

AMOR EM FORMA DE TEMPERO



(79) 99830-3338  
@NORDESTAO.RESTAURANTE

O SABOR DA TRADIÇÃO!

O SABOR DA VIDA DEPENDE DE QUEM A TEMPERA.



**NORdestão**

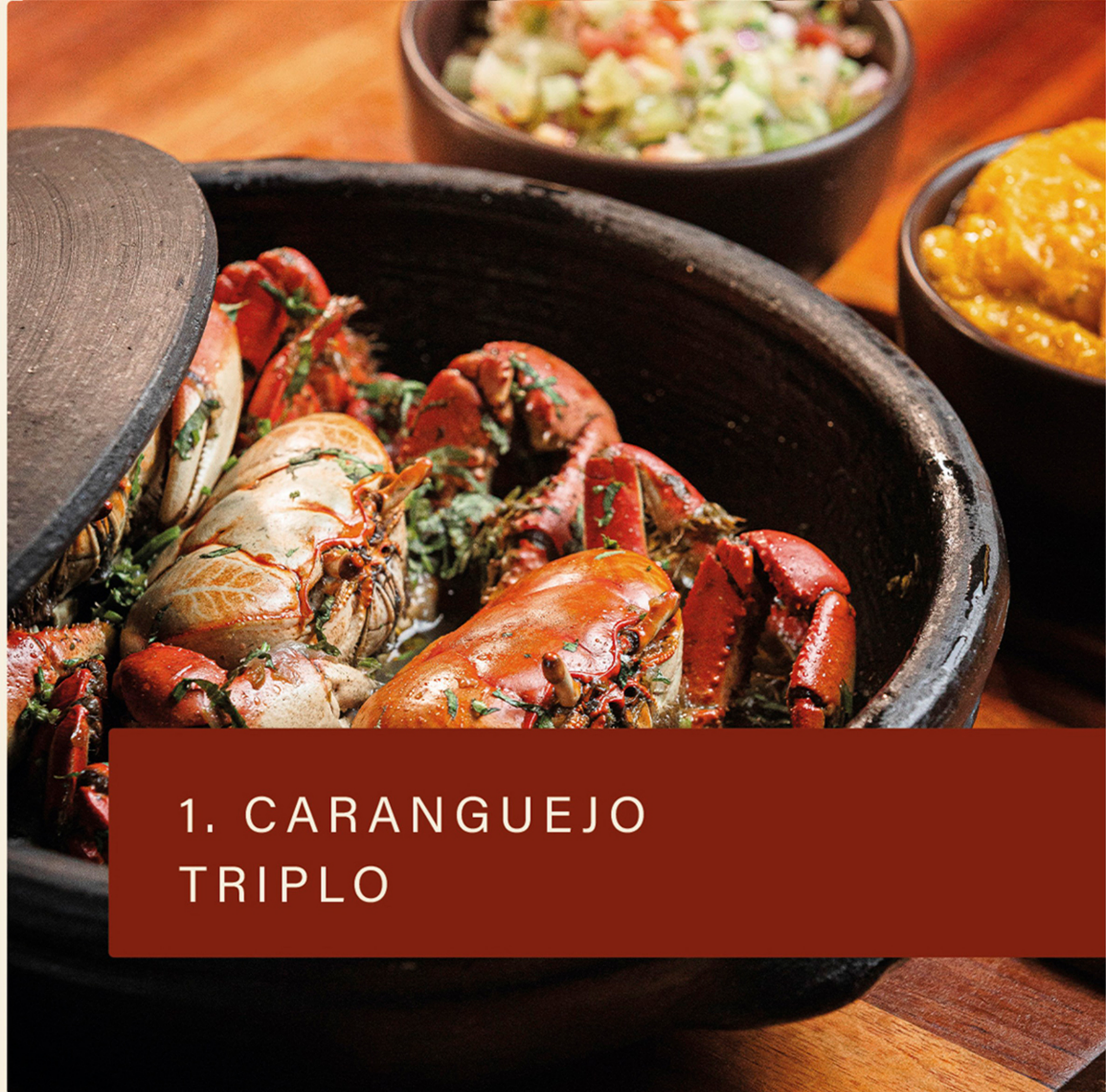
@NORDESTAO.RESTAURANTE  
(79) 99830-3338

# NOSSOS BELISCOS

- 1. CARANGUEJO TRIPLO C/ VINAGRETE E PIRÃO** — R\$45  
UMA EXPERIÊNCIA AUTÊNTICA E CHEIA DE SABOR, INCRÍVEL PARA QUEM AMA FRUTOS DO MAR!
- 2. CARANGUEJO (1UN)** — R\$9
- 3. CASQUINHA DE SIRI OU ARATU** — R\$47  
DELICADO E DESFIADO, TEMPERADA COM ESPECIARIAS, ERVAS FRESCAS E UM TOQUE DE LEITE DE COCO.
- 4. MACAXEIRA CHIPS** — R\$35  
LASCAS FINAS DE MACAXEIRA FRITA ATÉ FICAREM CROCANTES E DOURADAS, FINALIZADAS COM UM TOQUE DE PÁPRICA DEFUMADA.
- 5. PATINHA DE CARANGUEJO (18UN)** — R\$89  
ÓTIMO PARA COMPARTILHAR E ACOMPANHAR UM BOM DRINK.
- 6. FILÉ C/ AIPIM FRITO** — R\$79  
SUCULENTO, GRELHADO NO PONTO CERTO, ACOMPANHADO DE AIPIM FRITO BEM CROCANTE, DO JEITO QUE O NORDESTINO GOSTA.
- 7. PICANHA TRINCHADA C/ FRITAS** — R\$91  
FATIAS GENEROSAS DE PICANHA, GRELHADAS NO PONTO EXATO PARA MANTER A SUCULENCIA E O SABOR MARCANTE. A CARNE É TRINCHADA, FACILITANDO CADA PEDAÇO A DESMANCHAR NA BOCA.
- 8. PASTEL (6UN)** — R\$45  
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.
- 9. BRUSCHETTA CAMARÃO (6UN)** — R\$62  
PEDAÇOS DE PÃO RÚSTICO COBERTOS COM CAMARÃO REFOGADO NO TEMPÉRO NORDESTINO E FINALIZADOS COM UM TOQUE ESPECIAL DA CASA.
- 10. BRUSCHETTA CARNE DO SOL (6UN)** — R\$55  
PEDAÇOS DE PÃO RÚSTICO COBERTOS COM CARNE DE SOL DESFIADA E ACEBOLADA, FINALIZADO COM MANTEIGA DE GARRAFA E TOQUE ESPECIAL DA CASA.
- 11. CAMARÃO AO MOLHO DE QUEIJO NA TAÇA** — R\$89  
SUCULENTOS MERGULHADOS EM UM CREMOSO MOLHO DE QUEIJS NORDESTINOS, SERVIDOS NA TAÇA PARA UMA APRESENTAÇÃO ESPECIAL.
- 12. ISCA DE PEIXE C/ MOLHO ESPECIAL** — R\$71  
EMPANADO NA PANKO E FRITO ATÉ FICAR DOURADO E CROCANTE. ACOMPANHA MOLHO ESPECIAL DA CASA PARA REALÇAR O SABOR.
- 13. ISCA DE FRANGO C/ MOLHO ESPECIAL** — R\$65  
EMPANADAS NA PANKO E FRITAS ATÉ FICAREM DOURADAS E CROCANTES. ACOMPANHA MOLHO ESPECIAL DA CASA.
- 14. CARNE DO SOL COM FRITAS** — R\$75  
CLÁSSICO NORDESTINO! CARNE DE SOL MACIA E SABOROSA, GRELHADA NA MANTEIGA DE GARRAFA, ACOMPANHADA DE BATATAS FRITAS DOURADAS E CROCANTES.
- 15. QUEIJO GRELHADO** — R\$39  
CLÁSSICO NORDESTINO! QUEIJO COALHO GRELHADO ATÉ FICAR DOURADO POR FORA E MACIO POR DENTRO, FINALIZADO COM MELAÇO DE CANA OU SERVIDO PURO.
- 16. TORRESMO** — R\$35  
TORRESMO PURURUCA SEQUINHO E CROCANTE, TEMPERADO NO PONTO CERTO.
- 17. BATATA FRITA** — R\$42  
BATATA DOURADAS E CROCANTES POR FORA, MACIAS POR DENTRO, SERVIDAS COM UM TOQUE DE SAL E ACOMPANHADAS DE MOLHO ESPECIAL.

## Os BELISCOS Especiais

- 18. PASTEL CAMARÃO C/ CREAM CHEESE (6UN)** — R\$55  
MASSA CROCANTE E DOURADA, RECHEADA COM CAMARÕES SUCULENTOS E CREAM CHEESE CREMOSO, TRAZENDO UM EQUILÍBRIO PERFEITO DE SABOR E TEXTURA.
- 19. COSTELINHA SUÍNA AO MOLHO BBQ C/ BATATA FRITA** — R\$75  
ASSADA LENTAMENTE ATÉ FICAR MACIA E SUCULENTO, GLACEADA COM MOLHO BARBECUE ARTESANAL. ACOMPANHA BATATAS FRITAS DOURADAS E CROCANTES.
- 20. BOBÓ COM CAMARÃO PISTOLA** — R\$88  
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.
- 21. CHAPA MAR NORDESTÃO** — R\$110  
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 FILE DE PESCADA COMPOEM ESSA EXPERIÊNCIA MARCANTE, FINALIZADA COM ERVAS FRESCAS.



1. CARANGUEJO  
TRIPLO



11. CAMARÃO AO MOLHO  
DE QUEIJO NA TAÇA

## NOSSOS Caldinhos

- 22. MOCOTÓ** — R\$22  
TRADICIONAL CALDO NORDESTINO, PREPARADO COM MOCOTÓ BEM COZIDO E TEMPERADO COM ESPECIARIAS, RESULTANDO EM UM CALDO ENCORPADO E SABOROSO.
- 23. CAMARÃO** — R\$25  
CALDO CREMOSO E BEM TEMPERADO, FEITO COM CAMARÕES SELECIONADOS E ESPECIARIAS NORDESTINAS.
- 24. SURURU** — R\$25  
CALDO TRADICIONAL NORDESTINO, PREPARADO COM SURURU FRESCO, TEMPEROS REGIONAIS E UM TOQUE DE LEITE DE COCO PARA REALÇAR O SABOR.
- 25. MACAXEIRA C/ CHARQUE** — R\$22  
CREMOSO E CHEIO DE SABOR! CALDO DE MACAXEIRA BATIDA, COMBINADO COM CHARQUE DESFIADA E REFOGADA NA MANTEIGA DE GARRAFA.
- 26. CARANGUEJO** — R\$25  
BEM TEMPERADO, FEITO COM CARNE DE CARANGUEJO COZIDA EM ESPECIARIAS NORDESTINAS E LEITE DE COCO.
- 27. FEIJOADA** — R\$22  
CALDO ENCORPADO E BEM TEMPERADO, FEITO COM FEIJÃO PRETO E DEFUMADOS, TRAZENDO TODO O SABOR DA FEIJOADA NORDESTINA.



## PRATOS Principais

### 28. FI DA PÉ ————— 1P R\$75

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.

### 29. RISOTO NORDESTINO ————— R\$82

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.

### 30. APERRIADO ————— 1P R\$75

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

### 31. BAIÃO DE DOIS ————— 1P R\$75

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.

### 32. EXIBIDINHO ————— 1P R\$77

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.

### 33. BABÃO ————— 1P R\$75

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.

### 34. ESTRIBADO ————— 1P R\$95

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.

### 35. BEXIGUENTO ————— 1P R\$70

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.

### 36. AZOADO ————— 1P R\$80

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.

### 37. AGONIADO ————— 2P R\$167

UMA EXPLOSÃO 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.

### 38. CARAMBA ————— 1P R\$85

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.

## 29. RISOTO NORDESTINO



# FRUTOS DO MAR

## Moquecas

### 39. AVEXADA ————— 2P R\$170 3P R\$255

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.

### 40. ARRIÉGUA ————— 2P R\$197 3P R\$295

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.

### 41. EMPERQUITADO ————— 2P R\$180 3P R\$270

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.

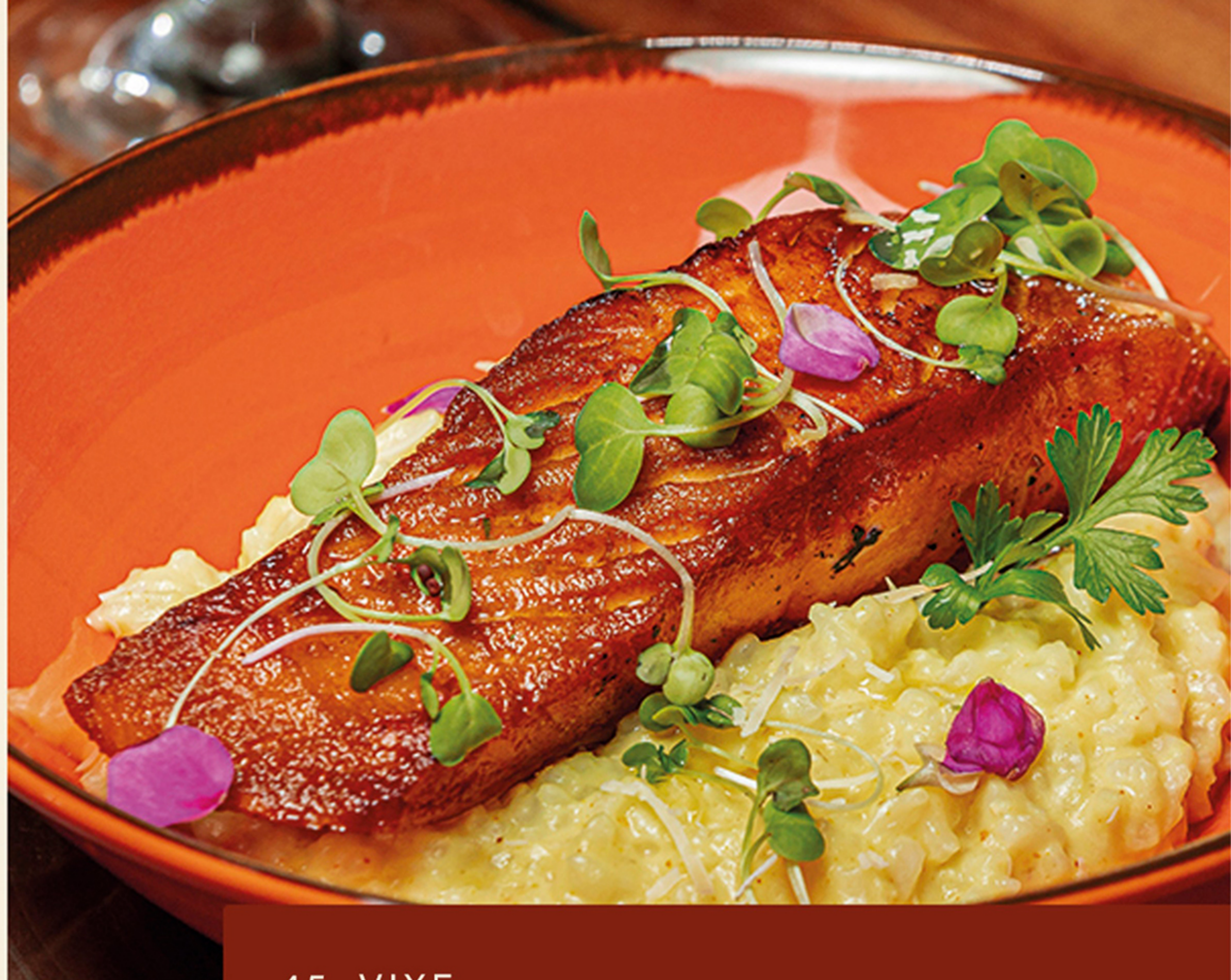
### 42. ZORRA ————— 1P R\$75

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

### 43. OXENTE ————— 2P R\$190 3P R\$285

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.

### 43. OXENTE



### 45. VIXE

# FRUTOS DO MAR

## Grelhados

### 44. GOTA SERENA ————— 1P R\$79

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

### 45. VIXE ————— 1P R\$92

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.

### 46. LAMBANÇA ————— 1P R\$119

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.

### 47. BARRIL ————— 1P R\$89

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

### 48. NORDESTÃO ————— 1P R\$89

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

## 49. PITÉU R\$70

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

## Pratos KIDS

### 50. FRANGO KIDS R\$55

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.

### 51. PESCADA KIDS R\$62

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

### 52. ALCATRA SELADA R\$25

### 53. ALCATRA COM QUEIJO R\$27

### 54. FILÉ MIGNON R\$32

### 55. FILÉ MIGNON C/ QUEIJO R\$35

### 56. PICANHA R\$40

### 57. FILÉ FRANGO R\$22

## Delícias do NORDESTE

O sabor da tradição!

### 58. CUSCUZ SERTANEJO R\$57

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.

### 59. CUSCUZ RAIZ R\$55

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.

### 60. CUSCUZ DO SERTÃO R\$57

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.

### 61. MACAXEIRA SERTANEJA R\$57

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.

### 62. MACAXEIRA RAIZ R\$55

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.

### 63. MACAXEIRA SERTÃO R\$57

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!

### 64. PANQUECA DA TERRA R\$35

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.

### 65. COCADA NORDESTINA NA TAÇA R\$35

UMA COCADA CREMOSA, FEITA COM LEITE CONDENSADO E COCO FRESCO, FINALIZADA COM UMA CROCANTE CAMADA DE PARMESÃO MAÇARICADO, 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.

### 66. GRAND GATEAU NORDESTÃO R\$49

UM VERDADEIRO ESPETÁCULO DE SABORES! PETIT GATEAU DE CHOCOLATE QUENTE E MACIO, SERVIDO COM PICOLÉ ARTESANAL, CASTANHAS CROÇANTES, 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.

### 67. PETIT GATEAU R\$35

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.



Picolés - Consultar sabores

NORDESTÃO

CARINHO E CUIDADO EM FORMA DE COMIDA



(79) 99830-3338

@NORDESTAO.RESTAURANTE