



**QUIMERA**

SANDWICH & CO

## **QUIMERA SANDWICH CO**

### **CARDÁPIO & TIME**

#### **Maui-Katsu**

O Katsu Sando tem sua origem no famoso Tonkatsu. O sanduíche consiste em porco empanado na farinha panko entre duas fatias de pães de forma extremamente macios e um molho parecido com o molho inglês. Foi criado pensando nas gueixas que não conseguiam se sentar para comer o Tonkatsu sobre o arroz e assim foi parar no pão.

Ao contrário do que acreditam, o abacaxi não é típico do Havaí. Como o clima local favorece com perfeição o cultivo da fruta, foi em meados do início do século XX que uma das mais famosas marcas de abacaxi enlatado, a Dole, se estabeleceu no país e passou a suprir quase toda a demanda mundial. Junto ao produto veio a ideia de criar um livro de receitas para divulgação e a mais famosa foi abacaxi com presunto.

Lombo de porco empanado e frito sob imersão, abacaxi grelhado, pimenta jalapeno picada e molho Tonkatsu no pão de forma.

#### **Lox Wakame (Países escandinavos x Japão x Líbano)**

O nome Lox faz referência ao Salmão que desde épocas antigas é submetido pelos povos nórdicos à técnicas de conservação. No sanduíche, geralmente é acompanhado de cream cheese no pão bagel, dill e mostarda.

Realizamos o processo de cura do Salmão e buscamos referências japonesas com katsuobushi e wakame a fim de elevar ainda mais a sensação de umami. A coalhada seca substitui o cream cheese trazendo mais acidez e cremosidade.

Gravlax de Salmão fatiado, coalhada seca de ovelha artesanal, wakame (alga fermentada), katsuobushi no Bagel com gergelim.

#### **Meatball-Banh (Vietnã x Estados Unidos)**

O Banh Mi é um lanche vietnamita que ficou popular na década de 50. É um sanduíche que tem uma gritante influência da cozinha francesa, usando a baguette como pão e patês como recheio. Entre outros ingredientes estão o picles, a pimenta jalapeño, coentro, maionese e o amendoim



**QUIMERA**

SANDWICH & CO

Do outro lado encontramos o Meatball Sub que surgiu nos Estados Unidos em algum momento do início do século passado. O lanche tem forte influência italiana trazendo o molho de tomate, a mussarela e o manjericão. O sanduíche se tornou popular ao redor do mundo por conta da série Friends. É servido na baguete italiana e recheado com almôndegas de carne.

A combinação entre os dois resultou em um Meatball Sub com fortes notas de acidez, pimenta e dulçor:

Almôndegas de carne bovina, molho apimentado, picles de cebola roxa, maionese, coentro e amendoim no pão de leite.

### **Shawarma-Li (Libano x China)**

O shawarma é um dos lanches mais consumidos no mundo inteiro. Consiste em carne grelhada fincada num espeto verticalmente com legumes e pastas no pão pita ou árabe. A técnica é tradicional do século XIX.

A nossa versão tem um pé na China ao levar tofu defumado, junto a falafel, beterraba cozida, picles de beterraba, broto de beterraba, salsa no pão folha.

O sanduíche é equilibrado e substancioso, além de ser nutritivo.

### **Kimchii Choripan (Coréia x Argentina)**

Choripan vem do espanhol chorizo (linguiça) + pan (pão). Ele é servido costumeiramente com vinagrete e chimichurri. Surgiu na Argentina junto a colonização espanhola. Linguiça, por suculenta e gordurosa, equilibra muito bem com componentes ácidos e picantes. O Kimchii é uma acelga em conserva a partir da fermentação. Tem a acidez extremamente pronunciada e substitui o vinagrete nesse clássico argentino.

Pão Francês Redondo, linguiça Toscana artesanal, Kimchii e chimichurri.

### **Pulled Chicken Bao (Estados Unidos x China)**

Pulled é uma técnica de churrasco americano. Consiste em cozinhar peças de carne em baixa temperatura afim de se obter uma carne desfiada e suculenta. Era comum colocar esse absurdo entre fatias de pão e assim nasceu o pulled pork sandwich. Costumeiramente recheado com coleslaw acompanhando a carne.



**QUIMERA**

SANDWICH & CO

O Guabao consiste em um pão chinês, cozido no vapor recheado com uma fatia larga de carne cozida. Acompanham a carne, geralmente, pickles, coentro e amendoim ou gergelim. O Guabao se tornou mundialmente conhecido principalmente graças ao chef David Chang.

Pão Bao, sobrecoxa de frango desfiada, molho agri-doce, coleslaw e gergelim.

### **Croque-señor (França x México)**

O Croque Monsieur é um sanduíche francês encontrado em praticamente qualquer bistrô do país. Consiste em fatias de pão de mie recheadas com presunto cozido e molho mornay com bastante queijo gruyere. A versão mexicana substitui o presunto por carnisas de porco desfiada com molho levemente picante.

Pão de miga, carne desfiada ao molho levemente picante, molho mornay e queijo gruyere gratinado.

### **Oeuf-Bao**

Oeuf et champignon é o francês para ovos e cogumelos. É um clássico francês famoso por seu equilíbrio de sabores e texturas. A adição do Bao e nori vindos da cultura chinesa dão uma nova perspectiva sobre o jeito de comer esse clássico.

Pão Bao, Mix de cogumelos, maionese de páprica e ovo mollet empanado.