

*para dividir * to share*

Comissão de Frente **R\$65 (2) | R\$85 (3)**

Pastéis de Camarão, Marinada de Vegetais, Carne Seca confitada em Manteiga de Garrafa, Queijo de Coalho com Melado
Pastries filled with Shrimp, Marinade of Vegetables, Jerked Beef, Coalho Cheese and Cane Molasses

Pastéis: Camarão (Shrimp) **R\$52 | R\$39** Carne (Meat) **R\$49 | R\$36**
Pastries: Shrimp | Meat

Queijo de Coalho e Melado de Cana **R\$52 | R\$39**
Coalho Cheese and Cane Molasses

Bolinho Errado e Aioli de Pequi **R\$49 | R\$36**
Fried Manioc balls with homemade Cheese

Bolinho de Pirarucu e Pimenta Cumari do Pará **R\$49 | R\$36**
Pirarucu (Amazonian Fish) balls

Lascas de Pescada Amarela com Tomate Marinado **R\$56**
Chips of Breaded Fish with Marinated Tomatoes

Carne Seca confitada em Manteiga de garrafa e Marinada de Vegetais **R\$66**
Jerked beef with Butter, Farofa and Marinade of Vegetables

A Mandioca Frita **R\$42**
Fried Manioc

Marinada de Vegetais Orgânicos **R\$35**
Marinade of Organic Vegetables

Salada de Folhas Orgânicas, Panc, Pupunha e Laranja ao Molho de Taperebá **R\$49**
Organic Leaves, Orange and Palm Heart with Taperebá (Brazilian fruit) Sauce

Marinada de Abóbora, Folhas Orgânicas e Camarões Grelhados **R\$62**
Squash Marinade, Organic Leaves and Shrimps

*para não dividir * to not share*

Casquinha de Siri **R\$43**
Special Crabmeat

Caldinho de Feijão e Torresmos **R\$36**
Bean Broth with Pork Cracklings

Caldo de Peixe com Tucupi e Beiju **R\$42**
Fish Broth with Tucupi

Bobozinho de Camarão **R\$69**
Shrimp in Manioc Cream with Coconut Milk
and Dendê Oil (smaller portion)

.....

*entradas e petiscos * starters and snacks*

da tradição e da chef * main dishes

Bobó de Camarão **R\$115**

Shrimp in Manioc Cream with Coconut Milk and Dendê Oil

Moqueca Capixaba de Peixe **R\$115 | R\$225**

Fish in Tomato and Annato Sauce served in a Clay Pot

Moqueca Capixaba de Peixe e Camarão **R\$125 | R\$245**

Fish and Shrimp in Tomato and Annato Sauce served in a Clay Pot

Pirarucu ao Molho de Hortaliças e Purê de Banana-da-terra **R\$99**

Pirarucu (Amazonian Fish) with Vegetables Sauce and Banana Purée

Costelinha de Porco Confitada, Arroz de Feijoada e Couve **R\$98**

Pork Ribs with Browned Rice and Kale

O Prato Nosso de Cada Dia **R\$99**

Contra-filé angus acebolado, arroz, feijão,
mandioca frita e saladinha de almeirão

Steak Angus with Rice, Beans, Fried Manioc and Wild Chicory Salad

Barreado **R\$95 (por pessoa)**

Carne bovina cozida em panela de barro vedada durante pelo menos
10 horas, banana-da-terra grelhada e farinha fina de mandioca

Meat Simmered for 10 hours in a Sealed Clay Pot, Grilled Plantain and Manioc Flour

Baião de dois e Carne Seca **R\$95**

Carne-seca confitada em manteiga de garrafa,
baião de dois, purê de abóbora e couve

Jerked Beef Confit, Baião de dois (mix of rice and beans), Pumpkin Purée and Kale

Picadinho **R\$89**

Arroz, feijão, farinha tostada, banana-da-terra e ovo frito

Stew Diced Beef served with Rice, Beans, Farofa, Grilled Banana and Fried Egg

SÓ AOS SÁBADOS | ONLY ON SATURDAY LUNCH

Feijoada **R\$110 | R\$215**

The most popular dish of Brazil

.....

principais * main dishes

vegetarianos e vegano * vegetarians and vegan

Moqueca de Banana-da-terra **R\$81 [vegetarian | vegan]**
Plantain in Tomato, Coconut Milk and Annato Sauce, Dendê Oil Farofa and Rice

Baião Vegetariano **R\$82 [vegetarian]**
Baião de dois (mix of rice and beans), Grilled Coalho Cheese,
Pumpkin Purée and Kale



sobremesas * desserts

Cocada de Tabuleiro, Sorvete de Tapioca e Calda de Tamarindo **R\$36**
Baked Coconut sweet with Tapioca Ice-cream and Tamarind sauce

Creme Anglaise de Pequi, Compota de Maracujá e Suspiros de Jatobá **R\$35**
Creme Anglaise of Pequi (Brazilian Fruit), Passion Fruit
Compote and Jatobá Meringues

Pudim de Tapioca com Baba-de-moça **R\$35**
Tapioca Pudding served with Coconut Milk Custard

Pavê de Chocolate de Cupuaçu (Amazonian Fruit) **R\$36**
Cupuaçu Chocolate Pavé

Fruta fresca **R\$22**
Fresh Fruit



vegetarianos e sobremesas * vegetarian dishes and desserts