

FRUTISCOS

- 729 **Caldinho de Feijão** R\$ 25,00
Com Bacon Picado e Salsinha.
- 107 **Caldinho de Camarão** R\$ 25,00
- 108 **Caldinho de Peixe** R\$ 25,00
- 724 **Escondidinho de Carne-Seca** R\$ 54,00
Cumbuquinha com Cremoso Purê de Mandioca Recheado de Carne-Seca e Requeijão, Gratinado com Coalho.
- 712 **Língua Ferina** R\$ 64,00
Fatias de Língua de Boi Assadas ao Molho Roti, com Purê de Batatas
- 715 **Degustação em MiniPanelinhas** R\$ 119,00
Carneiro, Sarapatel, Panelada e Rabada.
- 305 **Paçoca de Carne-Seca** R\$ 57,00
Carne-Seca Frita e Desfiada no Pilão com Farinha de Mandioca.



FRUTISCOS FRITOS

- 711 **Linguíça Caseira** R\$ 56,00
Elaborada artesanalmente com Toucinho e Pernil de Porco. Tipicamente Piauiense.
- 730 **Dadinhos de Tapioca (6)** R\$ 34,00
Escoltados de Picante Mel de Cana.
- 109 **Croquete de Carneiro (4)** R\$ 32,00
- 110 **Croquete de Costela (4)** R\$ 32,00
- 103 **Quibe do Sertão (4)** R\$ 32,00
Bolinho de Macaxeira Recheado com Carne-de-Charque e Requeijão.
- 105 **Pasteizinhos de Carne-de-Sol (4)** R\$ 28,00
Recheados com Carne-de-Sol e Coalho.
- 106 **Bolinho de Feijoada (4)** R\$ 26,00
Recheado com couve refogada e bacon.
- 722 **Frango a Passarinho** R\$ 44,00
Pedacinhos de Frango Fritos com Alho.
- 710 **Torresmo Nobre de Barriga** R\$ 38,00
- 734 **Batatas Fritas** R\$ 22,00



FRUTISCOS DA BRASA

- 721 **Queijo-de-Coalho** Com Melaço R\$ 34,00
- 111 **Costelinhas de Ripa de Carneiro** R\$ 68,00
- 112 **Coraçõezinhos de Frango** R\$ 39,00
- 702 **Linguíça Calabresa Apimentada** R\$ 48,00
Artesanal e Ideal Para Quem Aprecia o Sabor Marcante da Pimenta Calabresa.

FRUTOS DO FORNO

- serve 2/3. Tempo de Preparo: 40min
- 518 **Joelho de Leitoa Caipira** R\$ 148,00
Assado ao Forno com Feijão-Tropeiro e Baião-de-Dois.
- 145 **Paleta de Cordeiro** R\$ 210,00
Marinada por 48 horas e Assada no Forno, com Batatas, Tropeiro e Baião-de-Dois.



BOA LEMBRANÇA

"PRATO DA BOA LEMBRANÇA 2024"

FAZEMOS PARTE DA ASSOCIAÇÃO DOS RESTAURANTES DA BOA LEMBRANÇA. AO SABOREAR ESTA NOSSA SUGESTÃO, VOCÊ GANHA UM PRATO DE CERÂMICA, PINTADO À MÃO, PARA SUA COLEÇÃO.



369 **Carneiro: Arroz, Tutano e Canela** R\$ 138,00

Canela de Carneiro Assada Lentamente em Baixa Temperatura e Servida na Companhia de Arroz de Tutano com Desfiado de Carneiro.

SALADA

- 101 **Salada Verde** R\$ 42,00
Salada de Folhas Verdes e Tomates com Molho Balsâmico.



PÊ - ÉFES DO FAVORITO

EXECUTIVOS DO DIA E DA NOITE

Pratos Individuais. Servidos Somente no Almoço e Jantar de Segunda a Sexta-Feira, Exceto Feriados.

- 370 **Nosso Picadinho** R\$ 64,00
Picadinho de filé, arroz, feijão, ovo, couve e farofa.
- 371 **Baião-de-Dois Favorito** R\$ 64,00
Baião-de-Dois da Casa, servido com vinagrete de abóbora, macaxeira e paçoca.

Escolha o Acompanhamento:

- 1) Carne-de-Sol em Cubos
- 2) Carne de Panela
- 3) Carne-Seca
- 4) Galetinho Desossado Grelhado

- 372 **Peixadinha** R\$ 66,00
Filé de pescada em cubos, arroz de leite de coco, banana e farofinha de castanha.
- 373 **Maria-Isabel de Carneiro** R\$ 64,00
Arroz Maria-Isabel, ovo estrelado, linguíça Toscana grelhada, paçoca de carne-seca e vinagrete de abóbora.

NA COMPRA DE QUALQUER PÊ-ÉFE + R\$20 LEVE UMA SOBREMESA OU TAÇA DE VINHO.

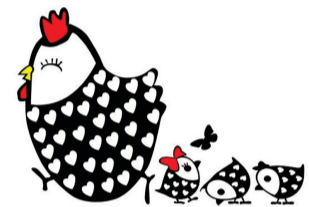


ARROZES E FEIJÕES

para petiscar, almoçar ou jantar compartilhando.

Peq Gra

- 351 **Arroz de Rabada** R\$ 57,00 - R\$ 76,00
- 352 **Arrumadinho do Recife** R\$ 78,00
Nossa Versão do Conhecido "Arrumadinho de Pernambuco". Leva Arroz Maria-Isabel, Paçoca de Carne-Seca, Saladinha Agridoce e Trinchadinho de Filé-Mignon.
- 353 **Arroz Baião-de-7** R\$ 52,00 - R\$ 69,00
O Famoso "Arroz Baião-de-Dois", Incrementado com Queijo, Linguíça, Bacon, Carne-Seca e Ovos Mexidos.
- 355 **Arroz de Carneiro** R\$ 57,00 - R\$ 76,00
- 304 **Feijão Tropeiro** R\$ 47,00 - R\$ 62,00
Feijão Misturado com Ovo Mexido, Farinha, Bacon e Calabresa Picados.



FRUTOS FUMEGANTES

para petiscar, almoçar ou jantar compartilhando.

- 501 **Carneiro Guisado** R\$ 74,00 - R\$ 96,00
Guisado de Carneiro ao Molho de Coco, Arroz Branco, Pirão do Caldo e Farofa.
- 725 **Mão-de-Vaca** R\$ 96,00
Típica Iguaria Caipira Preparada com Carne Bovina Retirada da Perna Traseira, Incluindo Osso com Tutano e Pirão do Caldo.
- 726 **Rabada** R\$ 74,00 - R\$ 96,00
Iguaria Preparada com o Rabo Bovino Cozida na Panela de Pressão com Aroma de Pimenta-de-Cheiro.
- 727 **Panelada** R\$ 63,00 - R\$ 79,00
Cozido Delicioso Feito com as Tripas, Bucho e Mocotó do Boi.
- 728 **Sarapatel** R\$ 52,00 - R\$ 69,00
Miúdos de Porco Cuidadosamente Preparados



FRUTOS DO BRASEIRO

serve 2/3. Tempo de Preparo: 30/40min

- 200 **Frango Fogoio** (tempo preparo: 40min) R\$ 88,00
Frango Inteiro, Desossado e Marinado com Ervas, Assado na Brasa, Servido com Maria-Isabel e Baião-de-Dois.
- 201 **Franguinho do Sinhô** (30min) R\$ 79,00
Frango Inteiro Assado na Brasa em Espeto, com Crosta de Queijo Coalho e Parmesão, Servido com Maria-Isabel e Arroz Baião-de-2.
- 202 **Galetinho da Sinhá** (30min) R\$ 76,00
Franguinho de Leite Inteiro (primo canto).

FRUTO DO PILÃO

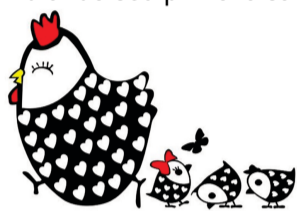
- 305 **Paçoca de Carne-Seca**
R\$ 57,00
Carne-Seca Frita e
Desfiada no Pilão com
Farinha de Mandioca.



FRUTOS DO CERCADO

serve 2/3 pessoas, dependendo do apetite.

Nosso Capote, também chamado de guiné, faraona, pintada ou galinha-d'Angola, são aves rústicas e ariscas, as que usamos são oriundas da região Centro-Norte do Estado. Medrosas, andam sempre em bandos e são caçadas com redes no período noturno. Seu peso vivo raramente ultrapassa 1,80 kg. Quando abatidas e limpas para consumo, pesam na faixa de 1,20 kg com ossos. Sua carne possui sabor e características de ave de caça, com consistência firme e baixo teor de gordura, muito saborosa lembrando seu primo faisão.



- 401 **Capote Selvagem ao Molho** R\$ 210,00
Capote Caipira Legítimo, Inteiro,
Cozido no Próprio Sangue e Servido
com Arroz Baião-de-Dois, Farofa e Pirão.
- 402 **Arroz de Capote Selvagem** R\$ 210,00
Inteiro, e Misturado com Arroz,
Pimenta-de-Cheiro e Pregadinho.
- 403 **Frito de Capote Selvagem** R\$ 210,00
Inteiro, Frito, Misturado com Farofa e
Servido com Arroz Baião-de-Dois.
- 404 **De Tudo um Pouco**
(serve 3/4 pessoas) R\$ 315,00
Um e Meio Capote Caipira,
Legítimo, Apresentado nas
3 Versões: ao Molho, Misturado
com Arroz e Frito, Acompanhado
de Arroz Baião-de-Dois e Pirão.
- 405 **Galinha Caipira ao Molho** R\$ 210,00
Galinha Caipira Inteira, Legítima,
Cozida no Próprio Sangue e Servida
com Arroz Baião-de-Dois, Farofa e Pirão.
- 406 **Arroz de Galinha Caipira**
com Pimenta-de-Cheiro R\$ 210,00
Galinha Caipira Inteira, Legítima,
Cozida, Misturada com Arroz.
- 407 **Frito de Galinha Caipira** R\$ 210,00
Galinha Caipira Inteira, Frita,
Misturada com Farofa e Servida
com Arroz Baião-de-Dois.
- 408 **Um Pouco de Tudo**
(serve 3/4 pessoas) R\$ 315,00
Uma e Meia Galinha Caipira,
Legítima, Apresentada nas
3 Versões: Ao Molho, Misturada
Com Arroz e Frita, Acompanhada
de Arroz Baião-de-Dois e Pirão de Galinha.



CARNE-DE-SOL

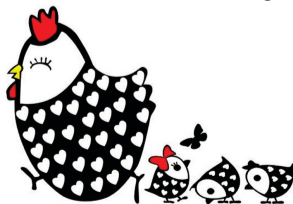
serve 2/3 ou 3/4 pessoas, dependendo do apetite.

- 503 **Carne-de-Sol Especial do Chef**
Meia (300g) R\$ 139,00
Inteira (600g) R\$ 216,00
Carne-de-Sol de Filé-Mignon
Assada na Frigideira com Manteiga
de Garrafa, Coberta com Fatia de
Queijo-de-Coalho, Servida com
Baião-de-Dois, Feijão-Tropeiro,
Pirão de Queijo Coalho, Paçoca
e Macaxeira Cozida.
- 504 **Carne-de-Sol de Pernil de Cordeiro**
Meia (300g) R\$ 139,00
Inteira (600g) R\$ 216,00
Carne-de-sol Retirada do Pernil
de Cordeiro, Grelhada na Brasa
e Servida com Baião-de-Dois,
Pirão de Leite, Paçoca e Macaxeira Cozida.
- 505 **Carne-de-Sol de Campo Maior**
Meia (300g) R\$ 116,00
Inteira (600g) R\$ 179,00
Carne-de-Sol Retirada do Miolo da
Alcatra, Grelhada na Brasa e Servida
com Baião-de-Dois, Pirão de Leite,
Paçoca e Macaxeira Cozida.
- 506 **Carne-de-Sol de Filé-Mignon**
Meia (300g) R\$ 128,00
Inteira (600g) R\$ 196,00
Carne-de-Sol Retirada do Filé-Mignon,
Grelhada na Brasa e Servida com
Baião-de-Dois, Pirão de Leite,
Paçoca e Macaxeira Cozida.
- 507 **Carne-de-Sol de Picanha**
Meia 300g) R\$ 139,00
Inteira (600g) R\$ 216,00
Carne-de-Sol Retirada da Picanha,
Grelhada na Brasa e Servida com
Baião-de-Dois, Pirão de Leite, Paçoca
e Macaxeira Cozida.



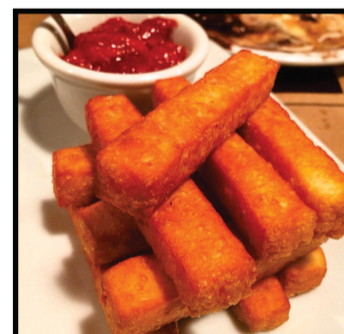
FRUTOS DO MAR

- 363 **Pescado do Chef Tatu** R\$ 108,00
Filé de Pescada cozida no vapor com azeite,
especiarias e alcaparras. Servido sobre cama de
batatas e purê de macaxeira com queijo coalho.
- 603 **Pescada ao Limão e Alcaparras** R\$ 89,00
Filé de Pescada Amarela Grelhada
com Molho de Limão e Alcaparras,
Servido com Arroz Branco e Legumes Salteados.



FRUTOS DA TERRA

- 508 **Filé aos Alhos do Renatim**
Meia Porção (300g) R\$ 128,00
Inteira (600g) R\$ 196,00
Filé-Mignon Grelhado com Bastante
Alho, Baião-de-Dois e Farofa 3 Ovos.
- 509 **Parmiggiana do Favorito**
Meia Porção R\$ 116,00
Inteira R\$ 179,00
Filé-Mignon batido à Milanesa com
Muçarela e Molho de Tomate,
na Deliciosa Companhia de
Espagete Alho&Óleo.
- 511 **Filé à Cavallo** R\$ 128,00
300g de Filé-Mignon Assado na
Frigideira. Servido na companhia de
Baião-da-Casa, Ovos Fritos, Linguíça
Caseira, Banana Mllanesa e Torresmo.
- 512 **Picanha Maturada Fatiada** R\$ 216,00
600g de Picanha Assada na Chapa e
Acompanhada de arroz Baião-da-Casa e
Farofa de 3 Ovos.
- 513 **Cupim Favorito**
Meia Porção (300g) R\$ 79,00
Inteira (600g) R\$ 156,00
O cupim é a corcova do boi, encontrada
apenas nas raças zebuínas, como a nelore.
Sua carne é toda entremeada de gordura,
o que lhe proporciona mais maciez e
paladar. Para esta receita cozinhamos o
Cupim na panela de pressão por longo
tempo para garantir suculência e maciez. Em
seguida, fatiado e assado na manteiga de
garrafa e servido na companhia de macaxeira
cozida e farofa de 3 ovos.



Palitos de Coalho com Goiabada

DOCES FRUTOS

- 798 **Palitos de Coalho c/ Goiabada** R\$ 28,00
- 799 **Pudim de Leite** R\$ 20,00
com Calda de Caramelo
- 800 **Pot-Pourri de Doces Típicos** R\$ 43,00
Piauienses
Degustação de 3 Variedades de Doces,
na Companhia de Queijo-de-Coalho
- 801 **Doce Caseiro Típico do Piauí** R\$ 24,00
com Queijo-de-Coalho
- 803 **Tortinha de Chocolate** R\$ 24,00
com Sorvete de Creme
- 804 **Sorvete Típico Piauiense** R\$ 21,00