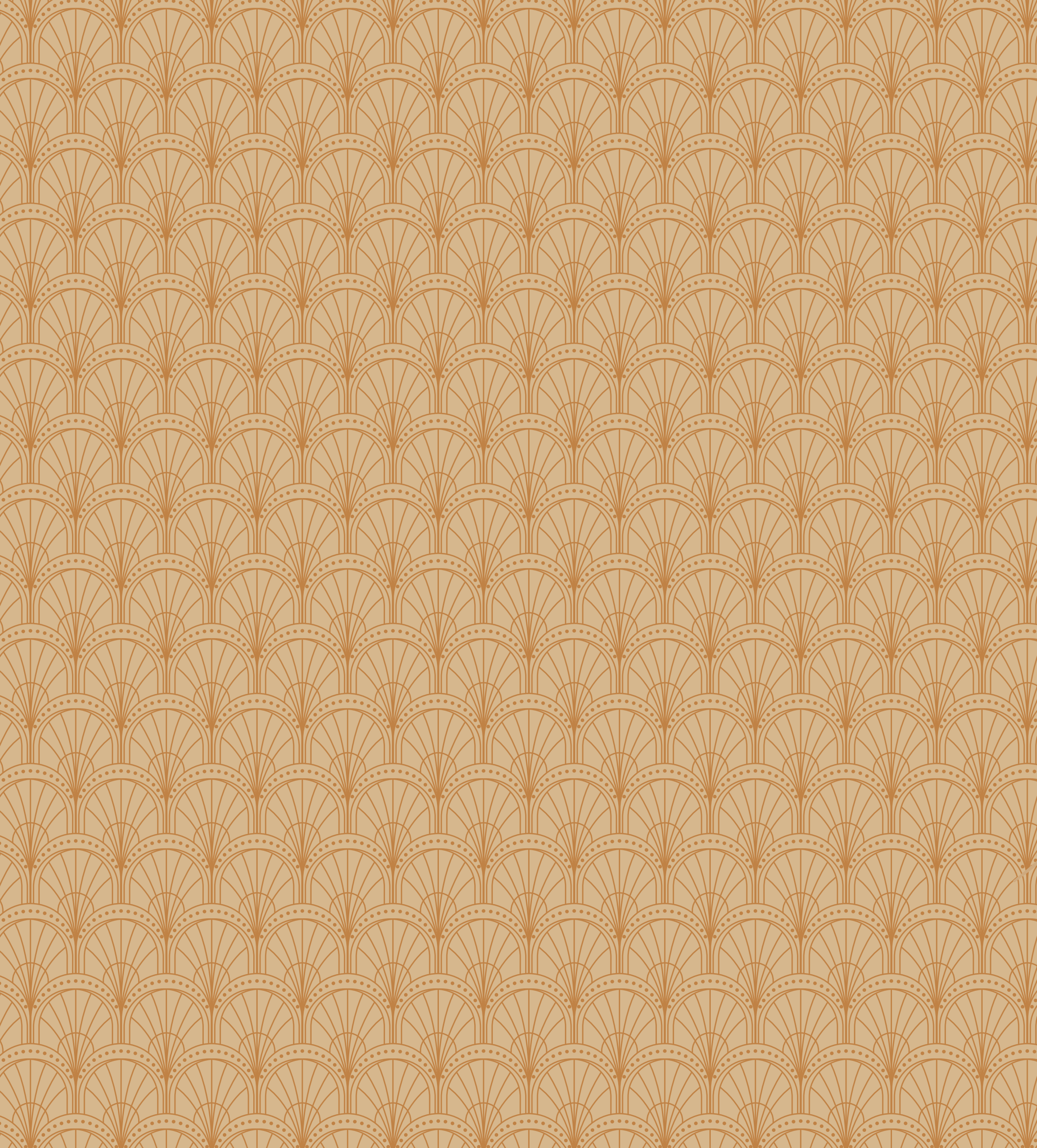


Sujeto a una tarifa de servicio de mesa
ocasional del 10%

JOHNSCHER
by SJ Hotéis & Resort

MENÚ





ENSALADAS

Ensaladas de hojas

con vegetales a la parrilla ^{RS} 37

Vegetales a la parrilla, piña, pupunha y reducción de balsámico.

Ensalada con proteína

Tiritas de pollo a la parrilla, hojas verdes, queso parmesano, panceta, picatostes (pan en tacos frito o asado en el horno), queso parmesano, salsa César y tomate cereza. ^{RS} 39

Ensalada San Juan Solomillo

Tiras de solomillo a la parrilla, hojas verdes queso parmesano, picatostes (pan en tacos frito o asado en el horno), salsa César y tomate cereza. ^{RS} 42

Arquitectura y arte

Para recrear la atmósfera refinada de los años 1920 y despertar emociones, galerías de fotografías y artículos originales de principios del siglo XX conforman los entornos de Johnscher, como el teléfono Magneto de pared, modelo 317 - fabricado de 1911 hasta 1915, en Estados Unidos -; sillón de dos plazas estilo Luis XV; tocadiscos; candelabro de cristal y un piano Schneider. Estos y otros artículos que puedes encontrar mientras disfrutas de un recorrido por el hotel.





SOPAS

R\$ 35

Crema de Arracacha (apio criollo) **con costillita ahumada**

Crema de papas arracacha con costilla de cerdo ahumada.

R\$ 33


Crema de mandioca **con panceta**

Crema de mandioca con panceta crujiente.


R\$ 30

Sopa de gallina

Pollo desmenuzado, zanahoria, tomate y arroz.



NOTA: Todas las sopas son acompañadas de tostadas y queso parmesano.





PLATOS PRINCIPALES

R\$ 63

Filete a la parmesana

Solomillo a la milanesa relleno con jamón y queso, salsa de tomates, arroz y papas fritas.

R\$ 40

Ejecutivo Lomo Alto

Filete de lomo alto (cuadril), arroz, frijol, ensalada verde y farofa (harina de mandioca y otros ingredientes).

R\$ 55

Estrogonof de solomillo

Solomillo en tiritas, crema de leche, ketchup, mostaza, arroz y papas rejilla.

R\$ 62

Picaña Johnscher

Filete de picaña a la parrilla, arroz, ensalada verde y papas fritas.

R\$ 72

Medallón de solomillo a la salsa de madeira

Mousseline de arracacha, salsa de madeira y legumbres en la mantequilla.

R\$ 36

Ejecutivo pollo

Pollo a la parrilla, arroz, frijol, ensalada verde y farofa (harina de mandioca y otros ingredientes).

R\$ 59

Salmón a la salsa de naranja

Salmón a la parrilla, salsa de naranja, arroz y legumbres salteadas en la mantequilla.

R\$ 47

Pollo a la parmesana

Pechuga de pollo a la milanesa relleno con jamón y queso, salsa de tomates, arroz y papas fritas.

R\$ 63

Filete de tilapia con costra aromática

Filete de tilapia con costra de castañas y risotto de parmesano.

R\$ 59

Filete de pollo a la salsa de mostaza dijon

Pechuga de pollo, salsa de mostaza, arroz, legumbres y papas fritas.





PLATOS KIDS (NIÑOS)

1 a 7 años de edad

Lomo Alto Kids _____ R\$ 25,00

Tiritas de lomo alto, arroz, frijol, farofa (harina de mandioca y otros ingredientes), ensalada y papas smile.

Pollo Kids _____ R\$ 20,00

Tiritas de pollo, arroz, frijol, farofa (harina de mandioca y otros ingredientes), ensalada y papas smile.

Pasta Kids _____ R\$ 20,00

Fatteccine o espaguetis.
Sala: boloñesa, Alfredo o tomate



VEGANOS

Estrogonof de champiñones _____ R\$ 38,00

Arroz integral, almendras, brócolis y champiñones.

Hamburguesa artesanal de garbanzos R\$ 37,00

Zanahoria, choclo, lechuga, tomate y mayonesa
cero lactosas.

Tapioca _____ R\$ 25,00

Tapioca y vegetales.

Brownie de batata dulce _____ R\$ 40,00

Pasta de maní y jarabe de chocolate amargo.





SPAGUETIS (Pasta artesanal)

PENNE / FETTUCCINE

A salsa de tomates — R\$ 38,00

Boloñesa — R\$ 43,00

Bechamel — R\$ 40,00

Pesto — R\$ 38,00

NOTA: Acompaña aceite
y queso parmesano.

— TORTILLAS —

R\$ 25 **Tradicional con
aceite extra virgen**
Huevos y aceite.

R\$ 32 **Jamón y
queso**
Huevos, jamón, mozzarella y ensalada.

R\$ 28 **Queso y hierbas
finas**
Huevos, hierbas finas, queso y ensalada.

SÁNDWICHES

R\$ 28

Cheese ensalada

Hamburguesa 120g, mozzarella, jamón, lechuga, tomate y fritas.

R\$ 39

Especial solomillo

Tiritas de solomillo a la parrilla 50g, queso mozzarella, jamón, panceta, huevo, lechuga, tomate y papas fritas.

R\$ 32

Cheese bacon

Hamburguesa 120 g, mozzarella, jamón, panceta, lechuga, tomate y papas fritas.

R\$ 50

Hamburguesa artesanal de carne vacuno

Hamburguesa artesanal con mayonesa de paprika, mozzarella gratinada, cebolla caramelizada, cebolla crujiente, lechuga americana, tomate confit y panceta crujiente.

R\$ 30

Cheese egg

Hamburguesa 120 g, mozzarella, jamon, huevo, lechuga, tomate y papas fritas.

R\$ 57

San Juan big doble burger

2 hamburguesas artesanales de 120g, mozzarella, jamon, panceta, huevo, lechuga, tomate y papas fritas.

R\$ 33

Cheese pollo

Tiritas de pollo 120 g, mozzarella, jamon, lechuga, tomate y papas fritas.

R\$ 25

Bauru /

Mixto

(caliente o fro)

Jamon, mozzarella, tomate y papas fritas.

PIZZAS

6 porciones

R\$ 48

Chorizo calabrés

Chorizo calabrés, mozzarella, cebolla, aceituna y salsa de tomate.

R\$ 45

Margarita

Mozzarella, queso provolone, tomate, albahaca y salsa de tomate.

R\$ 43

Mozzarella

Mozzarella, orégano y salsa de tomates.



✿ PORCIONES Y APERITIVOS ✿

R\$ 25

Papas Fritas

300g - Acompaña kétchup y mostaza.

R\$ 30

Papas fritas c/ bacon y cheddar

300g - Acompaña kétchup y mostaza.

R\$ 32

Pollo a la moda pajarito

460g - Acompaña kétchup y mostaza.

R\$ 25

Polenta frita c/ queso rallado

350g - Acompaña kétchup y mostaza.

R\$ 45

Tiritas de tilapia

250g - Acompaña salsa tártara.

R\$ 30

Chorizo calabrés

360g - Acompaña salsa de ajo.

R\$ 80

Tabla de fríos

Jamón, chorizo y quesos: mozzarella, brie y provolone. Aceitunas y huevos de codornices, acompaña canasta de tostadas, panes, mantequilla y jaleas.



UNA INMERSIÓN EN LA HISTORIA

Ao Publico

Comunico que abri á Rua Barão do Rio Branco n. 55 (em frente ao Palacio do Governol, um importante Hotel sob a denominação de

“Hotel Johnscher”

Neste novo e bem montado estabelecimento, recém-insgurado, os Srs. Passageiros e Exmas. Famílias encontrarão a mais confortavel hospedagem, como sejem :

**Quartos bem arejados
Banheiros de 1ª ordem, obedientes
aos mais rigorosos preceitos da hy-
giene, optima cosinha
e espaçosas Salas de visitas.**

Todos os dias, especialmente aos sabbados e domingos, temos um variado menu.

Viuva Victoria Johnscher

117 #1.

Curitiba, 10 de Junho de 1917.

Arquivo Histórico Digital da Biblioteca Nacional

El día es 14 de julio de 1917, en las páginas del Diario de la tarde, un comunicado a toda la sociedad de Curitiba era publicado y marcaba el comienzo de una transformación. En el anuncio, la viuda Victoria Johnscher informó que un nuevo establecimiento de hospedaje se abrió en la ciudad. "Comunico que abrí en la Rua Barão do Rio Branco n. 55 (en frente al Palacio de Gobierno), un importante Hotel bajo la Nombre del hotel Johnscher.

Reproducción del anuncio de 14 de julio de 1917, en el Diario de la Tarde.

La nota también mencionaba que el establecimiento contaba con diferencias únicas para la época. "Habitaciones bien aireadas, baños de 1er orden, obedientes a los más estrictos estándares de higiene, cocina excelente y espaciosa salas de visitas. Todos los días, especialmente los sábados y los domingos tenemos un menú variado".





POSTRES

.....

Pudín de _____ R\$ 14,00
leche

Porción de pudín de leche con cobertura de caramelo.

Volcán de chocolate — R\$ 40,00
con helado

Tarta cremosa de chocolate, helado de crema y jarabe de chocolate.

Crema de Papayas _____ R\$ 30,00
con licor de Cassis

Crema espesa de papaya con helado de crema y licor de cassis.

Banana flambeada _____ R\$ 35,00

Banana flambeada caramelizada con crumble de helado.

Ensalada de frutas — R\$ 35,00

Mezcla de frutas de temporada.



BEBIDAS



No Alcohólicas

Gaseosa _____ R\$ 7,00

Conferir las opciones disponibles.

Agua _____ R\$ 7,00

Con gas / sin gas.

Energético _____ R\$ 20,00

Jugo detox _____ R\$ 13,00

Jugo

Natural: naranja, limón, piña, sandía y melón.

Pulpa: Frutilla, acerola y murucuyá.

Vaso 300 ml _____ R\$ 13,00

Jarra 500 ml _____ R\$ 20,00

Jarra 1 litro _____ R\$ 30,00



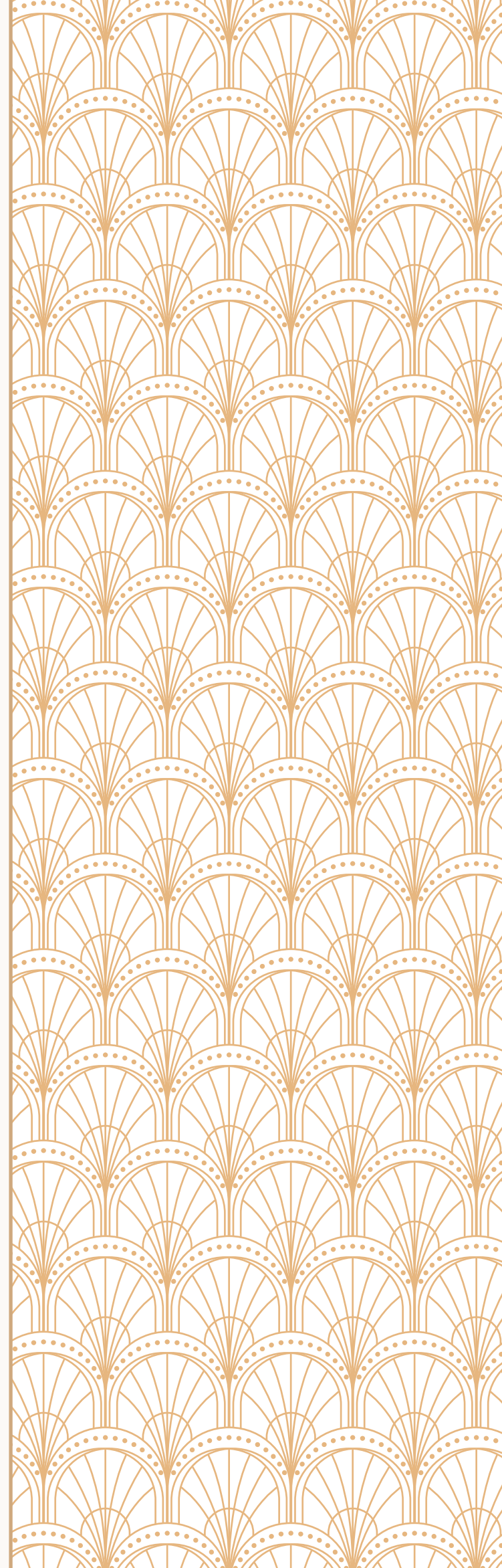
Bebidas Alcohólicas

Cervezas

Long neck

Heineken _____ R\$ 15,00

Eisenbahn _____ R\$ 15,00





DRINKS

Sunrise _____ R\$ 35,00

Tequila, jugo de naranja y grenadine.

Aperol spritz _____ R\$ 36,00

Aperol, vino espumoso y agua con gas.

Mojito _____ R\$ 38,00

Run, limón, azúcar, sprite y menta.

Gin tónica _____ R\$ 35,00

Gin, agua tónica y limón.

Gin tropical _____ R\$ 38,00

Gin, energético y jugo de naranja.

Alexander _____ R\$ 28,00

Leche condensada, crema de leche, licor de cacao y gin.

Margarita _____ R\$ 35,00

Tequila, licor de naranja, limón y sal.

Cuba libre _____ R\$ 37,00

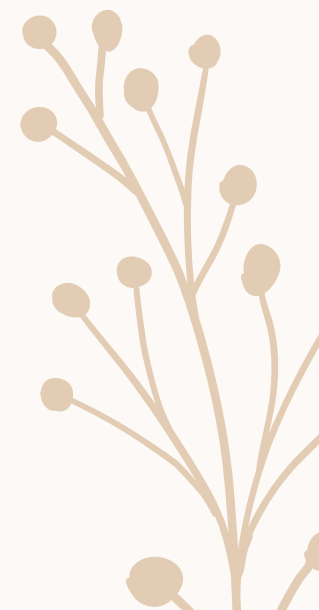
Rum, cola soft drink and lemon.

Sex on the beach _____ R\$ 38,00

Vodka, licor de melocotón, zumo de naranja y granadina.

Caipiriña _____ R\$ 35,00

Vodca/cachaça (aguardiente)/Steinhaeger, limón y azúcar.





*** **WHISQUE** ***

Red label _____ R\$ 28,00

Black label _____ R\$ 35,00

Jack Daniel's _____ R\$ 33,00

LICORES

Amarula _____ R\$ 25,00

Cointreau _____ R\$ 30,00

DOSIS

Campari _____ R\$ 18,00

Vodca _____ R\$ 20,00

Tequila _____ R\$ 22,00

Run Bacardi _____ R\$ 20,00

Steinhaeger _____ R\$ 25,00





VINOS Y VINOS ESPUMOSOS

.....

Vinos Espumosos

- DON ROMAN BRUT - R\$ 90,00
- TERRA NOVA DEMI-SEC - R\$ 75,00
- TERRA NOVA MOSCATEL - R\$ 75,00
- TERRA NOVA BRUT - R\$ 75,00
- FREIXENET DEMI-SEC - R\$120,00

Vinos Blancos (750ml)

- CASILLERO DEL DIABLO CHARDONNAY - R\$ 85,00
- CORDILLERA ANDINAH CHARDONNAY - R\$ 89,00
- FINCA LA LINDA CHARDONNAY - R\$ 120,00
- FINCA LA LINDA TORRONTÉS - R\$ 120,00
- FINCA LA LINDA SAUVIGNON BLANC - R\$ 120,00

Vinos Tintos (750ml)

- FINCA LA LINDA MALBEC - R\$ 140,00
- CASILLERO DEL DIABLO MALBEC - R\$ 85,00
- CASILLERO DEL DIABLO CARMENERE - R\$ 85,00
- CASILLERO DEL DIABLO CABERNET SAUVIGNON - R\$ 85,00
- SANTA HELENA CABERNET SAUVIGNON - R\$ 65,00
- SANTA CAROLINA CABERNET SAUVIGNON - R\$ 65,00
- CORBELLI PRIMITIVO - R\$ 80,00
- LUIGI BOSCA CABERNET SAUVIGNON - R\$ 195,00
- LUIGI BOSCA MALBEC - R\$ 195,00
- QUINTA DOS BONS VENTOS - R\$ 80,00
- TROPICAL PINOT NOIR - R\$ 85,00

Vinos Rosés (750ml)

- CASILLERO DEL DIABLO ROSE - R\$ 68,00
 - CORDILLERA ANDINA ROSE - R\$ 70,00
- 



