

# ACARAJÉ

Bolinho de feijão fradinho frito com óleo de dendê 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  
Dendê



# 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  
Chiro-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  
TUCUPÍ



# 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  
Fradinho



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!

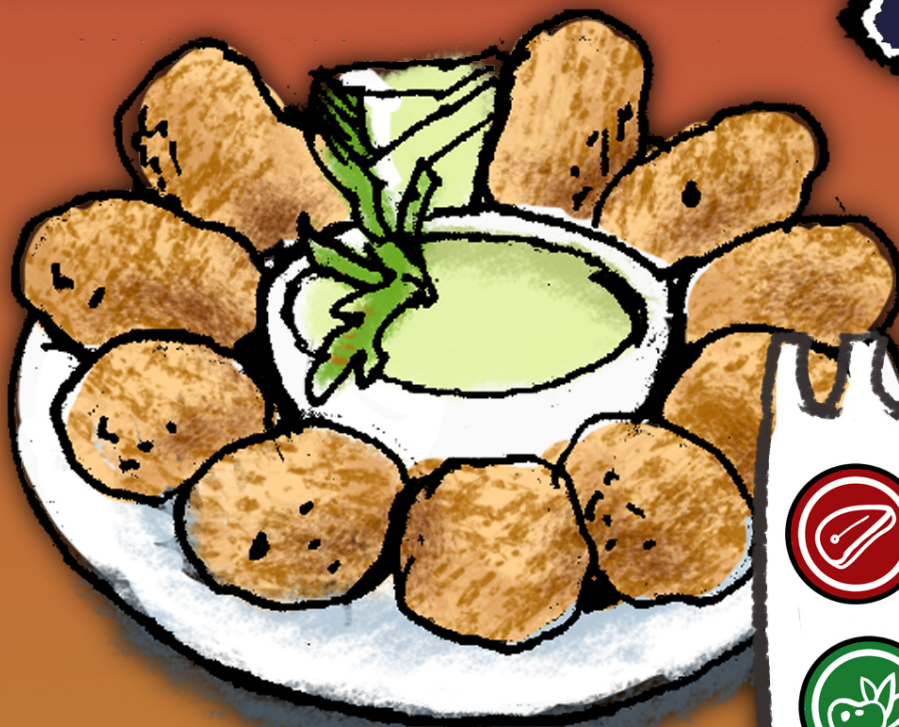


-  Camarão
-  Mandioca
-  Óleo de Dendê
-  Tomate
-  Pimentão
-  Cebola
-  Pimenta do Reino



# 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



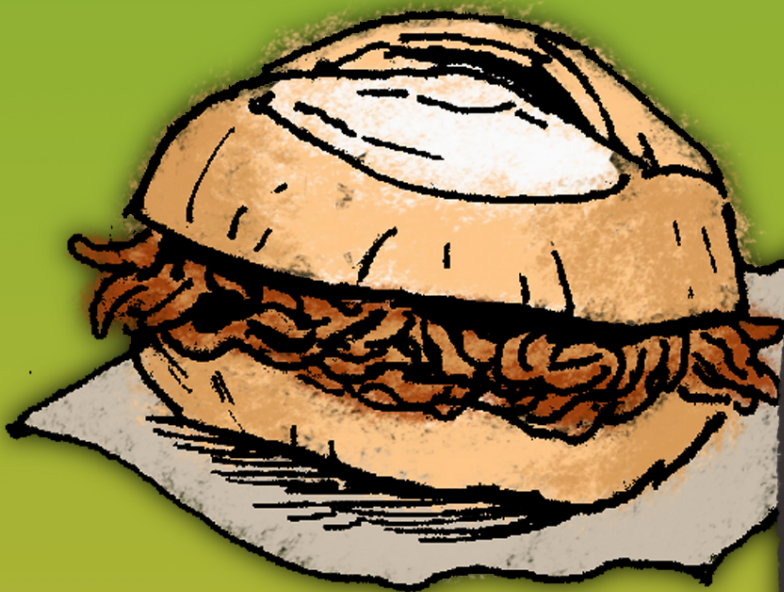
Azeite

Pimenta do Reino



# CARNE LOUCA

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



Carne  
Bovina



Pão



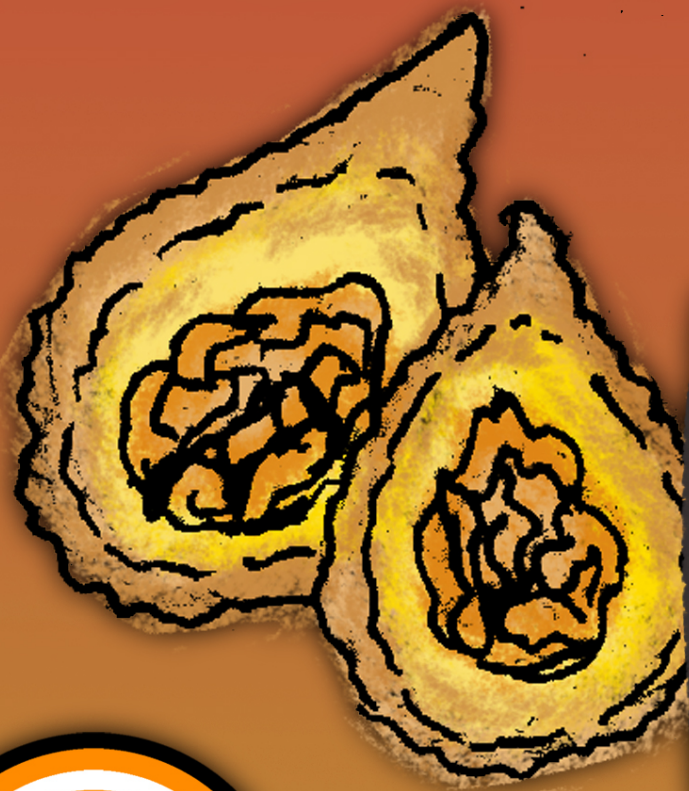
Azeite  
Pimenta  
do Reino



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 succulento de carne de porco ou frango desfiado, com milho e temperos diversos. Simples e irresistível!



Carne  
Aveária  
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  
Chèvre-Verde



# FRANGO com PEQUÍ

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



Carne  
Aviária



Pequi



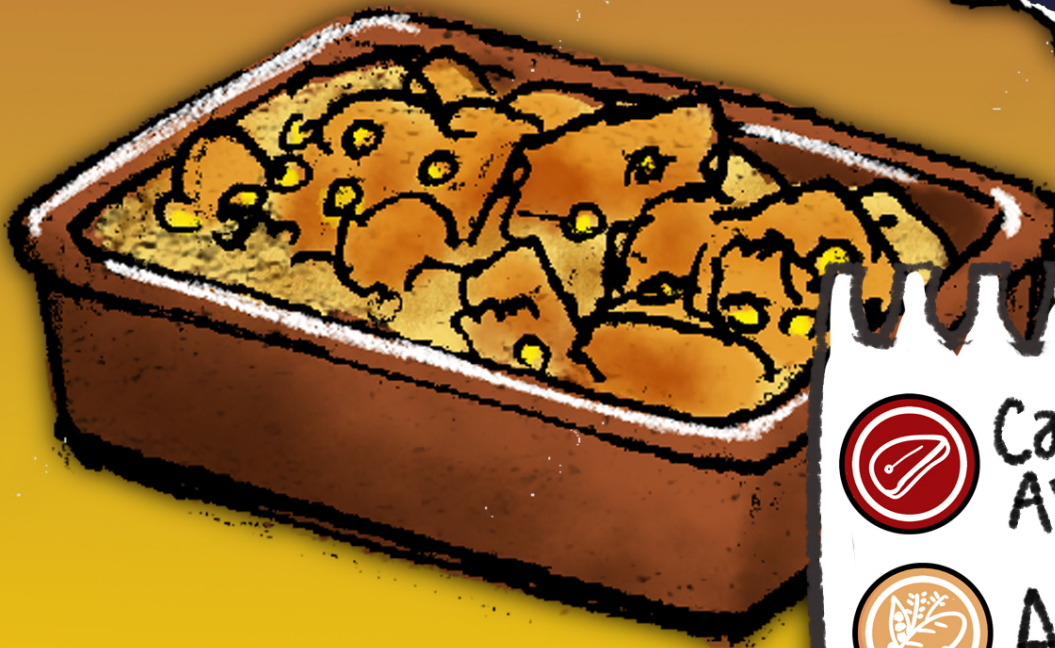
Pimentão



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  
Chiro-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  
Chico-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

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



Carne  
Bovina



Pão



Ervilha



cheiro-  
verde



# PATONOTUCUPI

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



Carne

Aviária



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



Ervilha



# 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 NA TAQUARA

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



Peixe



Pimentão



Tomate

Cebola



Azeite

Pimenta  
do Reino



# TAMBAQUÍ 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

Chito-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, guarnecido 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



