

Título do Prato	Descrição (até 300 caracteres)	Sugestão de Valor (em Reais)	Calorias
Feijoada	Clássico brasileiro com feijão preto, carne de porco, linguiça e arroz.	35,00	750
Moqueca de Peixe	Peixe cozido em molho de coco com pimentões e dendê.	40,00	450
Acarajé	Bolinhos de feijão fritos recheados com camarão e vatapá.	8,00	300
Coxinha	Salgadinho de massa recheado com frango desfiado.	4,50	220
Bobó de Camarão	Camarões em um creme de mandioca e leite de coco.	50,00	500

Pastel	Massa frita recheada com queijo, carne ou frango.	3,00	180
Carne de Sol com Aipim	Carne de sol grelhada com mandioca frita.	45,00	600
Tapioca	Crepe de tapioca recheado com queijo, presunto e tomate.	10,00	250
Escondidinho de Carne	Carne cozida coberta com purê de mandioca gratinado.	35,00	450
Quibe	Bolinhos de carne moída e trigo, fritos ou assados.	7,00	220
Frango à Passarinho	Pedaços de frango fritos e temperados.	25,00	380

Sarapatel	Ensopado de vísceras de porco com temperos.	30,00	550
Acarajé	Bolinhas de feijão fritos recheados com vatapá.	8,00	320
Buchada de Bode	Estômago de bode recheado com temperos e cozido.	40,00	600
Baião de Dois	Arroz com feijão-verde, queijo coalho e carne de sol.	30,00	400
Vatapá	Creme de pão, camarão, amendoim e dendê.	35,00	480
Pão de Queijo	Bolinhas de queijo assadas e crocantes.	6,00	220

Cuscuz Paulista	Cuscuz de milho com sardinha, tomate e ovo.	20,00	350
Maniçoba	Ensopado de folhas de mandioca com carnes variadas.	40,00	520
Frango com Quiabo	Frango cozido com quiabo e servido com angu.	28,00	380
Arroz Carreteiro	Arroz cozido com carne de charque.	25,00	450
Bolo de Rolo	Bolo de rocambole com recheio de goiabada.	15,00	280
Tutu à Mineira	Feijão-tropeiro com purê de mandioca e carne.	32,00	420

Sopa Leão Veloso	Sopa de peixe com camarão, azeite de dendê e pimenta.	45,00	380
Tapioca com Banana	Crepe de tapioca com banana e canela.	12,00	280
Pamonha	Pamonha cozida de milho com queijo.	6,00	200
Canjiquinha com Costelinha	Canjiquinha cozida com costelinha de porco.	30,00	400
Brigadeiro	Docinho de chocolate enrolado em granulado.	2,00	80
Beiju de Tapioca	Beiju recheado com queijo coalho e manteiga de garrafa.	10,00	250

Tacacá	Sopa indígena de tucupi com camarão seco e jambu.	18,00	220
Cocada	Sobremesa de coco ralado com açúcar.	5,00	180

Origem Feijoada: A feijoada é um dos pratos mais icônicos do Brasil, com origem na culinária afro-brasileira. Ela combina feijão preto cozido com uma variedade de carne de porco, como linguiça, carne seca e costela, resultando em um ensopado rico e saboroso. Tradicionalmente, a feijoada é servida com arroz, couve, laranja e farofa, proporcionando uma experiência gastronômica completa que reflete a diversidade cultural do país.

Origem Moqueca de Peixe: Originária das regiões litorâneas do Brasil, a moqueca é um prato de influência indígena e africana. Peixe fresco é cozido em um molho de coco com pimentões, cebola, alho e dendê, criando uma combinação única de sabores tropicais. A moqueca é servida com arroz branco e farofa, destacando os ingredientes naturais e frescos da região costeira.

Origem Acarajé: O acarajé é um quitute típico da Bahia e tem suas raízes na culinária afro-brasileira. São bolinhos de feijão-fradinho fritos em azeite de dendê e recheados com vatapá (um creme de pão, camarão, amendoim e dendê) e camarão seco. É uma iguaria que representa a riqueza cultural e histórica do Nordeste do Brasil.

Origem Coxinha: A coxinha é um salgadinho muito popular em todo o Brasil. Ela consiste em uma massa de batata recheada com frango desfiado temperado. Frita até ficar dourada, a coxinha é um lanche saboroso e crocante que pode ser encontrado em quase todas as regiões do país.

Origem Bobó de Camarão: Originário da Bahia, o bobó de camarão é um prato que combina influências africanas e indígenas. Camarões são cozidos em um creme de mandioca, leite de coco e azeite de dendê, resultando em um prato cremoso e aromático. É uma explosão de sabores que exemplifica a culinária rica e diversificada do Nordeste brasileiro.

Origem Pastel: Os pasteis são salgadinhos fritos populares em todo o Brasil. A massa é fina e crocante, recheada com uma variedade de ingredientes, como queijo, carne, frango, palmito, ou outros. Essa iguaria é um lanche rápido e delicioso que pode ser encontrada em feiras, bares e lanchonetes de todo o país.

Origem Carne de Sol com Aipim: A carne de sol é uma técnica de conservação de carne seca ao sol e ao vento. Ela é comumente preparada no Nordeste e, quando grelhada, serve como

acompanhamento perfeito para a mandioca frita, também conhecida como aipim. A combinação de carne de sol e aipim é uma especialidade que remete às raízes sertanejas do Brasil.

Origem Tapioca: A tapioca é um alimento básico na dieta brasileira, especialmente no Norte e Nordeste. Feita a partir da fécula da mandioca, a tapioca é transformada em uma espécie de crepe fino e recheada com queijo, presunto, coco, leite condensado ou outros ingredientes. É uma opção versátil e deliciosa que pode ser apreciada no café da manhã ou como lanche em todo o país.

Origem Escondidinho de Carne: O escondidinho de carne é um prato tradicional brasileiro, com origens no Nordeste do país. Ele consiste em uma camada de carne cozida, frequentemente carne-seca ou carne de sol, coberta com purê de mandioca e gratinado. O resultado é uma refeição reconfortante e saborosa que encapsula o sabor autêntico do interior do Brasil.

Origem Quibe: O quibe é um salgado de origem árabe que se tornou parte integrante da culinária brasileira. Feito com carne moída, trigo e temperos como hortelã e cebola, os quibes são moldados em formato de bolinhas ou espetinhos e podem ser fritos ou assados. Eles são apreciados como petiscos ou como acompanhamentos em refeições em todo o país.

Origem Frango à Passarinho: O frango à passarinho é uma iguaria popular no Brasil, especialmente como petisco em bares e restaurantes. Pequenos pedaços de frango são temperados com alho e fritos até ficarem crocantes. Sua origem remonta à influência portuguesa na culinária brasileira.

Origem Sarapatel: O sarapatel é um prato de origem portuguesa que foi adaptado e se tornou tradicional na culinária nordestina. É feito com vísceras de porco cozidas em um molho picante e temperado com especiarias. O prato é apreciado em festas e celebrações no Nordeste do Brasil.

Origem Acarajé (Versão com Vatapá): O acarajé, recheado com vatapá, é uma versão ainda mais saborosa desse prato icônico da Bahia. O vatapá é um creme de pão, camarão, amendoim e dendê, que complementa o sabor do bolinho de feijão-fradinho frito.

Origem Buchada de Bode: A buchada de bode é uma iguaria do Nordeste do Brasil, especialmente popular no sertão. Consiste no estômago do bode recheado com temperos, carne de bode e cozido lentamente. É um prato robusto que reflete as tradições culinárias do interior nordestino.

Origem Baião de Dois: O baião de dois é uma receita tradicional da região Nordeste do Brasil, especialmente no estado de Pernambuco. É feito com arroz cozido junto com feijão-verde, queijo coalho e carne de sol desfiada. Essa mistura de sabores e ingredientes representa a cultura sertaneja do Nordeste.

Origem Vatapá: O vatapá é um prato da culinária baiana, onde influências africanas são evidentes. É feito com camarão seco, amendoim, pão e dendê, tudo misturado para criar um creme espesso e saboroso. É frequentemente servido como acompanhamento em pratos como o acarajé.

Origem Pão de Queijo: Originário de Minas Gerais, o pão de queijo é um quitute amado em todo o Brasil. Feito com polvilho, queijo e ovos, ele é assado até ficar dourado por fora e macio por dentro. O pão de queijo é um exemplo da riqueza gastronômica das diferentes regiões do país.

Origem Cuscuz Paulista: O cuscuz paulista é uma receita típica do estado de São Paulo. É feito com cuscuz de milho cozido, misturado com sardinha, tomate, cebola, ovos cozidos e outros ingredientes. Essa versão do cuscuz é uma deliciosa mistura de influências culturais no coração do Brasil.

Origem Maniçoba: A maniçoba é um prato amazônico que incorpora folhas de mandioca cozidas com carnes variadas, como carne de porco, charque e paio. É uma iguaria que representa a diversidade culinária da região amazônica do Brasil.

Origem Frango com Quiabo: O frango com quiabo é um prato tradicional da culinária mineira, mas também é apreciado em outras partes do Brasil. O frango é cozido com quiabo, formando um caldo espesso e saboroso, que é servido com angu ou arroz. Esse prato reflete a tradição culinária de Minas Gerais.