

SUGESTÕES *da casa*

FEVEREIRO/26

ESTREIA DE NOVOS ITENS NO CARDÁPIO!
EXPERIMENTE!



**CAIPIRINHA DE PITÚ EM DOBRO NO FIM DE SEMANA
A PARTIR DE \$30- CONSULTE AS DATAS**

Salada de salmão grelhado \$68

250G DE SALMÃO, RÚCULA, AGRIÃO, ACELGA
PALMITO, TOMATE CEREJA, CEBOLA ROXA,
QUEIJO COALHO E CEBOLINHA



Paillard de Carne de Sol com Spaghetti na Graxa - \$72



CARNE DE SOL FINA, SPAGHETTI NA GRAXA
DE URUCUM CEBOLA ALHO E MANTEIGA DE
GARRAFA, QUEIJO DE MANTEIGA E FAROFA
DA CASA; ACOMPANHA CALDO DE
MACAXEIRA COM CARNE SECA

Bobó de Carne Seca



Experimente também:

INDIVIDUAL: \$78 | 2P: \$150
SALADA, ARROZ BRANCO, LEGUMES
DO NORDESTE, FAROFA DE CUSCUZ,
BANANA DA TERRA

Também disponível com camarão

RESTAURANTE & CACHAÇARIA



O Sabor do Tempero!

desde 2021



CHEF WASHINGTON

NOSSO RESTAURANTE SURTIU EM 2021 DEVIDO À PAIXÃO PELA COZINHA NORDESTINA DO CHEF WASHINGTON, NATURAL DE NAZARÉ DA MATA- PE, TERRA DO MARACATÚ. COM MAIS DE 35 ANOS DE EXPERIÊNCIA NA ÀREA GASTRONÔMICA. PAI DE DUAS MENINAS E CASADO, SUA MISSÃO É TRAZER A VERDADEIRA CULINÁRIA NORDESTINA PARA SEU RESTAURANTE, PREPARANDO A COMIDA QUE CONQUISTOU SEU CORAÇÃO AINDA CRIANÇA.



ENTRADAS E PORÇÕES

pra abrir os caminhos



Bolinhas Fritas (8 unidades)

Bolinhas de Macaxeira com Carne Seca e Requeijão \$48

Bolinhas de Jerimum com Carne Seca e Requeijão \$48

Bolinhas de Gorgonzola \$43

Bolinhas de Jerimum com Camarão e Ervas Florence \$50

Bolinhas de Costela de Boi \$45

Bolinhas de Mandioca com Provolone \$44

Coxinha de Bobó de Camarão \$56

Bolinho de Bacalhau \$58



Salada de salmão grelhado

250g de salmão, rúcula, agrião, acelga, palmito, tomate cereja, cebola roxa, queijo coalho e cebolinha

Salada do Chef \$35

Alface, tomate, cebola, tomate cereja, palmito, azeitonas e ovos cozidos com toque de queijo de manteiga.

Salada Nordestino's \$34

Alface, tomate, cebola roxa, coentro, cebolinha e queijo coalho.



Fígado de Galinha no Vinagrete \$27

Moela de Galinha ao Molho \$28

Porções mistas

Calabresa, fritas e mandioca \$69

Contra filé com mandioca \$89

Fritas clássicas

Macaxeira Frita \$40

Batata Frita \$38 | Meia \$25



Porções com carne

Cabrito com Farofa de Cuscuz \$98 | Meia \$72

Carne Seca e Mandioca \$92 | Meia \$68

Carne de Sol com Mandioca e manteiga de Garrafa
\$92 | Meia \$68

Contra Filé Chorizo Angus (400g) \$85

Farofa de feijão de corda, vinagrete e macaxeira na
manteiga de garrafa

Picanha Angus AA (400g) \$119

Farofa de feijão de corda, vinagrete e macaxeira na
manteiga de garrafa

Fígado de Boi Acebolado \$46

Costela de Boi \$65

Porções com frango

Isca de Frango com Gergelim \$52

Frango à Passarinho \$48

Fígado de Galinha \$40

Galinha Caipira \$68

Tulipinha de Frango Crocante \$50

Porções com suínos

Calabresa Acebolada \$45

Torresmo \$52

Sarapatel \$48

Joelho de Porco (unidade) \$46

Costelinha de Porco \$65



Bruschetas (6 unidades)

Carne seca com queijo coalho \$48

Carne de sol com queijo de manteiga, coentro e cebolinha \$50

Queijos Nordestinos \$52

Linguças Artesanais

Caracol:

Cuiabana \$52

Tomate Seco, Rúcula e Provolone \$52

Tomate Seco e Bacon \$52

Pimenta Biquinho e Alho \$54

Mix de 10 mini linguças (500g) \$64

Cuiabana; Tomate Seco, rúcula e provolone; Tomate Seco e Bacon; Pimenta Biquinho e alho; Calabresinha.



Mini Pastéis (4 unidades)

Carne Seca c/ Queijo Coalho \$52

Carne \$26

Queijo \$30

Carne Seca \$38

Queijo Coalho \$46

Carne de Sol \$42

Isca de Peixe \$78

Costela de pacú à dorê \$78

Queijo Coalho Nordestino's à Milanese \$68

Bolinho de Carne Nordestino's (1 un.) \$10

PRATOS

Nordestinos



Especiais da casa

Tempo de elaboração médio dos pratos: 30 minutos

Baião de dois



feito com manteiga de garrafa

Acompanhamentos

Especiais

Calabresa, toscana ou pernil

Individual \$49

Costela de boi, costelinha de porco, sarapatel ou galinha caipira

Individual \$56 | P \$126 | M \$192 | G \$ 329

Clássicos

Carne de sol, carne seca, contra filé ou filé de tilápia

Individual \$66 | P \$146 | M \$238 | G \$ 344

Premium

Picanha Argentina ou Uruguaia, medalhão de filé mignon, buchada de bode ou cabrito ao molho

Individual \$104 | P \$202 | M \$290 | G \$ 386

Carne de sol



especialidade do Chef

Peixe ao molho de côco

1p: \$75 | 2p: \$140

Acompanha salada Amarga, arroz branco, pirão de Peixe, farofa de cuscuz e macaxeira na manteiga



PRATOS

Nordestinos



Especiais da casa

Tempo de elaboração médio dos pratos: 30 minutos

Paillard de Carne de Sol com Spaghetti na Graxa - \$72

Carne de sol fina, spaghetti na graxa de urucum cebola alho e manteiga de garrafa, queijo de manteiga e farofa da casa; Acompanha caldo de macaxeira com carne seca



foto em breve disponível

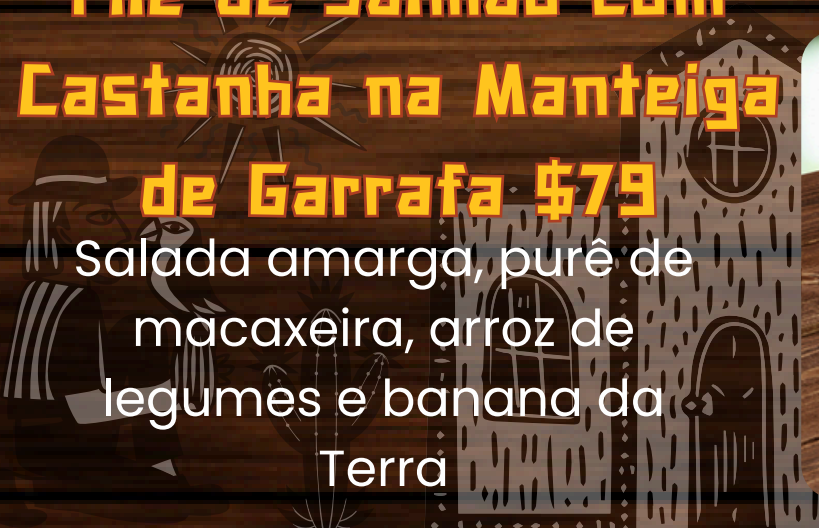
Filé Tornado com Molho Queijo Coalho e Castanha de Caju \$89

Salada verde, arroz papado com vagem, farofa de feijão de corda e macaxeira frita



Filé de Salmão com Castanha na Manteiga de Garrafa \$79

Salada amarga, purê de macaxeira, arroz de legumes e banana da Terra



PRATOS NORDESTINOS

pra sentir o sabor da terrinha

Feijoada Nordestino's

Quartas e sábados

P \$70 | M \$135 | G \$185 Acompanha arroz, bisteca suína, torresmo, couve, farofa e molho gordo picante.



Dobradinha Nordestino's \$65



fava branca, mocotó (boi/porco), bucho, carne de porco e o segredo do chef.

Mocotó \$44

Arroz, feijão, farofa e salada

Buchada de bode



Individual: \$106 | 2p: \$189

Pirão de buchada, macaxeira na manteiga de garrafa, farofa de cuscuz, arroz branco e salada.

Carne de sol \$56

Arroz, feijão e salada.

Carne seca \$58

Arroz, feijão macaça, mandioca, farofa de cuscuz e salada.

Moela de galinha \$38

Arroz, feijão, farofa de cuscuz e salada

Bucho de Boi Guisado \$44

Arroz, feijão macaça, farofa de cuscuz e salada

Sarapatel \$44

Arroz, feijão de corda, farofa de cuscuz e salada

Rabada com agrião \$51



Polenta mole ou purê, arroz, feijão, farofa de cuscuz e salada

PRATOS ESPECIAIS

para comer sozinho ou dividir

Picanha Nordestino's

(Argentina)

Individual: \$86 | 2p: \$165

Salada, arroz com legumes, farofa de feijão de corda, batata Frita e vinagrete

Bife de Contra Filé Grill à Parmegiana



Individual: \$55 | 2p: \$102

Salada, arroz branco, feijão, batata frita e farofa

Com Filé Mignon

Individual: \$72 | 2p: \$148

Filé de Frango à Parmegiana

Individual: \$46 | 2p: \$85

Salada, arroz branco, feijão, batata frita e farofa

Galinha Caipira com Maxixe, Quiabo e Banana verde

Individual: \$62 | 2p: \$118

Salada, galinha guisada, pirão de galinha, arroz branco, legumes do nordeste e farofa de cuscuz

Cabrito Guisado

Individual: \$72 | 2p: \$138

Salada, pirão de cabrito, arroz branco, macaxeira na manteiga de garrafa e farofa de cuscuz.

Filé de Frango à Milanese

Individual: \$42 | 2p: \$75

Salada, arroz branco, feijão, batata frita e farofa

Medalhão de filé Mignon ao molho do chefe

Individual: \$78 | 2p: \$148

Salada mista, arroz papado, Bananada terra e legumes na manteiga de garrafa, farofa branca

Filé de Pescada do Sul \$58

acompanha arroz, feijão, salada, legumes na manteiga ou purê de batata

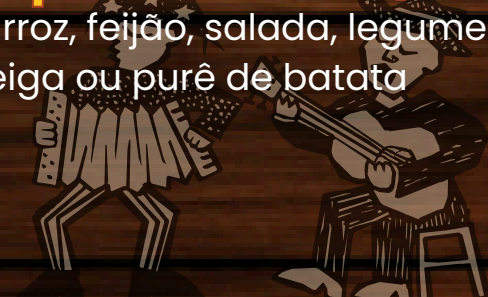
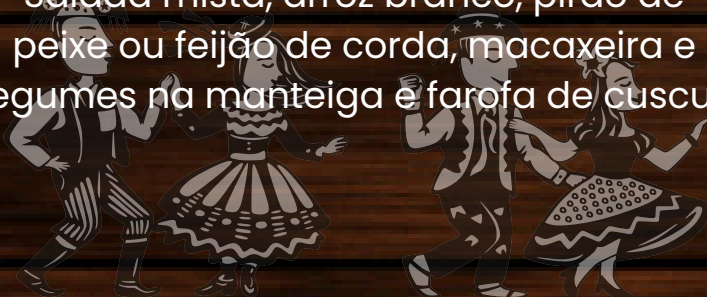
Tilápia inteira frita

Individual: \$61 | 2: \$138

Salada mista, arroz branco, pirão de peixe ou feijão de corda, macaxeira e legumes na manteiga e farofa de cuscuz

Filé de Tilápia Grelhada \$58

acompanha arroz, feijão, salada, legumes na manteiga ou purê de batata



PRATOS ESPECIAIS

para comer sozinho ou dividir

Bobó de carne seca



Individual: \$78 | 2p: \$150

Salada, arroz branco, legumes do nordeste, farofa de cuscuz, banana da terra

Também disponível com camarão:

Individual: \$88 | 2p: \$175

Escondidinho de carne seca carne de sol



Individual: \$76 | 2p: \$142

Salada, arroz branco, feijão de corda temperado, macaxeira na manteiga de garrafa, farofa de cuscuz

Também disponível com bacalhau

Individual: \$88 | 2p: \$175

GUARNIÇÕES

pra se esbaldar

Farofa de cuscuz- \$12

Farofa de feijão de corda com carne seca- \$15

Arroz- \$10

Feijão- \$12

Macaxeira na manteiga- \$15

Vinagrete- \$12



PRATOS COMERCIAIS

para se deliciar

Filé de Frango Acebolado \$28

Arroz, feijão e salada

Frango ao Molho (Coxa c/ Sobrecoxa) \$28

Arroz, feijão e salada

Costela de Boi Guisada \$30

acompanha arroz, feijão, farofa e salada



Galinha Caipira \$52

Arroz, feijão macaça, farofa de cuscuz, macaxeira na manteiga e salada

Filé de Frango Acebolado \$36

Arroz, feijão, salada e batata frita

Calabresa Acebolada \$28

acompanha arroz, feijão e salada

Fígado Acebolado \$28

acompanha arroz, feijão e salada

Filé de Frango com Legumes na Manteiga \$42

acompanha salada, arroz, feijão, legumes na manteiga ou purê de batata

Bisteca de Copa \$28

acompanha arroz, feijão e salada

Joelho de porco \$44

Arroz, feijão e salada

Omelete Nordestino's \$28

acompanha arroz, feijão e salada



Pernil Suíno cortado em Cubos ao Molho Nordestino's \$30

acompanha arroz, feijão e salada

Picadinho Nordestino's com Batata e Cenoura \$30

acompanha arroz, feijão e salada

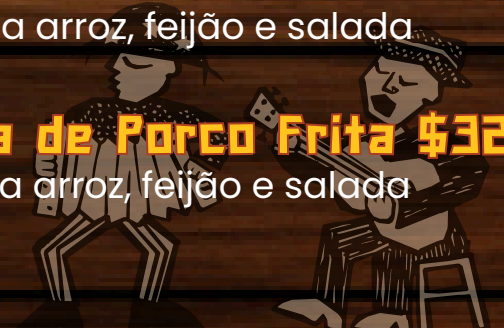
Bife de Contra Filé Grill Acebolado \$36

acompanha arroz, feijão e farofa

+ fritas \$45

Costelinha de Porco Frita \$32

acompanha arroz, feijão e salada



SOBREMESAS AUTORAIS

vai um docinho?

CARTOLA \$38

foto em breve disponível

BANANA PRATA FLAMBADA NO MEL COM QUEIJO, MANTEIGA, CANELA, AÇÚCAR DE RAPADURA E CRAVO DA ÍNDIA

DELICIA NORDESTINO'S \$40

QUEIJO COALHO GRELHADO NA MANTEIGA DE GARRAFA COM SORVETE DE CUPUAÇU, CASTANHA DE CAJÚ, RASPAS DE LIMÃO E MELAÇO DE CANA DE AÇÚCAR

foto em breve disponível

TRI DELÍCIA \$30

foto em breve disponível

AÇAÍ, CUPUAÇU E CREME

PETIT GATEAU NORDESTINO'S \$35

NOSSE CHOCOLATUDO PETIT GATEAU ACOMPANHADO DE SORVETE

foto em breve disponível

DOÇURA NORDESTINA \$40

foto em breve disponível

MASSA DE MACAXEIRA ADOÇADA, QUEIJO COALHO, MANTEIGA DE GARRAFA, CÔCO QUEIMADO, CASTANHA DE CAJÚ E MELAÇO DE CANA DE AÇÚCAR

BEBIDAS NÃO-ALCOÓLICAS

pra refrescar

LATAS



GUARANÁ 200ML \$5
COCA-COLA 200ML \$5
GUARANÁ JESUS 330ML \$14
SÃO GERALDO 350ML \$12
ITUBAÍNA 330ML \$9
GUARANÁ 350ML \$9
COCA-COLA 350ML \$9
SPRITE 350ML \$9
FANTA LARANJA \$9
FANTA UVA 350ML \$9
SCHWEPPES CITRUS \$10
TÔNICA 350ML \$10
H2O LIMÃO \$10
H2O LIMONETE \$10
RED BULL 250ML \$15
MONSTER 400ML \$19

GARRAFAS



GINI 330ML \$10
GINI 600ML \$15
ITUBAÍNA 500ML \$12
COCA-COLA 600ML \$13
FANTA LARANJA/UVA 600ML \$13
SPRITE OU SODA 600ML \$13
GUARANÁ 600ML \$13
SÃO GERALDO 1L \$19
GUARANÁ JESUS 1L \$22
COCA-COLA 1L \$16
GUARANÁ 1L \$16

ÁGUAS



SEM GÁS 510ML \$5
SEM GÁS 300ML \$4
SEM GÁS 510ML \$5
COM GÁS 300ML \$7
DE CÔCO 180ML \$7

SUCOS NATURAIS (400ML)

LARANJA \$14
LIMÃO \$14
LIMONADA SUÍÇA \$17
LARANJA COM ACEROLA \$17
ABACAXI \$14
MARACUJÁ \$15
MARACUJÁ COM LEITE \$17
MELÃO \$17
ABACAXI COM HORTELÃ \$16

SUCOS EM POLPA

GRAVIOLA \$16
CUPUAÇU \$16
UMBÚ \$16
PITANGA \$16
CAJÁ \$16
TAMARINDO \$16
CAJU \$16
AMORA \$16



BEBIDAS

pra abrir os caminhos

CAIPIRINHAS



*Fique atento as promoções de
caipirinha **PITÚ** em dobro!*

Sabores disponíveis: Abacaxi, Maracujá,
Morango, Kiwi, Amora, Lima da Pérsia
Com rapadura + \$4

PITÚ \$8

PITÚ SABORES: CAJÚ, LIMÃO,
LIMÃO COM MEL E BANANA \$12

IPUEIRA \$12

CARVALHEIRA \$32

COBIÇADA UMBURANA \$12

SERRA DE AREIA \$12

SALINEIRA \$12

CABARÉ PRATA \$10

ESPÍRITO DE MINAS \$28

SANTO GRAU \$28

PRINCESA DO BREJO \$16

MARINBONDO \$12

MOINHO LIMEIRA \$12

CACHAÇAS

DA CASA \$8

VELHO BARREIRO / 51 \$5

CARANGUEIJO \$7

YAPIOCA OURO \$8

YAPIOCA PALHA \$15

SÃO FRANCISCO \$6

RAINHA PARAIBANA \$13

SELETA \$12

SALINAS \$12

BOAZINHA \$12

CABARÉ (UMBURANA/CARVALHO) \$12

SAGATIBA OURO \$18

SAGATIBA PRATA \$12

JUREMINHA \$12

VELHO PESCADOR OURO \$35

CARNEIRO UMBURANA \$22

PRECIOSA DO VALE \$12

HANAVILHANA \$12

MATUTA CRISTAL \$10

MATUTA BÁLSAMO \$10

MATUTA UMBURANA \$12

MATUTA SINGLE BLEND \$24

MATUTA BLACK BLEND \$24

LUA NOVA \$14

CABOCOLINHA \$14

DECISÃO \$14

FRUTAS

VELHO BARREIRO OU 51 \$28

VODKA COMUM \$30

VODKA SMIRNOFF \$34

ABSOLUT \$40

SAKE \$40

PITU \$35

LIMÃO

VELHO BARREIRO OU 51 \$28

VODKA COMUM \$28

VODKA SMIRNOFF \$29

ABSOLUT \$37

SAKE \$35

PITU \$30

CERVEJINHA

pra molhar o bico



LATAS

BRAHMA DUPLO MALTE \$9	AMSTEL \$9
IMPÉRIO \$9	HEINEKEN \$11
SERRA MALTE \$9	HEINEKEN 0% \$12
ORIGINAL \$9	SKOL \$8
STELLA ARTOIS \$11	BRAHMA \$8
SPATEN MUNICH BIER \$10	ITAIPAVA \$8
CARACU \$9	BRAHMA 0% \$9
BRAHMA DUPLO MALTE \$9	ORIGINAL \$9
	MALZBIER \$9

CERVEJAS ARTESANAIS & ESPECIAIS (600ML E 500ML)

GUINNESS STOUT BEER 440ML \$60
WARSTEINER BIER 440ML \$48
ERDINGER WEISSBIER / DUNKEL \$38
PAULANER WEISSBIER / DUNKEL 500ML \$38

BADEN BADEN:

CRISTAL, PILSEN, WITBIER, IPA, GOLDEN TRIGO, PEACH TRIGO \$28

PRAYA 600ML \$29

PAULISTÂNIA 600ML \$27

COLORADO APPIA 600ML \$29

BLACK PRINCESS:

DARK \$28 | TIÃO BOCK \$30

LET'S HOP IPA \$30

LONG NECK

SPATEN \$10
HEINEKEN \$12
CORONA \$13
PETRA PREMIUM ESCURA \$10
EISENBAHN \$10
HEINEKEN 0% \$13
STELLA ARTOIS \$12
AMSTEL \$10

GARRAFAS 600ML

HEINEKEN LAGER \$19
BECKS LAGER BIER \$19
STELLA ARTOIS \$19
SPATEN MUNICH BIER \$18
ORIGINAL \$17
SERRA MALTE \$17
EISENBAHN UNFILTERED \$17
EISENBAHN PILSEN \$15
ESTRELLA GALÍCIA \$16
BRAHMA DUPLO MALTE \$16
AMSTEL \$14
IMPÉRIO \$14
SKOL \$13
BRAHMA \$13

BEBIDAS

pra abrir os caminhos

APERITIVOS E AGUARDENTES

CAMPARI \$20
KARIRI \$8
KARIRI C/ MEL E LIMÃO \$17
CYNAR \$10
DOMEQ \$15
JURUPINGA \$12
XIBOQUINHA DE CANELA \$13

CATUABA \$8
SÃO FRANCISCO \$6
SÃO JOÃO DA BARRA \$8
PARATUDO \$8
JURUBEBA \$9
DREHER \$9
MONTILLA \$10

CONTINI BRANCO \$10
MARIA MOLE \$10
FERNET \$15
RABO DE GALO \$8
MENTA \$10

WHISKIES 12 ANOS

CHIVAS REGAL \$35
BUCHANAN'S \$35
OLD PARR \$35
BLACK LABEL \$35

WHISKIES BLENDS

RED LABEL \$25
WHITE HORSE \$22
BLACK & WHITE \$24
CUTTY SARK \$24
BALLENTINE'S \$22
PASSPORT \$18

VODKAS

CIROC \$35
GREY GOOSE \$35
STOLICHNAYA \$25
ABSOLUT \$25
BALALAIKA \$10
SKY \$20
SMIRNOFF \$18

GARRAFAS

BUCHANAN'S 12 ANOS \$300
OLD PARR \$300
BLACK LABEL \$290
BLACK & WHITE \$180
RED LABEL \$190
PASSPORT \$120
SMIRNOFF \$100

DRAFTS & ICE

PITÚ ICE LIMÃO \$13
PITÚ ICE ABACAXI COM CÔCO \$15
SMIRNOFF ICE \$16
51 ICE SABORES \$14
DRAFT CHOPP DE VINHO \$20

GINs

TANQUERAY \$35
THEROS \$20
NICK'S \$20

VINHOS (SECOS & SUAVES)

PEQUENO \$8
GRANDE \$14