

## PRATOS PRINCIPAIS

<b>PAÇOCA</b>	<b>37</b>
Carne de sol da casa com farinha de mandioca, manteiga de garrafa, servida com baião de dois, banana da terra e queijo coalho	
<b>PEIXADA</b>	<b>55</b>
Pintado no caldo com camarão, pimentão, tomate, cebola, leite de coco da casa e dendê. Acompanha arroz, farofa e abacaxi	
<b>CARNE DE SOL</b>	<b>42</b>
Contra-filé de carne de sol da casa selado na manteiga de garrafa, com purê de cará e vinagrete	
<b>BAIÃO DE DOIS VEGETARIANO</b>	<b>29</b>
Arroz e feijão de corda com queijo coalho, legumes do sertão assados (maxixe, abóbora, quiabo e batata-doce), ovo caipira frito e vinagrete	
<b>FRANGO ASSADO</b>	<b>35</b>
Coxa com sobrecoxa marinadas no tucupi preto e especiarias, assado com geleia de taperebá e servido com folha de couve refogada e batata-doce	
<b>SALADA SERTANEJA</b>	<b>32</b>
Rúcula, agrião e alface, tomate e batata-doce assados, tiras de carne de sol e ovo caipira cozido	
<b>EXTRAS:</b> Ovo frito <b>3</b> - Queijo coalho <b>4</b> - Farofa da casa <b>3</b> - Manteiga de garrafa <b>2</b> - Arroz (100g) <b>4</b> - Purê de cará (100g) <b>9</b> - Baião de dois (100g) <b>9</b> - Paçoca (80g) <b>25</b> - Geléia de pimenta <b>3</b>	

## PETISCOS

<b>CASQUINHA DE SIRI</b>	<b>16</b>
Siri catado, tomate, cebola, dendê e farofa da casa	
<b>BOLINHO DE COSTELA</b>	<b>20</b>
Costela de porco empanada no panco, servido com geleia de pimenta da casa (5 unidades)	
<b>DADINHO DE TAPIOCA</b>	<b>12</b>
Tapioca e queijo coalho, servido com geleia de pimenta da casa (8 unidades)	
<b>PASTÉIS</b>	<b>9</b>
Carne de sol com banana da terra/ Bobó de camarão/ Queijo coalho com melão (unidade)	

## PRATOS DO DIA

<b>2ª - MARIA ISABEL</b>	<b>32</b>
Arroz com carne de sol da casa em cubos, acompanhado de macaxeira cozida e vinagrete de tomate	
<b>3ª - CARNE DE PANELA</b>	<b>32</b>
Acém marinado no molho de tomate, cachaça e tucupi preto, com cenoura, cebola, quiabo e arroz vermelho cremoso	
<b>4ª - COSTELINHA DE PORCO</b>	<b>32</b>
Temperada com especiarias e pincelada com geleia de taperebá e acompanhada de legumes do sertão refogados (maxixe, abóbora, quiabo e batata-doce)	
<b>5ª - CARIL DE FRANGO</b>	<b>32</b>
Coxa e sobrecoxa de frango ao leite de coco da casa e especiarias, com arroz e quiabo salteado no óleo de babaçu	
<b>6ª - PEIXE DO DIA NA TAPIOCA</b>	<b>36</b>
Tilápia empanada na tapioca, acompanhada de vinagrete de feijão fradinho, maionese de coentro e arroz com coco	
<b>Sáb - CARNEIRO NO LEITE DE COCO</b>	<b>52</b>
Pernil marinado e depois cozido no leite de coco da casa, acompanhado de cuscuz de milho com manteiga de garrafa e legumes assados	
<b>Dom - ARROZ DE CAPOTE</b>	<b>52</b>
Arroz caldoso, capote (galinha d'Angola), favas, maxixe, barriga de porco e farofa de miúdos	
<b>SOBREMESAS</b>	
<b>BOLO DE CHOCOLATE BELGA</b>	<b>16</b>
Com calda de cupuaçu e nibs de cacau (chocolate meio-amargo Callebaut)	
<b>SORBET OU SORVETE DA CASA</b>	<b>9</b>
Consulte os sabores do dia!	
<b>FLAN DE COCO</b>	<b>9</b>
Feito com ovos caipira, leite de coco da casa e servido com calda de melão	
<b>DOCE DE CAJU DO PIAUÍ</b>	<b>9</b>
Tradicional doce piauiense de caju, servido com requeijão nordestino	
<b>FRUTA DO DIA</b>	<b>7</b>