa, couve na manteiga e arroz

**Contra Filé
À Choppão**

Grelhado e coberto com musarella, acompanhada de fritas, panache a francesa e arroz branco.

**Contra Filé
Ao Bom Gosto**

Contra filé grelhado com molho chimichurri e três acompanhamentos ao seu Bom Gosto: Arroz branco ou a grega, arroz com brócolis, farofa de alho, paçoca de pilão, fritas, ovos, mandioca cozida, feijão tropeiro, legumes na manteiga, batata sôute, panachê francesa e salada simples.





Uma breve história...

O Restaurante Choppão surgiu da visão empreendedora do Sr. Geraldo Barbosa, mineiro de Araxá, que viu nas mangueiras do alto da avenida Getúlio Vargas o lugar ideal para montar um bar e restaurante. Era 1974 e a cidade orgulhosa da recém instalada Cervejaria Cuiabana, deslocava-se para o então afastado bairro Lavapés para apreciar o precioso Chopp feito com as águas límpidas do rio Coxipó. Com o passar dos anos e o crescimento da cidade, a Praça “do Choppão”, antigo reduto de cavaleiros e carroceiros se incorporou ao centro. Mudou o nome do bairro, hoje Goiabeiras, mudou o rio Coxipó, mudou a estrutura física da casa, mudou-se muitas coisas, porém, a qualidade e bom atendimento do Choppão resistiu, agradando e agregando gerações deste povo maravilhoso que é o matogrossense, nato ou por opção.

Tradição desde 1974

Escaldado do Choppão. A energia da noite!



O mais tradicional prato da casa é um delicioso caldo com frango cozido e desfiado, ovos pochê, molho de tomate, farinha de mandioca da Jangada (município da baixada cuiabana) e tempero verde, servido a vontade no sistema rodízio, com pão, a partir das 18 horas, reunindo no Choppão todas as pessoas que estão na noite.

Pacote de queijo ralado extra



Sugestões Best Gourmet Club

Grelhado Executivo – serve uma pessoa



Uma opção de carne – 180g

Saladinha e Molho Chimichurri

Três opções de acompanhamentos:

Arroz branco ou a grega, farofa de alho, paçoca de pilão, feijão tropeiro, fritas, mandioca cozida, legumes na manteiga, batata soutê, ovo

File Mingnon

Picanha

Carne de Sol

Peixe

Contra Filé

Frango

Os Clássicos do Choppão desde 1974 : Filé – Frango - Peixe



Parmegianas – À Hollywood - À Moda Choppão

À Cubana - Ao Molho Madeira - (detalhe na próxima página)





Chappão Grill

Carne de Sol Cuiabana



Carne de sol grelhada na chapa. Arroz, paçoca de pilão, mandioca cozida, banana a milanesa e vinagrete.

Chapão Misto

Picanha, contra file, frango, carne de sol e calabresa na chapa com cebola e mandioca. Arroz, paçoca de pilão, feijão tropeiro e vinagrete

Grelhado ao Bom Gosto

Uma opção de carne
Três opções de acompanhamentos:
arroz branco, arroz a grega, arroz com brócolis, farofa de alho, paçoca de pilão, fritas, mandioca cozida, feijão tropeiro, legumes na manteiga, batata sôute, ovos, panachê a francesa e salada simples.

File Mingnon
Picanha
Carne de Sol
Contra Filé
Frango

Bacalhau

À Choppão - em Lascas

Postas do Lombo de Bacalhau no azeite com batatas em rodela, levada ao forno com finíssimas rodela de cebola, alhos inteiros e azeitonas pretas.

À Espanhola - em Postas

Postas do Lombo de Bacalhau refogadas no azeite com batatas, alho, pimentão, brócolis, cebola, azeitonas pretas e ovos cozidos. Arroz

Massa

Lazanha

Massa folhada ao molho de tomate receheada com queijo e presunto com molho a sua escolha: ao sugo, à bolonhesa ao 4 queijos ou mista

Talharim Espaguete

Uma massa Grano Duro com o molho a sua escolha:

Ao Sugo: clássico molho de tomate da casa

À Bolonhesa: molho de tomate da casa com carne moída

Ao Molho Branco e Queijo: molho branco-bechamel gratinado

Misto: molho a bolonhesa com molho branco-bechamel

À Choppão: especial molho sugo com calabresa e manjerição seco

À Parisiense: molho branco com presunto e catupiry gratinados



Receba o Choppão onde você estiver
Ligue (65) 3623-5005





Grelhado ao Seu Bom Gosto: 1.430 combinações possíveis

Uma opção de carne

Molho Chimichurri 

Três opções de acompanhamentos:

arroz branco, arroz a grega, arroz com brócolis, farofa de alho, paçoca de pilão, fritas, mandioca cozida, feijão tropeiro, legumes na manteiga, batata sôute, ovos, panachê a francesa e salada simples.

File Mingnon
Picanha
Carne de Sol
Contra Filé
Frango

Chappão Grill

Carne de Sol
Cuiabana



Carne de sol grelhada na chapa. Arroz, paçoca de pilão, mandioca cozida, banana a milanesa e vinagrete.

Chapão Misto

Picanha, contra file, frango, carne de sol e calabresa na chapa com cebola e mandioca. Arroz, paçoca de pilão, feijão tropeiro e vinagrete





Sugestão do Mês: Contra - filé Grelhado



**Contra Filé
Portenho**



Contra Filé e legumes grelhados, molho chimichurri, arroz branco e fritas

**Contra filé
À Gaúcha**

Grelhado, acompanhado de arroz branco, fritas, farofa de alho com azeitonas e molho vinagrete

**Contra Filé
À Mineira**

Grelhado, acompanhado de feijão tropeiro, ovos, linguiça, banana a milanesa, couve na manteiga e arroz

**Contra Filé
À Choppão**

Grelhado e coberto com musarella, acompanhada de fritas, panache a francesa e arroz branco.

**Contra Filé
Ao Bom Gosto**

Contra filé grelhado com molho chimichurri e três acompanhamentos ao seu Bom Gosto: Arroz branco ou a grega, arroz com brócolis, farofa de alho, paçoca de pilão, fritas, ovos, mandioca cozida, feijão tropeiro, legumes na manteiga, batata sôute, panachê francesa e salada simples.





Sugestão do Mês:

Grelhado ao Seu Bom Gosto

Fartos pratos com 1.430 combinações possíveis

Uma opção de carne

Molho Chimichurri

Três opções de acompanhamentos:

arroz branco, arroz a grega, arroz com brócolis, farofa de alho, paçoca de pilão, fritas, mandioca cozida, feijão tropeiro, legumes na manteiga, batata sôute, ovos, panachê a francesa e salada simples.

File Mingnon
Picanha
Carne de Sol
Contra Filé
Frango



Contra Filé Portenho

Contra Filé, legumes grelhados, molho chimichurri, arroz branco e fritas

Contra filé À Gaúcha

Grelhado, acompanhado de arroz branco, fritas, farofa de alho com azeitonas e molho vinagrete

Contra Filé À Mineira

Grelhado, acompanhado de feijão tropeiro, ovos, linguíça, banana a milanesa, couve na manteiga e arroz

Contra Filé À Choppão

Grelhado e coberto com musarella, acompanhada de fritas, panache a francesa e arroz branco.

Contra Filé Ao Bom Gosto

Contra filé grelhado com molho chimichurri e três acompanhamentos ao seu Bom Gosto: Arroz branco ou a grega, arroz com brócolis, farofa de alho, paçoca de pilão, fritas, ovos, mandioca cozida, feijão tropeiro, legumes na manteiga, batata sôute, panachê francesa e salada simples.

