

AQUARIUS (@aquariuscritiba)

Bolinho de carne com especiarias frescas, queijo cheddar derretido, picles, cebola roxa, pimenta biquinho, maionese artesanal Aquarius, servido no pão crocante. Acompanha porção de mini quibe recheado com requeijão.

Opção Vegana: bolinho de carne vegetal da Fazenda Futuro, maionese vegana, picles e cenoura ralada no pão crocante vegano. Acompanha salada de frutas.

Avenida Prefeito Erasto Gaertner, 363 – Bacacheri – Telefone e whatsapp – (41) 3018 – 6880 – Segunda a domingo da 7h às 22h30 (ou conforme o decreto municipal vigente na pandemia).



ARMAZÉM SANTA ANA (@armazem_santaana)

Bolinho de carne com linguiça Blumenau, queijo alemão derretido e cheiro verde no pão bolinha. Acompanha creme de alho.

Avenida Salgado Filho, 4460 – Uberaba (41) 3024-5320. Segunda a sexta das 14h às 23h. Sábado das 12h às 23h (ou conforme o decreto municipal vigente na pandemia).



BARONEZA (@barbaroneza)

Bolinho de carne bovina temperado, alface e tomate servido no pão francês.
Acompanha maionese e batata frita.

Rua Conselheiro Carrão, 279 – Juvevê – (41) 3352-9327. Segunda a sábado das 17h30 às 23h (ou conforme o decreto municipal vigente na pandemia).



BARBARAN (@barbaran_ucrania)

Bolinho de carne especial, queijo muçarela derretido, bacon tostado, maionese de alho da casa, pepino agri-doce, cebola roxa, servido no pão francês.

Opção Vegetariana: Bolinho de carne vegetal Fazenda Futuro com temperos da casa, queijo branco, rúcula, alface, cebola roxa, pepino agri-doce, maionese de alho da casa no pão francês.

Alameda Augusto Stelfeld, 799 – Centro – (41) 3322-2912 – Terça a sexta das 17h às 22h. Sábado das 12h às 22h (ou conforme o decreto municipal vigente na pandemia).



BARRACA DO CLAUDIO – TARUMÃ (@barracadoclaudio)

Bolinho de carne bovina com temperos especiais da casa, queijo provolone derretido, maionese da casa, rúcula e tomate em um delicioso pão crocante. Acompanha onion rings, maionese artesanal e barbecue artesanal.

Opção Vegetariana: Bolinho de carne vegetal da Fazenda Futuro, queijo provolone derretido, maionese artesanal de alho, rúcula e tomate, servido no pão crocante. Acompanha batatas rústicas com lemon pepper.

Av: Victor Ferreira do Amaral 348 – 3262-0777 – Segunda a domingo das 18h às 23h3 – (ou conforme o decreto municipal vigente na pandemia).



BC WINGS – MONDRÍ GASTRONOMIA -SÃO JOSÉ DOS PINHAIS (@bc.wings)

Bolinho de carne bovina com temperos especiais da casa, maionese artesanal, queijo provolone, rúcula, tomate servido em pão crocante. Acompanha onion rings, maionese artesanal e barbecue artesanal.

Opção Vegetariana: Bolinho de carne vegetal da Fazenda Futuro, queijo provolone, maionese artesanal de alho, rúcula e tomate, servido no pão crocante. Acompanha batatas rusticas com lemon pepper.

Avenida Rui Barbosa 5813 – Mondri Gastronomia – São José dos Pinhais – (41) 9 9649-1604 -Terça a quinta das 17h às 23h. Sexta, sábado e domingo das 12h às 23h – (ou conforme o decreto municipal vigente na pandemia).



BC WINGS – VILA URBANA GASTRONOMIA

Bolinho de carne bovina com temperos especiais da casa, maionese artesanal, queijo provolone, rúcula, tomate servido em pão crocante. Acompanha onion rings, maionese artesanal e barbecue artesanal.

Opção Vegetariana: Bolinho de carne vegetal da Fazenda Futuro, queijo provolone, maionese artesanal de alho, rúcula e tomate, servido no pão crocante. Acompanha batatas rusticas com lemon pepper

Avenida Marechal Deodoro , 686 – Centro. Vila Urbana Gastronomia – Segunda a sábado das 11h30 às 22h (ou conforme o decreto municipal vigente na pandemia).



BELVEDERE (@belvederemoshbar)

Crocantíssimo bolinho de carne empanado, queijo provolone defumado bem derretido, vinagrete especial de maçã verde e hortelã, deliciosa maionese artesanal verde de alho, no pão australiano. Acompanha molho artesanal de mostarda e mel.

Rua: Inácio Lustosa, 496 – Segunda a sábado, das 17h às 23h (ou conforme o decreto municipal vigente na pandemia).



BODEZSA COMIDA DE BOTECO – SOUQ CURITIBA (@bodezsacomidadeboteco)

Bolinho de carne com receita especial da casa, queijo derretido, molho especial da casa, alface servido no pão francês.

Avenida Iguaçu, 4399 – Vila Izabel – Souq Curitiba Gastronomia. Terça a sexta das 17 h às 23 h. Sábado e domingo das 11h às 23 h (ou conforme o decreto municipal vigente na pandemia).



BURGUER BAR (@burguer.bar)

Três bolinhos de carne com os temperos do Burguer, maionese artesanal, barbecue, onion rings. Acompanha mini porção de onion rings, servido no pão d' água.

Opção Vegana: Três bolinhos de carne vegetal da Fazenda do Futuro, rúcula, maionese vegana, cebola caramelizada e onion rings no pão vegano. Acompanha mini porção de onion rings.

Rua Francisco Derosso, 1095 – Loja 03 – Xaxim

Segunda a quinta das 18h às 23h. Sexta e sábados das 18h às 0h30 (conforme decreto municipal vigente na pandemia).



CANABENTA (@canabenta)

Bolinho de short ribs com temperos e especiarias, queijo muçarela derretida, maionese defumada especial da casa e vinagrete servido no pão bolinha.

Rua Itupava, 1431- Alto XV – Segunda a sexta das 17h às 22h. Sábado e domingo das 12h às 22h (ou conforme o decreto municipal vigente na pandemia).



CARTOLAS (@cartolassportsbar)

Bolinho de maminha e bacon, queijo cheddar derretido, maionese verde especial, alface, tomate, servido no pão italiano. Acompanha batata frita e pé de moça (docinho artesanal de amendoim).

Opção Vegetariana: Bolinho de carne vegetal da Fazenda do Futuro, queijo cheddar derretido, maionese verde, alface, tomate, cebola roxa, pepino fatiado no pão italiano. Acompanha batata frita e pé de moça (docinho artesanal de amendoim).

Rua Emiliano Pernetta 880, Centro. Tel e whatsapp: (41) 3209-6982. Segunda a domingo das 11h às 15h às 17h às 23h (ou conforme o decreto municipal).



CHARLES BURGUER (@charles_burguer)

Bolinho de carne com temperos especiais do Charles, queijo muçarela derretido, vinagrete, cebolinha verde e maionese artesanal no pão crocante. Acompanha batatas chips especiais da casa.

Avenida Candido Hartmann, 392 – Mercês – (41) 3339-4771 – Segunda a sábado das 11h à 0h. Domingo das 17h à 0h (ou conforme o decreto municipal vigente na pandemia).



DUBLINS PUB (@dublins_pub_)

Bolinho de carne com temperos especiais, queijo muçarela derretido, maionese, cheiro verde servido no pão crocante bolinha.

Avenida dos Estados, 405 – Água Verde. Segunda a sábado das 11h às 22h (ou conforme o decreto municipal vigente na pandemia).



GARDEN (@gardencwb)

Bolinho de carne com temperos especiais, queijo cheddar derretido, maionese artesanal de ervas, servido no pão australiano.

Avenida Jaime Reis, 22 – São Francisco (Largo da Ordem). Segunda a sexta das 16h às 23h. Sábado das 11h às 23h. Domingo das 10h às 23h(ou conforme o decreto municipal vigente na pandemia).



GREEN GATE (@greengatebar)

Bolinho de carne com 160g com tempero da casa , cheddar fatiado, cebolinha, maionese artesanal no pão cervejinha. Acompanha molho mexicano da casa e batatas fritas salpicadas com tempero da casa.

Avenida Dos Estados , 1214 – Portão. Whatsapp: (41) 98856-0124. Terça a Sábado das 17h às 23h30 (ou conforme o decreto municipal vigente na pandemia).



KANAVIAL (@kanavial_bar)

Bolinho de carne moída de costela com bacon e recheado com muçarela, coberto com queijo provolone e farofinha de bacon, maionese verde a moda da casa e cheiro verde servido no pão francês.

Rua Castro, 731, esquina com Dom Pedro I- Agua Verde. Telefone: (41) 3242-3762.
Segunda das 16h à 23h. Terça a sexta das 16h às 0h. Domingo das 16h à 22h. (ou conforme o decreto municipal vigente na pandemia).



MARIA FUMAÇA BBQ (@mariafumacabbq)

Bolinho de carne temperado e defumado, chimichurri fresco, queijo muçarela derretido, farofa de bacon artesanal, maionese da casa no pão macio (sem leite).

Rua Chile, 1858, Rebouças. Telefone: 41 99209-1566. De segunda a sábado. Horários: 18h às 22h30 (ou conforme o decreto municipal vigente na pandemia).



MAS SERÁ O BENEDITO? (@beneditobar)

Bolinho de carne bovina com temperos especiais da casa, maionese artesanal defumada, geléia de bacon e cebola, servido no pão macio. Acompanha dadinhos de polenta branca.

Opção Vegetariano: Bolinho de carne vegetal da Fazenda Futuro com temperos especiais da casa, maionese artesanal defumada, servido no pão macio. Acompanha dadinhos de polenta branca.

Rua Phamphilo D´Assunção, 128, Rebouças. Telefone: (41) 99518-8906. Segunda à sábado, das 17h às 22h (ou conforme o decreto municipal vigente na pandemia).



MAVY PUB – SÃO JOSÉ DOS PINHAIS (@mavy_pub)

Bolinho de carne, lascas de queijo coalho tostadinho, geleia de bacon com maçã e pimenta, maionese de mostarda defumada com óleo de gergelim.
Opção Vegetariana: Bolinho de carne vegetal da Fazenda Futuro, cheddar derretido, maionese de cenoura, palmito selado e assado, relish de pepino servido no pão crocante.

- Avenida Rui Barbosa, 5813. Vila Gastronomic Mondri – São José dos Pinhais. Terça a quinta das 17h às 23h. Sexta a domingo das 12h às 23h (ou conforme o decreto municipal vigente na pandemia).

- R. Laura Belino Viêira, 545 – Vila Ina – São José dos Pinhais
Segunda a sábado das 17h30às 23h (ou conforme o decreto municipal vigente na pandemia).



MERANO GASTRONOMIA (@meranogastronomia)

Bolinho de Blend de carnes e tempero especial recheado com creme de queijo, molho remoulade, tomate assado, e cebolinha, tudo isso em um delicioso pão brioche de fermentação natural. Acompanha Barbecue de cachaça e molho campanha.

Domingo a segunda (todos os dias) – na padaria: 07h às 20h (ou conforme o decreto municipal vigente na pandemia).



MISS COXINHA (@misscoxinhagastronomia)

Bolinho de carne com temperos especiais, queijo muçarela derretida , cebola roxa, cheiro verde, servido no pão água. Acompanha maionese artesanal ou pico de gallo (vinagrete mexicano).

Opção Vegetariana: bolinho de carne vegetal da Fazenda Futuro, maionese vegana artesanal, rúcula e cheiro verde, servido no pão água. Acompanha pico de gallo (vinagrete mexicano).

Rua Desembargador Hugo Simas 1781, Vista Alegre. Whatsapp (41) 99889-2954. Terça a sexta das 16h30h às 22hs. Sábados das 11h30hs às 20hs (ou conforme o decreto municipal vigente na pandemia).



MR HOPPY – BOQUEIRÃO (@mrhoppyboqueirao)

Bolinho de carne com blend especiais, maionese , creme de queijo defumado levemente picante , molho pesto, feito com manjeriçã fresco servido no pão frances crocante Acompanha vinagrete da casa.

Rua: Maestro Carlos Frank, 2067 – Boqueirão. Whatsapp (41) 9 9505-5554. Terça a domingo das 17 às 0h. Delivery – de segunda a domingo das 16h30 às 21h (ou conforme o decreto municipal vigente da pandemia).



MR HOPPY – DEROSSO (@mrhoppyderosso)

Bolinho de carne com blend especial com temperos da casa, maionese, creme de gorgonzola, onion rings crocantes, servido no pão rústico.

Rua Francisco Derosso, 1917, Xaxim – (041) 98768-9113. Segunda a sábado, das 15h às 23h (ou conforme o decreto municipal vigente na pandemia).



MR HOPPY – AGUA VERDE (@mrhoppyaguaverde)

Bolinho de carne de costela com temperos especiais do Mr Hoppy, creme de queijo gruyère, vinagrete especial da casa servido no pão estrela. Acompanha fritas.

Avenida dos Estados, 974 – Água Verde. Segunda a sexta das 17h a 0h. Sábado e domingo das 15h às 23h (ou conforme o decreto municipal vigente da pandemia).



MR HOPPY – ANITA (@mrhoppyanita)

Bolinho de carne com temperos especiais do Mr Hoppy com sabor defumado, muçarela derretida, maionese de alho da casa e cebolinha verde servido no pão d'água.

Rua Anita Garibaldi,5548 – Barrerinha – Tel :3528-3371 / Whatsapp – 9 8718-4355 – Segunda a domingo 17h às 23h (ou conforme o decreto municipal vigente da pandemia).



MR HOPPY – BAIRRO ALTO (@mrhoppybairroalto)

Bolinho de costela, creme de gorgonzola, queijo muçarela derretido, alface, tomate e picles no pão estrela. Acompanha batata rústica com lemonn pepper.

R. José de Oliveira Franco, 1774 – Bairro Alto- Whatsapp (41) 9 9277-7334 Segunda a sexta das 17h30 às 23h. Sábado e domingo das 15h às 23h. – (ou conforme o decreto municipal vigente da pandemia).



MR HOPPY – CABRAL (@mrhoppycabral)

Bolinho de carne com temperos da casa, queijo muçarela derretido, maionese artesanal, molho chimichurri “secreto”, rúcula fresca servido no pão francês crocante.

Rua Estados Unidos 1565 – Cabral – Celular e whatsapp: (41) 9 9148-1496.
Terça a domingo das 17h a 0h – (ou conforme o decreto municipal vigente da pandemia).



MR HOPPY – CAMPO LARGO (@mrhoppycampolargo)

Bolinho de carne temperado, queijo muçarela derretida, maionese artesanal verde, rúcula, cebola roxa servido no pão Kobe.

Rua Dom Pedro II, 935 – Centro – Campo Largo – Terça a domingo das 17h às 22h (ou conforme o decreto municipal vigente da pandemia).



MR HOPPY – ECOVILLE (@mrhoppyecoville)

Bolinho de carne com temperos especiais da chef, aioli de ervas frescas (maionese especial de alho com ervas frescas), vinagrete da casa servido no pão francês tostado.

Rua João Falarz, 1251 – Ecoville – Tel – (41) 3023-1082. Segunda a domingo: 17h às 23h (ou conforme o decreto municipal vigente na pandemia).



MR HOPPY – GETÚLIO VARGAS (@mrhoppygetuliovargas)

Bolinho de carne com temperos especiais, creme de queijo parmesão, fatias de tomates servido no pão francês temperado com manteiga derretida e orégano.

Av. Pres. Getúlio Vargas 3310 – Água Verde – Tel – (41) 3023-3310. Terça a domingo as 17 às 0h – ou conforme o decreto municipal vigente na pandemia.



MR HOPPY – JARDIM BOTÂNICO (@mrhoppyjardimbotanico)

Bolinho de carne com temperos do Mr Hoppy, queijo muçarela derretido, vinagrete especial da casa, maionese artesanal verde, pão francês. Acompanha fritas.

Rua Roberto Cichon, 21 – Jardim Botânico – Terça a domingo das 17h30 às 23h (ou conforme o decreto municipal vigente na pandemia).



MR HOPPY – JARDIM DAS AMÉRICAS (@mrhoppyjardimdasamericas)

Bolinho de carne com temperos da casa, queijo muçarela derretido, maionese artesanal, molho chimichurri “secreto”, rúcula fresca servido no pão francês crocante.

Avenida Nossa Senhora de Lurdes 426 – Jardim das Américas – Tel 3076-8676 /
Whatsapp 9 9717-2860 – Terça a domingo das 17h à 0h (ou conforme o decreto municipal vigente na pandemia).



MR HOPPY – MERCÊS (@mrhoppymercês)

Bolinho de carne com muçarela a milanesa, cebola roxa, alface e maionese, servido no pão rústico. Acompanha batata frita e molho lemon pepper.

Avenida Manoel Ribas 338 – Mercês- Tel (41) – 3019-2174 – Terça a domingo das 11h às 00h (ou conforme o decreto municipal vigente na pandemia).



MR HOPPY – PILARZINHO (@mrhoppypilarzinho)

Bolinho de carne com temperos especiais do Mr Hoppy, muçarela derretida, creme de queijos, coberto com bacon e cebola roxa caramelizados no chope escuro, salpicado de cebolinha verde servido no pão francês.

Rua Amaury Lange Silvério, 160 – Pilarzinho – Segunda a domingo das 17h às 23h (ou conforme decreto municipal vigente na pandemia).



MR HOPPY – PORTÃO (@mrhopyportao)

Bolinho de carne com temperos da casa, maionese artesanal de bacon, queijo muçarela derretido, picles, alface e tomates cereja reduzidos ao molho de cerveja artesanal.

Rua Itatiaia, 950, esquina com rua Miguel Abrão – Portão Tel: (41) 3092-0600.

Terça a domingo das 17h à 0h (ou conforme o decreto municipal vigente na pandemia).



MR HOPPY – SANTA FELICIDADE (@mrhoppysantafelicidade)

Bolinho de carne de costela, com maionese saborizada com cerveja IPA, creme de parmesão e cebolinha verde no pão especial. Acompanha batata frita.

Av. Manoel Ribas, 5175 – Santa Felicidade – Tel- (41) 99243-1752 – Terça a domingo 17h às 23h (ou conforme o decreto municipal vigente na pandemia).



MR HOPPY – SÃO JOSÉ DOS PINHAIS (@mrhoppysjp)

Bolinho de carne com tempero especial do Mr Hoppy, muçarela derretida, creme de queijos, farofa especial de bacon com pinhão servido no pão francês.
Rua Veríssimo Marques, 1441 – Centro – São José do Pinhais- Whatsapp – (41) 9 9886-8529 – Segunda a domingo das 17h às 23h (ou conforme o decreto municipal vigente na pandemia).



PIT STOP BURGER (@pitstopburger)

Bolinho de carne, maionese da casa, alface, tomate, bacon crocante e molho da casa, servido no pão crocante. Acompanha batata frita palito.

Rua Professor João Soares Barcelos, 1793 – Boqueirão – (41) 3030-6665 / 3278-3330 – Segunda a domingo das 18h às 23h (ou conforme o decreto municipal vigente na pandemia).



PORKS – AVENIDA BRASILIA (@porks_avbrasil)

Bolinho de carne de porco empanado recheado de queijo, vinagrete especial da casa, maionese de alho servido no pão francês. Acompanha batatas rústicas.

Avenida Brasília, 6652 – Capão Raso – Segunda a sábado das 17 às 23h (ou conforme o decreto municipal vigente na pandemia).



PORKS – COLOMBO (@porkscolombo)

Bolinho de carne de porco com temperos especiais, maionese especial de alho da casa, queijo muçarela derretido e rúcula, servido no pão estrela. Acompanha maionese e porkspoca (torresmo pururuca).

Avenida Marginal José de Anchieta, 644 – Guarani, Colombo
Terça a domingo das 17 às 23h- (ou conforme o decreto municipal vigente na pandemia).



PORKS – ITUPAVA (@porks_itupava)

Bolinho suino, queijo muçarela, fatias de bacon crocante, maionese, barbecue, servido no pão francês. Acompanha batata tropeira salpicada de pernil desfiado.

Rua Itupava 1091 – Alto da XV – Terça a domingo das 17h a 0h (ou conforme o decreto municipal vigente na pandemia).



PORKS – TRAJANO (@porkstrajano)

Bolinho de carne de porco, creme de cheddar, queijo da Canastra derretido, fatias de bacon crocante, maionese no pão francês. Acompanha tiras de torresmo crocante salpicada com lemon pepper.

Rua Trajano Reis 144 – São Francisco. Terça a domingo das 17h à 0h – (ou conforme o decreto municipal vigente na pandemia).



QUERMESSE (@barquermesse)

Três mini bolinhos de carne servidos com fondue de queijo cheddar derretido e cubos de bacon crocante servido no pão especial.

Rua Carlos Pioli, 479 – Bom Retiro – (41) 3026-6676/ 99946-0411 – Segunda a sexta das 17h às 21h. Sábado e domingo das 11h30 às 15h para retirada no balcão – (ou conforme o decreto municipal vigente na pandemia).



QUINTAL 68 (@quintal68)

Bolinho bovino com temperos do Quintal selado na chapa, queijo muçarela, bacon em tiras, cebola caramelizada na Pale Ale e mix de alface, servido no pão crocante.

Acompanha mini churros de doce de leite.

Opção Vegetariano: Bolinho de carne vegetal da Fazenda Futuro com temperos especiais do Quintal e selado na chapa, queijo muçarela, abacaxi grelhado, cebola roxa, rúcula, alface roxa, servido no pão crocante. Acompanha mini churros de doce de leite.

Rua Hedwirges Sophia Walesko 68 – Whatsapp: 9 9750-2131 – Horário exclusivo para o festival – Dias: segunda a domingo das 11h15 às 14h (exclusivo delivery 99) e das 18h às 23h00 (delivery, whatsapp, presencial), conforme decreto vigente.



QUITUTTO (@quitutto ou @quituttodistrito)

Bolinho de carne com temperos da casa, queijo provolone derretido, maionese aioli especial da casa e ciboulette servido no pão bolinha. Acompanha vinagrete da casa.

Opção Vegetariana: Bolinho de carne vegetal da Fazenda Futuro com temperos da casa, queijo provolone derretido, tomatinhos confit, maionese aioli especial da casa e ciboulette servido no pão bolinha. Acompanha vinagrete da casa.

- Av. dos Estados, 481 – Água Verde – (41) 3107-3333 – Segunda a sábado das 16h30 às 23h (ou conforme o decreto municipal vigente na pandemia).

- Rua Major Heitor Guimarães 1130 – Campina do Siqueira – (41) 99566-4630. Terça a sábado das 17h às 23h (ou conforme o decreto municipal vigente na pandemia).



RED FACE- SMOKE HOUSE (@redfaceitupava_smokehouse)

Bolinho de carne temperado e defumado, vinagrete tradicional servido no pão de italiano de fermentação natural. Acompanha vinagrete tradicional, chimichurry picante e defumado e maionese artesanal defumada.

Rua Itupava, 1266 – Alto da XV – (41- 98707-8411 / 3011-1266 – quarta a domingo das 17h às 23 h (ou conforme o decreto municipal vigente na pandemia).



SILZEUS @silzeus_bar

Bolinho de carne bovino bem temperado, queijo provolone derretido, fatia de abacaxi, maionese artesanal misturada com repolho roxo, tomate, maionese alho no pão francês.

Opção Vegetariana: Bolinho de carne vegetal da Fazenda Futuro, queijo provolone derretido, fatia de abacaxi, maionese artesanal misturada com repolho roxo, picles, tomate, maionese alho e cheiro verde no pão francês.

Via Veneto 500 – Santa Felicidade – Telefone e whatsapp: 3077-2953. Segunda a domingo das 16h30 às 23h (ou conforme o decreto municipal vigente na pandemia).



SMOKE BROTHERS CWB (@somke.brothers.cwb)

Bolinho de carne com temperos e condimentos especiais, queijo muçarela derretido, maionese de bacon, cebolinha picada, onion rings servido no pão crocante bolinha. Acompanha molho vinagrete.

Rua Primeiro de Maio, 773 – Xaxim – (41) 9 8502-9296. Terça a domingo das 18 às 22h (ou conforme o decreto municipal vigente na pandemia).



SMOKE N' FIRE EXPRESS (@smokenfireexpress)

Suculento bolinho de carne defumado de 120 g com blend especial do Chef, maionese verde cremosa “Ultra Secreta da Casa”, fatiazona de queijo colonial curado artesanalmente depois tostado na chapa, alface frise orgânica, confit artesanal de cebola em especiarias, servido no pão cervejinha. Acompanha batata frita com lemon pepper.

Opção Vegetariana: Bolinho de carne vegetal da Fazenda Futuro com temperos especiais do Chef, maionese verde cremosa “ Ultra Secreta da Casa”, fatiazona de queijo colonial curado artesanalmente depois tostado na chapa, alface frise orgânica , confit artesanal de cebola em especiarias, servido no pão cervejinha. Acompanha batata frita com lemon pepper.

Rua: Frederico Maurer, 1360, loja 05 – Telefone e whatsapp – (41) 2112-9901. Terça, quarta e domingo das 18h às 22h30. Quinta, sexta e sábado das 18h às 23h (ou conforme o decreto municipal vigente na pandemia).



TAKE YOUR BEER (@takeyourbeercwb)

Bolinho Take Carne moída bovina de angus com blend de linguiça Blumenau da casa temperada com especiarias, queijo prato, maionese artesanal de mostarda e cheiro verde no pão bolinha.

Rua Tapajós, 1047 – Bom Retiro – (41) 3328-1999. Segunda a sábado das 11h às 22h45- (ou conforme o decreto municipal vigente na pandemia).



USHUAIA (@ushuaiabarcunitiba)

Bolinho de carne especial com temperos da casa, maionese de manjeriço, queijo cream cheese com noz moscada, cebolete picadinho servido no pão cervejinha.

Acompanha batata frita salpicada com lemon pepper.

Opção vegetariana: Bolinho de carne vegetal da Fazenda Futuro, picles de cenoura, maionese de wasabi servido no pão crocante.

Rua Paulo Gorski, 826 – Mossunguê (Ecoville) – (41) 9 9199-5114. Segunda a domingo das 17h às 23h (ou conforme o decreto municipal vigente na pandemia)



VILLA BISTRÔ (@villabistrocwb)

Bolinho de carne temperado da casa, cheddar fundido, maionese artesanal de alho e ervas finas, cebolinha servido no pão d'água crocante com casca de queijo provolone. Acompanha vinagrete especial.

Opção Vegetariana: bolinho de carne vegetal da Fazenda Futuro com temperos da casa, cheddar fundido, maionese artesanal de alho e ervas finas, cebolinha servido no pão d'água crocante com casca de queijo provolone. Acompanha vinagrete especial.

Avenida Sete de Setembro, 6334 – Seminário – (41) 9 8859-7898 –Segunda a sábado das 17h às 23h (ou conforme o decreto municipal vigente na pandemia).

