

# ACARAJÉ

Bolinho de feijão fradinho frito com óleo de dendé e recheado com muita cebola e camarão. As baianas fazem o bolinho pra lansã, e dizem que quem come ganha proteção da orixá.



Camarão



Cebola



Feijão  
Fradinho



Óleo de,  
Dendé

# ARROZ CARRETEIRO

Mistura de arroz com carne seca e temperos fortes.  
Surgiu dos tropeiros nas estradas, aproveitando as  
sobras de carne seca e arroz.



Carne  
Bovina



Arroz



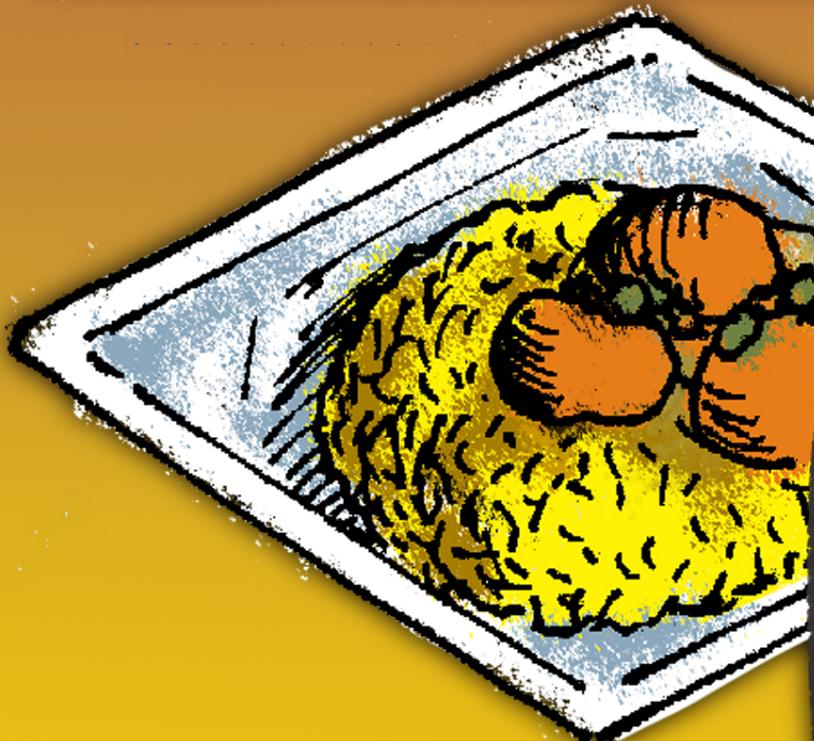
Azeite



Cebola  
Chiaro-Verde

# ARROZ com PEQUI

Arroz perfumado com o pequi, fruto marcante do Cerrado, amado por uns e temido por outros.



-  Arroz
-  Pequi
-  Azeite
-  Pimentão  
Tomate  
Cebola

# ARROZ PARAENSE

Arroz temperado com tucupi, jambu e camarão,  
trazendo o sabor autêntico da Amazônia pra mesa.



Arroz



Camarão



Jambú



Caldo de  
TUCUPI

# BAIÃO DE DOIS

Mistura de arroz e feijão fradinho, com cebola, cheiro-verde e carne seca, comida nordestina cheia de música e sabor!



Arroz



Feijão  
Fradiño



Carne  
Bovina



Cebola  
Cheiro-Verde

# BOBÓ DE CAMARÃO

Ensopado de camarão com mandioca e óleo de dendê (diluído no leite de coco), com temperos diversos. Herança afro-brasileira que conforta qualquer alma!



Camarão



Mandioca



Óleo de Dendê

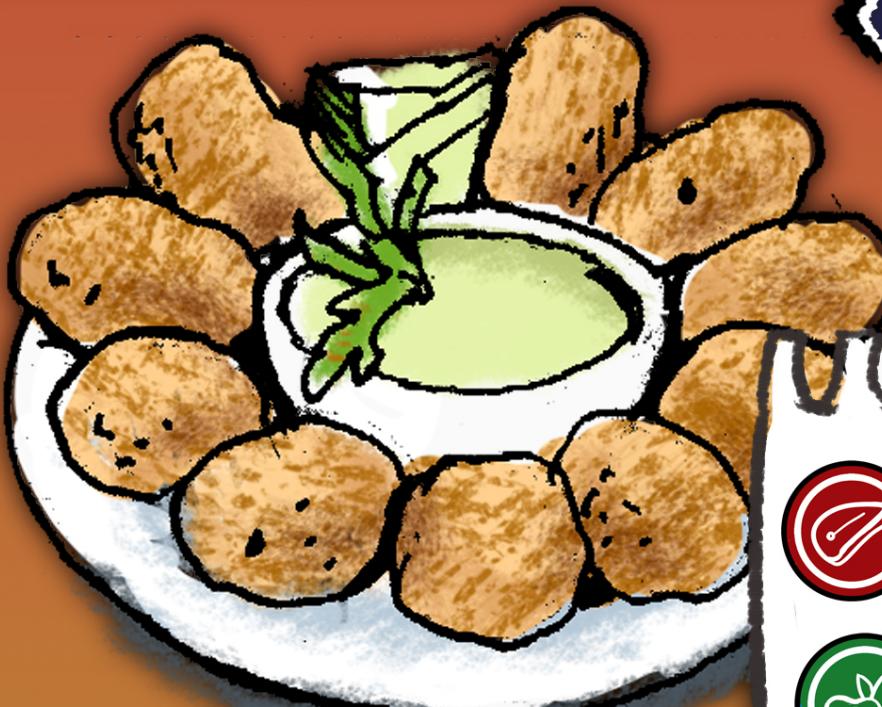


Tomate  
Pimentão  
Cebola  
Pimenta do Reino



# BOLINHO DE BACALHAU

Petisco português que virou paixão brasileira na região do Rio de Janeiro, crocante por fora e macio por dentro.



Peixe



Mandioca



cheiro-  
verde



Azeite  
Pimenta  
do Reino

# CARNE LOUCA

Carne desfiada com molho, servida no pão ou no prato, presença certa em festas e reuniões.



Carne  
Bovina



Pão



Azeite  
Pimenta  
do Reino



Tomate  
Cebola

# COXINHA

Salgadinho em forma de coxa de frango, crocante e dourado, ícone dos lanches brasileiros.



Carne Aviária



Mandioca



Cebola



Azeite

Pimenta do Reino

# ESCONDIDINHO

Purê cremoso cobrindo um recheio suculento de carne de porco ou frango desfiado, com milho e temperos diversos. Simples e irresistível!



- Carne Aviária  
Carne Suína
- Mandioca
- Milho
- Tomate
- Cebola
- Pimenta do Reino

# FEIJÃO TROPEIRO

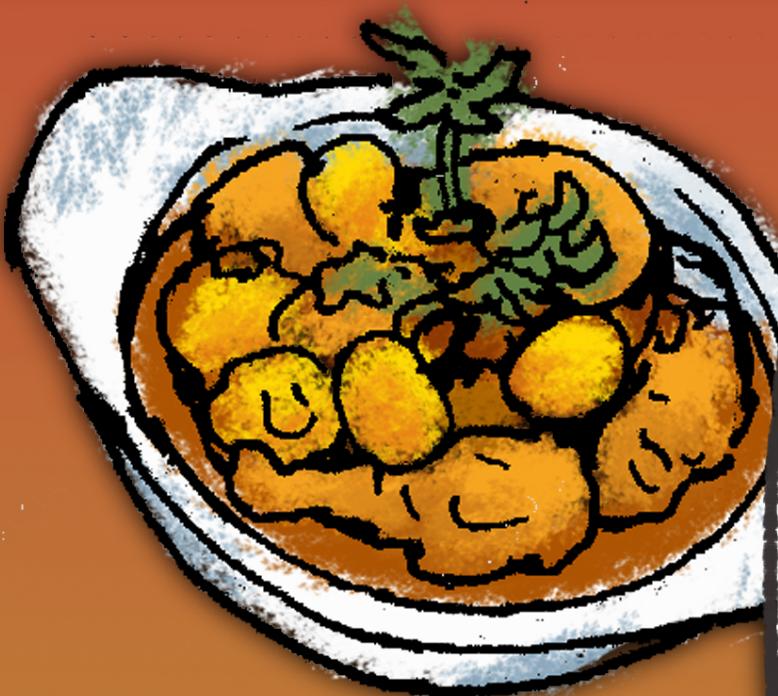
**Feijão misturado com farinha, ovos e carne de porco ou carne seca, bastante temperado. Prato robusto que sustenta tropeiros e trabalhadores.**



-  Feijão Fradinho
-  Carne Bovina  
Carne Suína
-  Mandioca  
Azeite
-  Pimentão  
Tomate
-  Cebola  
Cheiro-Verde

# FRANGO com PEQUI

Frango dourado no caldo do pequi, prato forte e tradicional das cozinhas goianas e mineiras.



Carne  
Aviaária



Pequi



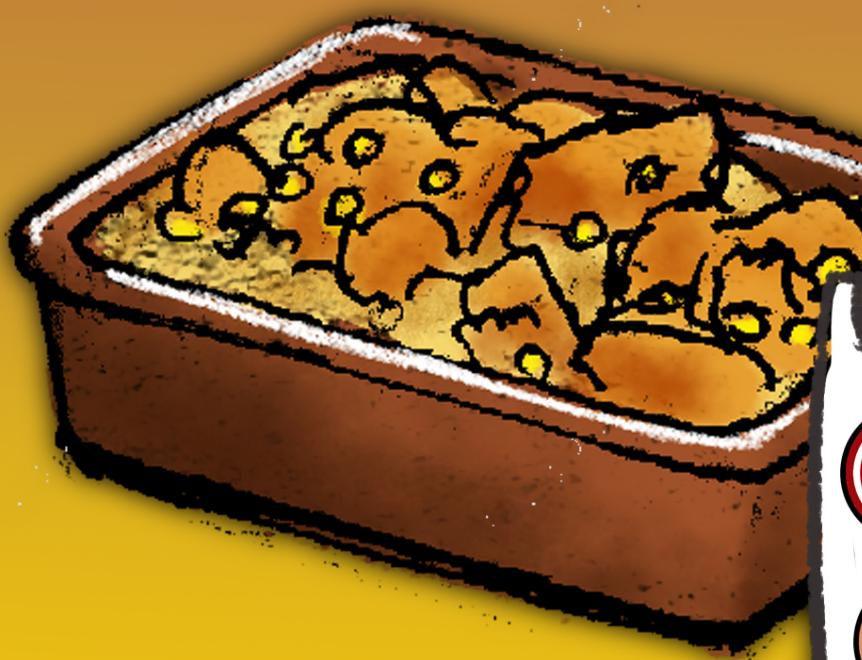
Pimentão



Tomate  
Cebola

# GALINHADA

Arroz cozido com galinha caipira e temperos, prato caseiro e festivo do interior brasileiro.



Carne Aviária



Arroz



Milho



Cebola  
Azeite  
Pimenta  
do Reino

# MANIÇOBA

Tambaqui, peixe amazônico grelhado e servido com caldo de tucupi e especiarias, união perfeita entre rio e floresta.



-  Mandioca
-  Carne Suína
-  Cebola Cheiro-Verde
-  Azeite Pimenta do Reino

# MARRECO RECHEADO

Prato típico das festas alemãs do Sul, recheado com farofa e servido com chucrute e purê.



-  Carne Aviária
-  Carne Suína
-  Azeite  
Pimenta do Reino
-  Cebola  
Cheiro-Verde

# MOQUECA CAPIXABA

Peixe cozido com tomate, pimentão e azeite. É a versão sem dendê, feita na panela de barro, tradição capixaba pura. orgulho total do Espírito Santo.



Peixe



Tomate



Pimentão



Azeite

# PÃO com BOLINHO CURITIBANO

Iássico dos botecos do Sul: pão francês recheado com bolinho de carne e maionese caseira.



Carne  
Bovina



Pão



Ervilha



cheiro-  
verde



# PATO no TUCUPI

Clássico paraense do Círio de Nazaré, feito com tucupi e jambu, cheio de sabor e fé.



Carne  
Aviaária  
Caldo de  
TUCUPI



Jambú



Pimenta  
do Reino



# Risoto do SERRADO

Risoto brasileiro com ingredientes típicos como pequi, cagaita ou guariroba — puro sabor do Centro-Oeste.



Carne Aviária



Pequi



Arroz



Envilha



# TACACÁ

É servido em uma cuia do fruto seco amazônico  
cuieira, bem quente, mesmo no calorão da  
Amazônia, pra fazer “suar o corpo e espantar o mal”.



Camarão



Jambú



Caldo de  
TUCUPÍ



Mandioca

# TAINHA TAQUARA

Peixe assado na taquara sobre a brasa, tradição indígena e litorânea do Sul do Brasil.



Peixe



Pimentão



Tomate  
Cebola



Azeite  
Pimenta  
do Reino

# TAMBAQUI NO TUCUPI

Tambaqui, peixe amazônico grelhado e servido com caldo de tucupi e especiarias, união perfeita entre rio e floresta.



Peixe



TUCUPI



Azeite



Cebola

Tomate

Pimentão

Cháro-Verde

# VACA ATOLADA

Ensopado de costela bovina com mandioca, bem cremoso e típico da roça mineira. Leva esse nome porque a costela “atira” no meio da mandioca e fica literalmente atolada!



Carne  
Bovina



Mandioca



cheiro-  
verde



Pimenta  
do Reino

# VATAPÁ

Creme baiano feito de proteínas não-animal e óleo de dendê, servido com a dupla paraense camarão e jambú, garnecido com arroz. Combina do acarajé ao prato principal!



Camarão



Arroz



Jambú



Óleo de,  
Dendê

# XIS GAÚCHO

Hambúrguer gigante e recheadíssimo, símbolo das lanchonetes do sul, onde quanto mais exagerado, melhor.



Carne  
Bovina



Pão



Ervilha



Milho



