

AMOR EM FORMA DE TEMPERO



(79) 99830-3338  
@NORDESTAO.RESTAURANTE

O SABOR DA TRADIÇÃO!



**NORdestão**

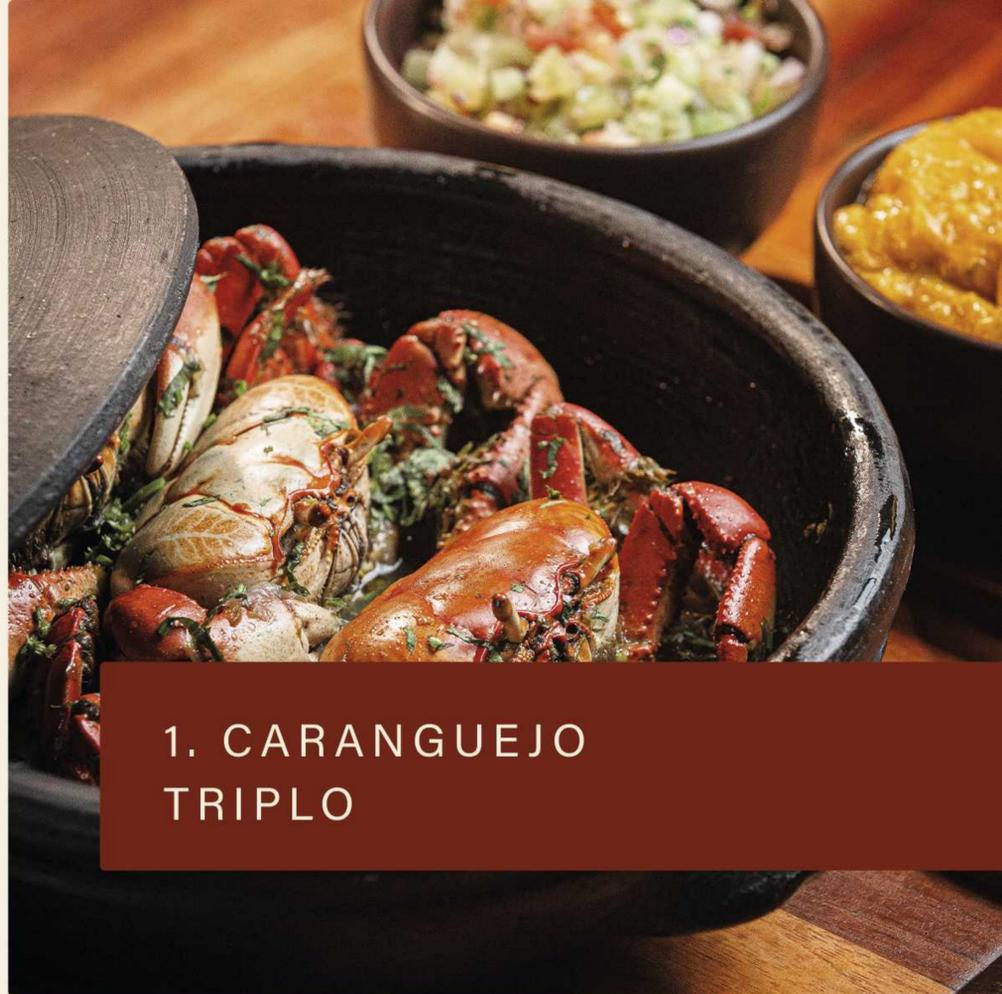
@NORDESTAO.RESTAURANTE  
(79) 99830-3338

# NOSSOS BELISCOS

- CARANGUEJO TRIPLO C/ VINAGRETE E PIRÃO** — R\$42,90  
UMA EXPERIÊNCIA AUTÊNTICA E CHEIA DE SABOR, INCRÍVEL PARA QUEM AMA FRUTOS DO MAR!
- CARANGUEJO (1UN)** — R\$9,90
- CASQUINHA DE SIRI OU ARATU** — R\$49,90  
DELICADO E DESFIADO, TEMPERADA COM ESPECIARIAS, ERVAS FRESCAS E UM TOQUE DE LEITE DE COCO.
- SURPRESA DE CARANGUEJO CROCANTE** — R\$49,90  
CLÁSSICO NORDESTINO! UNHA DE CARANGUEJO BEM TEMPERADA, EMPANADA E FRITA ATÉ FICAR DOURADA E CROCANTE.
- MACAXEIRA CHIPS** — R\$29,90  
LASCAS FINAS DE MACAXEIRA FRITA ATÉ FICAREM CROCANTES E DOURADAS, FINALIZADAS COM UM TOQUE DE PAPRICA DEFUMADA.
- PATINHA DE CARANGUEJO (18UN)** — R\$74,90  
ÓTIMO PARA COMPARTILHAR E ACOMPANHAR UM BOM DRINK.
- FILÉ C/ AIPIM FRITO** — R\$69,90  
SUCULENTO, GRELHADO NO PONTO CERTO, ACOMPANHADO DE AIPIM FRITO BEM CROCANTE, DO JEITO QUE O NORDESTINO GOSTA.
- PICANHA TRINCHADA C/ FRITAS** — R\$79,90  
FATIAS GENEROSAS DE PICANHA, GRELHADAS NO PONTO EXATO PARA MANTER A SUCULÊNCIA E O SABOR MARCANTE. A CARNE É TRINCHADA, FACILITANDO CADA PEDAÇO A DESMANCHAR NA BOCA.
- PASTEL (6UN)** — R\$34,90  
MASSINHA CROCANTE E DOURADA, RECHEADA COM INGREDIENTES SELECIONADOS PARA AGRADAR TODOS OS PALADRES. ESCOLHA ENTRE AS OPÇÕES: CARANGUEJO, ARATU, CAMARÃO, FRANGO E CARNE DO SOL.
- BRUSCHETTA CAMARÃO (6UN)** — R\$44,90  
PEDAÇOS DE PÃO RÚSTICO COBERTOS COM CAMARÃO REFOGADO NO TEMPERO NORDESTINO E FINALIZADOS COM UM TOQUE ESPECIAL DA CASA.
- BRUSCHETTA CARNE DO SOL (6UN)** — R\$39,90  
PEDAÇOS DE PÃO RÚSTICO COBERTOS COM CARNE DE SOL DESFIADA E ACEBOLADA, FINALIZADO COM MANTEIGA DE GARRAFA E TOQUE ESPECIAL DA CASA.
- CAMARÃO AO MOLHO DE QUEIJO NA TAÇA** — R\$74,90  
SUCULENTOS MERGULHADOS EM UM CREMOSO MOLHO DE QUEIJO NORDESTINOS, SERVIDOS NA TAÇA PARA UMA APRESENTAÇÃO ESPECIAL.
- ISCA DE PEIXE C/ MOLHO ESPECIAL** — R\$64,97  
EMPANADO NA PANKO E FRITO ATÉ FICAR DOURADO E CROCANTE. ACOMPANHA MOLHO ESPECIAL DA CASA PARA REALÇAR O SABOR.
- ISCA DE FRANGO C/ MOLHO ESPECIAL** — R\$55,97  
EMPANADAS NA PANKO E FRITAS ATÉ FICAREM DOURADAS E CROCANTES. ACOMPANHA MOLHO ESPECIAL DA CASA.
- CARNE DO SOL COM FRITAS** — R\$69,97  
CLÁSSICO NORDESTINO! CARNE DE SOL MACIA E SABOROSA, GRELHADA NA MANTEIGA DE GARRAFA, ACOMPANHADA DE BATATAS FRITAS DOURADAS E CROCANTES.
- QUEIJO GRELHADO** — R\$29,97  
CLÁSSICO NORDESTINO! QUEIJO COALHO GRELHADO ATÉ FICAR DOURADO POR FORA E MACIO POR DENTRO, FINALIZADO COM MELAÇO DE CANA OU SERVIDO PURO.
- TORRESMO** — R\$34,97  
TORRESMO PURURUCA SEQUINHO E CROCANTE, TEMPERADO NO PONTO CERTO.
- BATATA FRITA** — R\$34,90  
BATATA DOURADAS E CROCANTES POR FORA, MACIAS POR DENTRO, SERVIDAS COM UM TOQUE DE SAL E ACOMPANHADAS DE MOLHO ESPECIAL.

## os BELISCOS Especiais

- PASTEL CAMARÃO C/ CREAM CHEESE (6UN)** — R\$44,90  
MASSA CROCANTE E DOURADA, RECHEADA COM CAMARÕES SUCULENTOS E CREAM CHEESE CREMOSO, TRAZENDO UM EQUILÍBRIO PERFEITO DE SABOR E TEXTURA.
- COSTELINHA SUÍNA AO MOLHO BBQ C/ BATATA FRITA** — R\$65,90  
ASSADA LENTAMENTE ATÉ FICAR MACIA E SUCULENTO, GLACEADA COM MOLHO BARBECUE ARTESANAL. ACOMPANHA BATATAS FRITAS DOURADAS E CROCANTES.
- BOBÓ COM CAMARÃO PISTOLA** — R\$74,90  
SERVIDO NO COCO.  
CAMARÕES PISTOLA SUCULENTOS ENVOLTOS EM UM CREMOSO BOBÓ DE MANDIOCA COM LEITE DE COCO E AZEITE DE DENDÊ, SERVIDO DENTRO DO COCO SECO PARA REALÇAR AINDA MAIS OS SABORES TROPICAIS.
- CHAPA MAR NORDESTÃO** — R\$84,90  
UMA SELEÇÃO ESPECIAL DE FRUTOS DO MAR GRELHADOS NA MANTEIGA DE GARRAFA, TRAZENDO O SABOR AUTÊNTICO DO NORDESTE. POLVO MACIO, LULA SUCULENTO, CAMARÕES DOURADOS, LAGOSTA E FILÉ DE PESCADA COMPOEM ESSA EXPERIÊNCIA MARCANTE, FINALIZADA COM ERVAS FRESCAS.



1. CARANGUEJO  
TRIPLO



12. CAMARÃO AO MOLHO  
DE QUEIJO NA TAÇA

## NOSSOS Caldinhos

- MOCOTÓ** — R\$21,90  
TRADICIONAL CALDO NORDESTINO, PREPARADO COM MOCOTÓ BEM COZIDO E TEMPERADO COM ESPECIARIAS, RESULTANDO EM UM CALDO ENCORPADO E SABOROSO.
- CAMARÃO** — R\$22,90  
CALDO CREMOSO E BEM TEMPERADO, FEITO COM CAMARÕES SELECIONADOS E ESPECIARIAS NORDESTINAS.
- SURURU** — R\$21,90  
CALDO TRADICIONAL NORDESTINO, PREPARADO COM SURURU FRESCO, TEMPEROS REGIONAIS E UM TOQUE DE LEITE DE COCO PARA REALÇAR O SABOR.
- OSTRA** — R\$21,90  
CALDO ENCORPADO E AROMÁTICO, PREPARADO COM OSTRAS FRESCAS, TEMPEROS NORDESTINOS E UM TOQUE DE LEITE DE COCO.
- MACAXEIRA C/ CHARQUE** — R\$21,90  
CREMOSO E CHEIO DE SABOR! CALDO DE MACAXEIRA BATIDA, COMBINADO COM CHARQUE DESFIADA E REFOGADA NA MANTEIGA DE GARRAFA.
- CARANGUEJO** — R\$21,90  
BEM TEMPERADO, FEITO COM CARNE DE CARANGUEJO COZIDA EM ESPECIARIAS NORDESTINAS E LEITE DE COCO.
- FEIJOADA** — R\$15,90  
CALDO ENCORPADO E BEM TEMPERADO, FEITO COM FEIJOÃO PRETO E DEFUMADOS, TRAZENDO TODO O SABOR DA FEIJOADA NORDESTINA.



## PRATOS Principais

### 30. FI DA PÉ ————— 1P R\$59,97

CARNE DE SOL CURADA ARTESANALMENTE E GRELHADA, FINALIZADA COM MANTEIGA DE GARRAFA PARA REALÇAR SEU SABOR. ACOMPANHA MACAXEIRA CROCANTE E QUEIJO COALHO DOURADO NA BRASA.

### 31. RISOTO NORDESTINO ————— R\$69,90

FILÉ MIGNON ALTO E SUCULENTO, GRELHADO NO PONTO IDEAL E COBERTO COM UM CREMOSO MOLHO DE FUNGHI. ACOMPANHA UM RISOTO DE PARMESÃO DELICADAMENTE PREPARADO PARA REALÇAR OS SABORES DESSE CLÁSSICO SOFISTICADO.

### 32. APERRIADO ————— 1P R\$59,97

FILÉ DE ALCATRA SUCULENTO, GRELHADO NO PONTO DESEJADO. SERVIDO COM FEIJÃO TROPEIRO RICO EM SABOR, ARROZ SOLTINHO, VINAGRETE FRESCO E BATATAS FRITAS DOURADAS.

### 33. BAIÃO DE DOIS ————— 1P R\$59,97

CLÁSSICO DA CULINÁRIA NORDESTINA PREPARADO COM FEIJÃO TROPEIRO, ARROZ, QUEIJO COALHO DOURADO, CARNE DE SOL DESFIADA, BACON E LINGUIÇA. HARMONIZADO COM TEMPEROS EXCLUSIVOS DO NORDESTÃO E FINALIZADO COM MANTEIGA DE GARRAFA PARA REALÇAR OS SABORES REGIONAIS.

### 34. EXIBIDINHO ————— 1P R\$64,97

CREMOSO PURÊ DE MACAXEIRA, PREPARADO COM MANTEIGA DE GARRAFA E FINALIZADO COM VINAGRETE FRESCO. ACOMPANHA A PROTEÍNA DE SUA ESCOLHA: CAMARÃO SUCULENTO, CARNE DE SOL OU A COMBINAÇÃO DOS DOIS EM UMA VERSÃO MISTA.

### 35. ARRETADO ————— 1P R\$64,97

COSTELA SUÍNA ASSADA LENTAMENTE ATÉ FICAR MACIA E SUCULENTO, CARMELIZADA COM MOLHO BARBECUE ARTESANAL. ACOMPANHA BATATA FRITA CROCANTE E ARROZ SOLTINHO.

### 36. BABÃO ————— 1P R\$59,97

COSTELA BOVINA MACIA E SUCULENTO, ASSADA LENTAMENTE E FINALIZADA COM UM AROMÁTICO MOLHO DE ERVAS E QUEIJO DERRETIDO. ACOMPANHA BATATA FRITA CROCANTE E ARROZ SOLTINHO.

### 37. ESTRIBADO ————— 1P R\$84,97

PICANHA GRELHADA NO PONTO DESEJADO E FINALIZADA COM OS TEMPEROS EXCLUSIVOS DO NORDESTÃO. ACOMPANHA MACAXEIRA CROCANTE E QUEIJO COALHO PRÉ-COZIDO, TRAZENDO UM TOQUE AUTÊNTICO DA CULINÁRIA REGIONAL.

### 38. BEXIGUENTO ————— 1P R\$54,97

FILÉ DE FRANGO GRELHADO ATÉ FICAR DOURADO E SUCULENTO, TEMPERADO COM ERVAS E ESPECIARIAS. ACOMPANHA ARROZ SOLTINHO, FEIJÃO TROPEIRO SABOROSO, VINAGRETE FRESCO E BATATAS FRITAS CROCANTES.

### 39. AZOADO ————— 1P R\$64,97

PURÊ DE MACAXEIRA PREPARADO COM MANTEIGA DE GARRAFA, RESULTANDO EM UMA TEXTURA LEVE E SABOR MARCANTE. ACOMPANHA A PROTEÍNA DE SUA ESCOLHA: CAMARÃO SUCULENTO, CHARQUE DESFIADA OU CARNE DE SOL GRELHADA.

### 40. AGONIADO ————— 2P R\$139,97

UMA EXPLOÇÃO DE SABORES REGIONAIS! CHAPA DE CAMARÕES SUCULENTOS E CARNE DE SOL MACIA, REFOGADOS NA MANTEIGA DA TERRA PARA REALÇAR CADA DETALHE DO SABOR. ACOMPANHA MACAXEIRA FRITA CROCANTE E QUEIJO COALHO DOURADO, TRAZENDO A AUTÊNTICA EXPERIÊNCIA DA CULINÁRIA NORDESTINA.

### 41. CARAMBA ————— 1P R\$74,90

CORDEIRO SUCULENTO E MACIO, GRELHADO LENTAMENTE E FINALIZADO COM MANTEIGA DE GARRAFA PARA UM SABOR MARCANTE. ACOMPANHA UM ACOMPANHAMENTO SURPRESA, ESCOLHIDO ESPECIALMENTE PELO CHEF PARA HARMONIZAR COM O PRATO.

### 35. ARRETADO



# FRUTOS DO MAR

## Moquecas

### 42. AVEXADA ————— 2P R\$149,97 3P R\$224,90

PESCADA AMARELA COZIDA NO AZEITE DE DENDÊ, LEITE DE COCO NATURAL E TEMPEROS ESPECIAIS DO NORDESTÃO, RESULTANDO EM UM SABOR MARCANTE E AUTÊNTICO. ACOMPANHA ARROZ SOLTINHO, PIRÃO CREMOSO, VINAGRETE FRESCO E FAROFA DE DENDÊ CROCANTE.

### 43. ARRIÉGUA ————— 2P R\$159,97 3P R\$239,90

PESCADA AMARELA E CAMARÃO COZIDOS LENTAMENTE NO AZEITE DE DENDÊ, LEITE DE COCO NATURAL E TEMPEROS ESPECIAIS DO NORDESTÃO. ACOMPANHA ARROZ SOLTINHO, PIRÃO CREMOSO, VINAGRETE REFRESCANTE E FAROFA DE DENDÊ CROCANTE.

### 44. EMPERIQUITADO ————— 2P R\$139,97 3P R\$210,90

UMA COMBINAÇÃO ARRETADA DE CHARQUE, CAMARÃO E BANANA DA TERRA, COZIDOS NO AZEITE DE DENDÊ, LEITE DE COCO NATURAL E TEMPEROS ESPECIAIS DO NORDESTÃO. ACOMPANHA ARROZ SOLTINHO, PIRÃO CREMOSO, VINAGRETE REFRESCANTE E FAROFA DE DENDÊ CROCANTE.

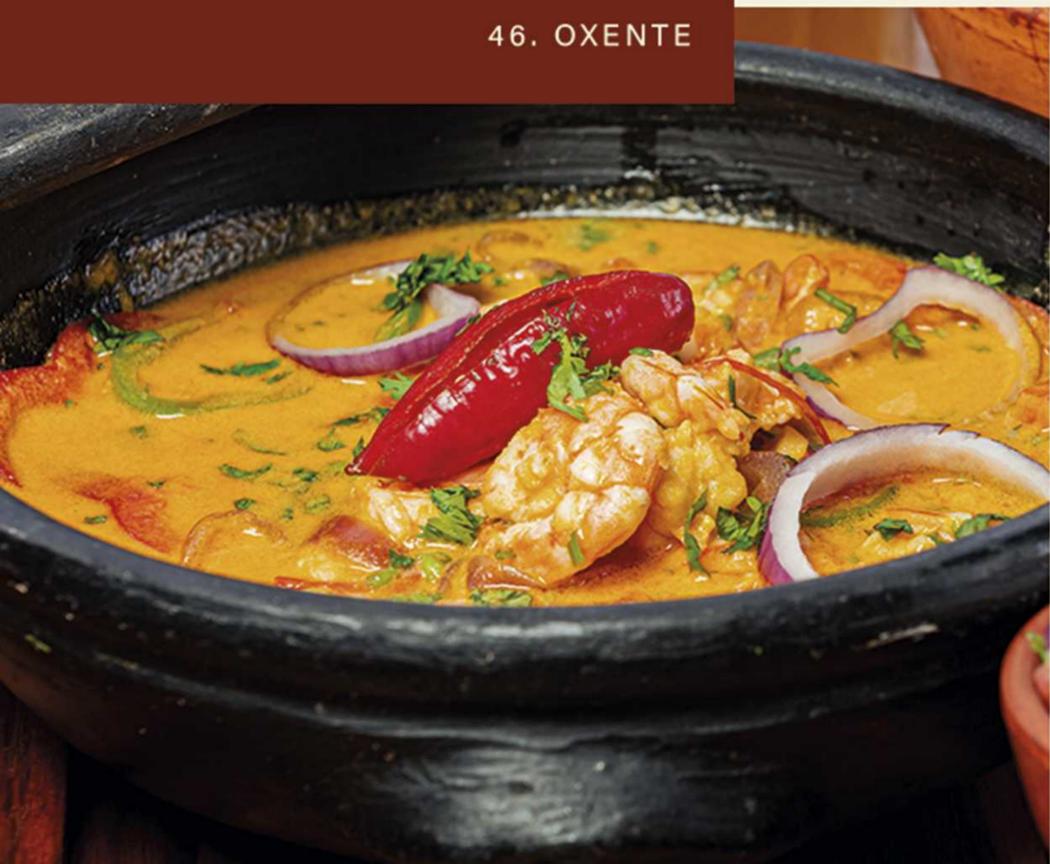
### 45. ZORRA ————— 1P R\$65,97

CASQUINHA DE SIRI AO FORNO DELICIOSA E TRADICIONAL COM INGREDIENTES DO NORDESTÃO. ACOMPANHA ARROZ SOLTINHO, VINAGRETE REFRESCANTE E FAROFA DE DENDÊ.

### 46. OXENTE ————— 2P R\$149,97 3P R\$224,90

CAMARÕES SUCULENTOS COZIDO LENTAMENTE PARA ABSORVER CADA AROMA E SABOR, ESSA MOQUECA TRAZ A VERDADEIRA ESSÊNCIA DA CULINÁRIA NORDESTINA. ACOMPANHA ARROZ SOLTINHO, PIRÃO CREMOSO, VINAGRETE REFRESCANTE E FAROFA DE DENDÊ CROCANTE, PROPORCIONANDO UMA EXPERIÊNCIA RICA E INESQUECÍVEL.

46. OXENTE



48. VIXE

# FRUTOS DO MAR

## Grelhados

### 47. GOTA SERENA ————— 1P R\$64,97

FILÉ DE PESCADA AMARELA GRELHADA COM ERVAS FINAS REGADA AO AZEITE VIRGEM. ACOMPANHADO DE LEGUMES SALTEADOS E ARROZ BEM SOLTINHO.

### 48. VIXE ————— 1P R\$74,97

FILÉ DE SALMÃO GRELHADO, REGADO COM UM AROMÁTICO MOLHO DE ERVAS FRESCAS, ACOMPANHADO DE RISOTO SICILIANO, MARCADO PELO SABOR CÍTRICO DO LIMÃO SICILIANO E UM TOQUE DE MANTEIGA DE GARRAFA.

### 49. FIU FIU ————— 1P R\$79,97

RISOTO AROMÁTICO, PREPARADO COM A COMBINAÇÃO DE QUEIJOS BRIE E PARMESÃO, ACOMPANHADO DE CAMARÕES CROCANTES E FINALIZADO COM UM DELICADO MOLHO DE FRUTAS VERMELHAS.

### 50. LAMBANÇA ————— 1P R\$79,97

RISOTO CREMOSO COZIDO NO CALDO DE FRUTOS DO MAR, COM PEDAÇOS SUCULENTOS DE POLVO, TOQUE DE MANTEIGA DE GARRAFA E PARMESÃO RALADO, FINALIZADO COM ERVAS FRESCAS.

### 51. ARROCHADO ————— 1P R\$69,97

FILÉ DE PESCADA AMARELA GRELHADO E CAMARÕES SUCULENTOS, ENVOLVIDOS EM UM MOLHO AROMÁTICO DE ERVAS FRESCAS. ACOMPANHA FETTUCCINE DELICADAMENTE ENVOLVIDO NESSE SABOROSO MOLHO, CRIANDO UMA EXPERIÊNCIA SOFISTICADA COM UM TOQUE NORDESTINO.

### 52. GOSTOSO ————— 1P R\$74,97

RISOTO CREMOSO E DELICADO, PREPARADO COM QUEIJO BRIE, ACOMPANHADO DE FILÉ DE SALMÃO GRELHADO E FINALIZADO COM UM SUAVE MOLHO DE MARACUJÁ, EQUILIBRANDO O DOCE E O CÍTRICO.

### 53. BARRIL ————— 1P R\$79,97

FETTUCCINE ENVOLVIDA EM UM CREME DE QUEIJOS NORDESTINOS, COM CAMARÕES SUCULENTOS E BACON CROCANTE, FINALIZADO COM TOQUE DE MANTEIGA DE GARRAFA E ERVAS FRESCAS.

### 54. NORDESTÃO ————— 1P R\$74,97

CAMARÕES SUCULENTOS FLAMBADOS, REALÇANDO SEU SABOR COM A MANTEIGA EXTRAÍDO DO PRÓPRIO CAMARÃO, SERVIDOS COM RISOTO CREMOSO DE PARMESÃO E TOMATE-CEREJA, EQUILIBRANDO INTENSIDADE E FRESCOR.

# veganos

## 55. PITÉU R\$49,97

MIX DE FOLHAS, TOMATE CEREJA, MANGA, CENOURA E QUEIJO COALHO GRELHADO.

## Pratos KIDS

### 56. FRANGO KIDS R\$34,97

FILÉ DE FRANGO GRELHADO NO PONTO CERTO, MACIO E SABOROSO, PERFEITO PARA OS PEQUENOS. ACOMPANHA ARROZ SOLTINHO, BATATA FRITA CROCANTE E UMA PORÇÃO DE LEGUMES SALTEADOS, GARANTINDO UMA REFEIÇÃO EQUILIBRADA E DELICIOSA.

### 57. PESCADA KIDS R\$39,97

FILÉ DE PESCADA AMARELA GRELHADO, MACIO E SABOROSO, IDEAL PARA OS PEQUENOS. ACOMPANHA ARROZ SOLTINHO, BATATA FRITA CROCANTE E UMA PORÇÃO DE LEGUMES SALTEADOS PARA UMA REFEIÇÃO LEVE E NUTRITIVA.

## ESPETARIA Especial

Artesanal e maior que o padrão!

Acompanha farofa e vinagrete

### 58. ALCATRA SELADA R\$11,90

### 59. ALCATRA COM QUEIJO R\$12,90

### 60. FILÉ MIGNON R\$14,90

### 61. FILÉ MIGNON C/ QUEIJO R\$15,90

### 62. PICANHA R\$19,90

### 63. FILÉ FRANGO R\$9,90

## Delícias do NORDESTE

O sabor da tradição!

### 64. CUSCUZ SERTANEJO R\$54,97

UMA VERDADEIRA VIAGEM PELOS SABORES DO NORDESTE! CUSCUZ DE MILHO FOFINHO E QUENTINHO, COMBINADO COM QUEIJO COALHO DOURADO NA CHAPA. ACOMPANHA CARNE DE SOL ARTESANAL, PREPARADA LENTAMENTE PARA REALÇAR SEU SABOR ÚNICO, FINALIZADA COM MANTEIGA DE GARRAFA E ALHO ASSADO, TRAZENDO UM TOQUE ESPECIAL DE RUSTICIDADE E TRADIÇÃO A CADA GARFADA.

### 65. CUSCUZ RAIZ R\$44,97

CUSCUZ DE MILHO FOFINHO SERVIDO COM QUEIJO COALHO DOURADO E FILÉ DE FRANGO SUCULENTO, GRELHADO E FINALIZADO COM MANTEIGA DE GARRAFA. UMA COMBINAÇÃO SIMPLES, MAS CHEIA DE SABOR, QUE REPRESENTA A ESSÊNCIA DA CULINÁRIA NORDESTINA.

### 66. CUSCUZ DO SERTÃO R\$54,97

UMA EXPLOÇÃO DE TRADIÇÃO NORDESTINA EM CADA GARFADA! CUSCUZ DE MILHO FOFINHO E QUENTINHO, COMBINADO COM QUEIJO COALHO DOURADO NA CHAPA. PARA COMPLETAR, CHARQUE ARTESANAL PREPARADA LENTAMENTE ATÉ ATINGIR O PONTO PERFEITO DE SABOR E MACIEZ, FINALIZADA COM MANTEIGA DE GARRAFA, GARANTINDO AQUELE TOQUE IRRESISTÍVEL E AUTÊNTICO DO SERTÃO.

### 67. MACAXEIRA SERTANEJA R\$54,97

MACAXEIRA COZIDA ATÉ FICAR MACIA E DOURADA NA MANTEIGA DE GARRAFA, QUEIJO COALHO GRELHADO E CARNE DE SOL ARTESANAL, PREPARADA LENTAMENTE PARA REALÇAR SEU SABOR ÚNICO. AUTÊNTICO E IRRESISTÍVEL DO NORDESTE.

### 68. MACAXEIRA RAIZ R\$44,97

MACAXEIRA MACIA E DOURADA NA MANTEIGA DE GARRAFA, SERVIDA COM QUEIJO COALHO GRELHADO E FILÉ DE FRANGO SUCULENTO. PARA COMPLETAR, UM OVO FRITO NO PONTO CERTO, TRAZENDO AINDA MAIS SABOR A ESSA COMBINAÇÃO NORDESTINA ARRETADA.

### 69. MACAXEIRA SERTÃO R\$54,97

UMA VERDADEIRA IGUARIA NORDESTINA! A MACAXEIRA, COZIDA ATÉ FICAR MACIA, É SERVIDA COM QUEIJO COALHO GRELHADO, QUE DERRETE NA BOCA, E CHARQUE ARTESANAL, PREPARADA COM TODO O CARINHO PARA EXTRAIR SEU SABOR ÚNICO. FINALIZADA COM MANTEIGA DE GARRAFA, CADA PEDAÇO TRAZ UM TOQUE DE AUTENTICIDADE, PROPORCIONANDO UMA EXPERIÊNCIA RICA E CHEIA DE TRADIÇÕES DO SERTÃO.

## SOBREMESAS

Saboreai-vos!

### 70. PANQUECA DA TERRA R\$29,97

PANQUECA MACIA RECHEADA COM DOCE DE LEITE CREMOSO E BANANA DA TERRA CARAMELIZADA, TRAZENDO O EQUILÍBRIO PERFEITO ENTRE O SABOR DOCE E O TOQUE SUAVE DA FRUTA. UMA SOBREMESA IRRESISTÍVEL QUE UNE O MELHOR DOS SABORES NORDESTINOS EM CADA PEDAÇO.

### 71. COCADA NORDESTINA NA TAÇA R\$29,97

UMA COCADA CREMOSA, FEITA COM LEITE CONDENSADO E COCO FRESCO, FINALIZADA COM UMA CROCANTE CAMADA DE PARMESÃO MACARICADO, CRIANDO UM CONTRASTE IRRESISTÍVEL DE SABORES. SERVIDA COM SORVETE CREMOSO, ESSA SOBREMESA TRAZ O EQUILÍBRIO PERFEITO ENTRE O DOCE E O SALGADO, OFERECENDO UMA VERDADEIRA EXPLOÇÃO DE SABORES TÍPICOS DO NORDESTE.

### 72. GRAND GATEAU NORDESTÃO R\$39,97

UM VERDADEIRO ESPETÁCULO DE SABORES! PETIT GATEAU DE CHOCOLATE QUENTE E MACIO, SERVIDO COM PICOLÉ ARTESANAL, CASTANHAS CROCANTES, MORANGOS FRESCOS E SORVETE CREMOSO DE LEITE NINHO. UMA COMBINAÇÃO DE TEXTURAS E SABORES QUE TRANSFORMA CADA COLHERADA EM UMA EXPERIÊNCIA ÚNICA E DELICIOSA, COM O TOQUE ESPECIAL DO NORDESTE.

### 73. PETIT GATEAU R\$24,97

UM CLÁSSICO IRRESISTÍVEL DE CHOCOLATE, COM O CENTRO QUENTINHO E DERRETIDO, SERVIDO COM SORVETE CREMOSO DE LEITE NINHO. A COMBINAÇÃO PERFEITA DE SABORES E TEXTURAS QUE VAI CONQUISTAR SEU PALADAR A CADA GARFADA, TRAZENDO UM TOQUE ESPECIAL DE SOFISTICAÇÃO.

### 74. PUDIM NORDESTINO R\$18,90

UMA SOBREMESA CREMOSA E IRRESISTÍVEL, COM TEXTURA AVELUDADA E SABOR MARCANTE DE COCO, TÍPICA DO NORDESTE. FINALIZADO COM UMA CALDA CARAMELIZADA DOURADA, ESSE PUDIM TRAZ O EQUILÍBRIO PERFEITO ENTRE DOCE E SUAVE, CRIANDO UMA EXPERIÊNCIA DELICIOSA E AUTÊNTICA EM CADA COLHERADA.

Picolés - Consultar sabores

NORDESTÃO



O SABOR DA VIDA DEPENDE DE QUEM A TEMPERA.



**NORdestão**

@NORDESTAO.RESTAURANTE  
(79) 99830-3338

CARINHO E CUIDADO EM FORMA DE COMIDA



(79) 99830-3338  
@NORDESTAO.RESTAURANTE