

## **ENTRADAS**

1. Caldinho de feijoada R\$ 10,90
2. Caldinho de peixe R\$ 10,90
3. Bolinho de macaxeira com charque e vinagrete de pimenta biquinho. R\$ 26,90(C/10)
4. Bolinho de macaxeira com bacalhau e molho de azeitonas picantes. R\$ 28,90(C/10)
5. Empada de queijo do reino – porção individual. R\$ 14,90
6. Panelinha de Escondidinho de charque (purê de macaxeira, charque desfiada acebolada e puxada na manteiga de garrafa, gratinado com queijo coalho) R\$42,90
7. Arrumadinho de carne de sol (feijão de corda, picadinho de charque, farofa, vinagrete) – R\$ 46,90 – Porção individual R\$ 17,90.
8. Moela ensopada – com vinagrete, farofa e pão. R\$ 38,90
9. Cuscuz recheados – charque, queijo, carne de sol - R\$ 24,90(porção individual)
10. Camarão gratinado com queijo do reino em cama de batata doce – R\$ 58,90
11. Macaxeira frita R\$
12. Batata Rustica frita R\$
13. Mix de presuntos curados e chouriço R\$

## **SALADAS**

1. Nordeste cantador – Mix de folhas, uvas verdes, jerimum ao azeite, feijão verde, mini milho em conserva, raspas de queijo coalho e farofa de castanha e alho frito + Tapioca de queijo R\$ 38,90
2. Mares e rios – Mix de folhas, tomate cereja, cebola roxa ao porto, pimentões coloridos confitados, camarões rosa, molho de maracujá com mostarda e mel. R\$ 44,90
3. Tupinambás – macaxeira cozida, jerimum assado, batata doce, inhame cozido, couve folha cozido, vinagrete de biquinho. R\$ 28,90.
4. Terras de Santa Cruz – jerimum assado com ervas, lascas de bacalhau ao azeite de coentro, pétalas de cebola roxa e pão da casa. R\$ 42,90

## **ALMOÇO EXECUTIVO – DICAS DO CHEF**

1. Menu do Chef - R\$ 34,90 (saladinha + Prato principal + docinho + café coado)  
Cardápio variado por dia com 03 opções de proteína para ser escolhida uma opção, 06 opções de acompanhamentos para ser escolhida 02 opções.

## **PRATOS PRINCIPAIS - JANTAR**

### **1. RECIFE – VENEZA BRASILEIRA – R\$ 56,90**

Purê de Inhame, Medalhão de Filé puxado na manteiga de garrafa, farofa acebolada, cebolas caramelizadas.

### **2. OLINDA – PATRIMONIO DA HUMANIDADE – R\$ 68,90.**

Camarão ao molho de jerimum, arroz de coco, trio de pimentões confitados.

### **3. PORTO DE GALINHAS - PARAISO NATURAL – R\$ 58,90.**

Filé de peixe, arroz de moqueca, farofa de abacaxi.

### **4. CARUARU – TERRA DE VITALINO – R\$ 56,90.**

Flor de Sol, farofa de cuscuz, dados de queijo coalho com mel de rapadura.

### **5. PETROLINA – VALE DO SÃO FRANCISCO – R\$ 58,90**

Frango de quintal orgânico, purê de batata doce rustico, redução de vinho.

## **MENU – CASA GRANDE E SENZALA**

### **SABADOS E DOMINGOS**

**Das 11:30 as 17hs**

A cada final de semana cardápio com o Roteiro do Chef em menus especiais, com ênfase na culinária de mercados, bares de praia e do interior de Pernambuco e uma deliciosa mesa de sobremesas.

- Pratos para 02 pessoas
- Buffet de sobremesa – R\$ 16,90.

( STELLA, NESSE SENTIDO ESSE MENU SERÁ VARIADO. TEMOS QUE TER UMA ARTE BASE PARA SER IMPRESSA TODO FIM DE SEMANA DE ACORDO COM O MENU DEFINIDO PELO CHEF).

AS OPÇÕES A BAIXO SERVEM DE EXEMPLO.

- 1. Panela de barro - Cozido a moda Pernambucana R\$ 42,00**
- 2. Panela de barro - Escabeche de Peixe com pirão R\$ 45,00**
- 3. Panela de barro - Dobradinha R\$ 39,00**
- 4. Panela de barro – Dobralhau R\$ 79,00**
- 5. Panela de barro - Bobó de camarão R\$ 85,00**
- 6. Panela de Barro - Moqueca pernambucana R\$ 79,00**
- 7. Panela de barro – Feijoada 42,00**
- 8. Panela de barro – Vaca atolada R\$ 39,00**
- 9. Panela de barro - Baião de dois R\$ 42,00**
- 10. Panela de barro – Fava com Charque 44,00**
- 11. Panela de barro - Galinha cabidela R\$ 36,00**
- 12. Panela de barro – Galinhada R\$ 38,00**
- 13. Panela de barro – Rabada R\$ 52,00**
- 14. Panela de barro – Maxxada com charque R\$ 42,00**
- 15. Panela de barro – Frango de quintal com quiabo R\$ 69,00**

- 16. Panela de Barro – Costela guisada. R\$ 52,00**
- 17. Panela de Barro – Moela guisada R\$ 42,00**
- 14. Panela de barro - Barrado de chita – carne de sol desfiada, queijo coalho, macaxeira cozida, vinagrete, farofa jerimum, feijão fradinho, manteiga de garrafa. R\$ 62,00**
- 15. Caldeirada – mix de frutos do mar ao molho de coco – R\$ 96,00.**
  - **Acompanhamentos – Arroz branco, farofa e vinagrete.**

### **CARDAPIO DE SOBREMESAS**

- Compotas de frutas - R\$ 10,90.  
(Banana – Jaca – Goiaba)
- Cartola Pernambucana – R\$ 19,90.  
(Banana frita, queijo manteiga, açúcar, chocolate em pó e canela)
- Cocada cremosa de doce de leite, abacaxi e passas ao vinho – R\$ 15,90
- Pudim de leite – R\$ 10,90
- Pudim de café – R\$ 10,90
- Delicia de queijo – com goiabada derretida R\$ 17,90
- Delicias geladas de abacaxi R\$ 13,90
- Delicia gelada de Morango – R\$ 15,90.
- Bolo de rolo com Sorvete de queijo e calda de goiaba – R\$ 22,90.
- Frutas tropicais - Abacaxi, cajú, manga, uva e morango (300 gr por porção) - R\$ 12,90
- Frutas Secas - 250 gr - R\$ 16,90

## **VENDA DE SEU GILBERTO FREYRE**

### **Coleção Bolo Rendado – R\$ 62,00 – Por encomenda.**

Bolo Cartola  
Bolo Filé  
Bolo Bilro  
Bolo Crochê  
Bolo renascença  
Bolo Rechilieu

**R\$ 62,00k**

### **Bolos especiais**

NOIVA – R\$ 60,00 kg - FATIA R\$ 20,00  
BOLO DE ROLO 420g– R\$ 50,00 - FATIA R\$ 15,00  
BOLO SOUZA LEÃO – R\$ 72,00k – FATIA R\$ 19,00

### **Bolos Regionais - Por Encomenda.**

FUBÁ COM GOIABADA – R\$ 22,00 kg – FATIA R\$ 13,00  
MILHO VERDE – R\$ 29,00 kg – FATIA R\$ 14,00  
MACAXEIRA – R\$ 33,00 kg – FATIA R\$ 14,00  
PÉ DE MOLEQUE – R\$ 52,00 kg –FATIA R\$ 18,00  
BOLO DE MASSA – R\$ 52,00 kg –FATIA R\$ 18,00  
BOLO TAPIOCA – 52,00kg – FATIA R\$ 16,00

### **DELICIAS REGIONAIS**

Nego bom – R\$ 12,00  
Bolo de goma – R\$ 10,00  
Castanha de caju – R\$ 44,00  
Castanha de caju caramelizada – R\$ 52,00  
Torrada de bolo de rolo – R\$ 32,00

## **BEBIDAS**

Sucos de fruta natural – taça – R\$ 6,50

Jarra R\$ R\$ 13,00

Sucos de polpa – taça – R\$ 6,90

jarra – R\$ 13,50

Água de coco - R\$ 5,90

Refrigerantes – lata R\$ 5,90

Águas aromatizadas – H2O R\$ 6,50

Sshweppes – R\$ 6,90

Água normal e com gás R\$ 4,70.

Café expresso – peq R\$ 4,80

Médio R\$ 6,80.

Café coado – peq R\$ 2,80

Médio R\$ 3,80

Chá – R\$ 6,90.

Hinekenn - long neck R\$ 9,50.

Cerveja 750 ml Serra Malte – R\$ 21,00.

Cachaças especiais – R\$10,90 dose.

Ele & ela – cachaça e caldinho de feijão R\$ 14,90

Licores da terra – Jenipapo R\$ 12,90.

Maracujá R\$ 12,90.

- Carta de Vinhos – A elaborar – Sommelier Renata Quirino.

PROCON 151  
TAXA DE SERVIÇO OPCIONAL  
PROIBIDA A VENDA DE BEBIDAS ALCOOLICAS A MENORES DE 18 ANOS