

FRUTISCOS

- 729 **Caldinho de Feijão** R\$ 21,00
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\$ 59,00
Cumbuquinha com Cremoso Purê de Mandioca Recheado de Carne-Seca e Requeijão, Gratinado com Coalho.
- 712 **Língua Ferina** R\$ 68,00
Fatias de Língua de Boi Assadas ao Molho Roti, com Purê de Batatas.
- 715 **Degustação em MiniPanelinhas** R\$ 129,00
Carneiro, Sarapatel, Panelada e Rabada.
- 305 **Paçoca de Carne-Seca** R\$ 62,00
Carne-Seca Frita e Desfiada no Pilão com Farinha de Mandioca.



FRUTISCOS FRITOS

- 711 **Linguíça Caseira** R\$ 62,00
Elaborada artesanalmente com Toucinho e Pernil de Porco. Tipicamente Piauiense.
- 730 **Dadinhos de Tapioca** (6) R\$ 36,00
Escotados de Picante Mel de Cana.
- 109 **Croquete de Carneiro** (4) R\$ 39,00
- 110 **Dadinho de Costela** (4) R\$ 39,00
- 103 **Quibe do Sertão** (4) R\$ 39,00
Bolinho de Macaxeira Recheado com Carne-de-Charque e Requeijão.
- 105 **Pasteizinhos de Carne-de-Sol** (4) R\$ 36,00
Recheados com Carne-de-Sol e Coalho.
- 106 **Bolinho de Feijoada** (4) R\$ 36,00
Recheado com Couve Refogada e Bacon.
- 722 **Frango a Passarinho** R\$ 48,00
Pedacinhos de Frango Fritos com Alho.
- 710 **Torresmo Nobre de Barriga** R\$ 46,00
- 732 **Duplinha Piauiense** R\$ 36,00
Porção de Manjubinhas e Tripas Fritas.
- 734 **Batatas Fritas** R\$ 25,00

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
Para Quem aprecia o Sabor Marcante da Pimenta Calabresa.

ÀS VEZES TEM, OUTRAS VEZES NÃO!

- 204 **Moela de Galinha** R\$ 56,00
Picles de Cebola Roxa e Vinagrete de Coentro.
- 205 **Fígado Muuuuito Acebolado** R\$ 59,00
- 206 **Costela de Boi na Panela** R\$ 56,00
Feito do jeito que o peão gosta de comer.
- 207 **Codorna de Panela** (2un) R\$ 59,00
- 218 **Joelho de Leitoa Caipira** R\$ 148,00
Batatas, Feijão-Tropeiro e Baião-de-Dois.
- 145 **Paleta de Cordeiro** (demora um pouco) R\$ 228,00
Batatas, Feijão-Tropeiro e Baião-de-Dois.



BOA LEMBRANÇA

"PRATO DA BOA LEMBRANÇA 2.0.2.5"

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 **Ossobuco do Sertão** R\$ 148,00

Ossobuco de Vitelo Cozido ... e vem na Panelinha com Arroz Puxado no Próprio Molho com Aquela Gostosa Crostinha na Borda.

SALADA

- 101 **Salada Verde** R\$ 46,00
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\$ 69,00
Picadinho de filé, arroz, feijão, ovo, couve e farofa.
- 371 **Baião-de-Dois Favorito** R\$ 69,00
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
- 372 **Peixadinha** R\$ 72,00
Filé de pescada em cubos, arroz de leite de coco, banana e farofinha de castanha.
- 373 **Maria-Isabel de Carneiro** R\$ 69,00
Arroz Maria-Isabel com carne de carneiro, ovo estrelado, linguíça Toscana grelhada, paçoca de carne-seca e vinagrete de abóbora.



ACOMPANHAMENTOS

preço para porções extras.

- 6435 **Feijão Preto** R\$ 24,00
- 6372 **Arroz Branco** R\$ 16,00
- 6430 **Arroz Maria-Isabel** R\$ 26,00
- 6431 **Arroz Baião-de-Dois** R\$ 22,00
- 6432 **Macaxeira** (frita ou cozida) R\$ 16,00
- 6434 **Espaguete ao Alho&Óleo** R\$ 16,00
- 6376 **Pirão de Leite** R\$ 15,00
- 6433 **Pirão de Galinha** R\$ 15,00
- 6391 **Farofa de 3 Ovos** R\$ 22,00

ARROZES E FEIJÕES

para petiscar, almoçar ou jantar compartilhando.

Peq Gra

- 351 **Arroz de Rabada** R\$ 62,00 - R\$ 82,00
- 352 **Arrumadinho do Recife** R\$ 85,00
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\$ 58,00 - R\$ 76,00
O Famoso "Arroz Baião-de-Dois", Incrementado com Queijo, Linguíça, Bacon, Carne-Seca e Ovinhos Mexidos.
- 355 **Arroz de Carneiro** R\$ 63,00 - R\$ 85,00
- 304 **Feijão Tropeiro** R\$ 52,00 - R\$ 69,00
Feijão Misturado com Ovinhos Mexidos, Farinha, Bacon e Calabresa Picados.



FRUTOS FUMEGANTES

para petiscar, almoçar ou jantar compartilhando.

- 501 **Carneiro Guisado** R\$ 74,00 - R\$ 106,00
Guisado de Carneiro ao Molho de Coco, Arroz Branco, Pirão do Caldo e Farofa.
- 725 **Mão-de-Vaca** R\$ 106,00
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\$ 106,00
Iguaria Preparada com o Rabo Bovino Cozido na Panela de Pressão com Aroma de Pimenta-de-Cheiro.
- 727 **Panelada** R\$ 63,00 - R\$ 89,00
Cozido Delicioso Feito com as Tripas, Bucho e Mocotó do Boi.
- 728 **Sarapatel** R\$ 56,00 - R\$ 79,00
Miúdos de Carneiro Cuidadosamente Preparados.
- 715 **Degustação em MiniPanelinhas** R\$ 129,00
Carneiro, Sarapatel, Panelada e Rabada.



FRUTOS DO BRASEIRO

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

- 200 **Frango Fogoio** (tempo preparo: 40min) R\$ 94,00
Frango Inteiro, Desossado e Marinado com Ervas, Assado na Brasa, Servido com Maria-Isabel e Baião-de-Dois.
- 201 **Franguinho do Sinhô** (30min) R\$ 84,00
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\$ 82,00
Franguinho de Leite Inteiro (primo canto). Menorzinho Mas Muito Gostoso.

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\$ 220,00
Capote Caipira Legítimo, Inteiro, Cozido no Próprio Sangue e Servido com Arroz Baião-de-Dois, Farofa e Pirão.
- 402 **Arroz de Capote Selvagem** R\$ 220,00
Inteiro, e Misturado com Arroz, Pimenta-de-Cheiro e Pregadinho.
- 403 **Frito de Capote Selvagem** R\$ 220,00
Inteiro, Frito, Misturado com Farofa e Servido com Arroz Baião-de-Dois.
- 404 **De Tudo um Pouco**
(serve 3/4 pessoas) R\$ 330,00
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\$ 220,00
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\$ 220,00
Galinha Caipira Inteira, Legítima, Cozida, Misturada com Arroz.
- 407 **Frito de Galinha Caipira** R\$ 220,00
Galinha Caipira Inteira, Frita, Misturada com Farofa e Servida com Arroz Baião-de-Dois.
- 408 **Um Pouco de Tudo**
(serve 3/4 pessoas) R\$ 330,00
Uma e Meio 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 até 4 pessoas, dependendo do apetite.

- 503 **Carne-de-Sol Especial do Chef**
Meia (300g) R\$ 146,00
Inteira (600g) R\$ 226,00
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\$ 146,00
Inteira (600g) R\$ 226,00
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\$ 122,00
Inteira (600g) R\$ 188,00
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\$ 138,00
Inteira (600g) R\$ 216,00
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\$ 226,00
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\$ 118,00
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\$ 96,00
Filé de Pescada Amarela Grelhada com Molho de Limão e Alcaparras, Servido com Arroz Branco e Legumes Salteados.



FRUTO DO PILÃO

- 305 **Paçoca de Carne-Seca**
R\$ 62,00
Carne-Seca Frita e Desfiada no Pilão com Farinha de Mandioca.



FRUTOS DA TERRA

- 509 **Parmigiana do Favorito**
Meia Porção R\$ 122,00
Inteira R\$ 188,00
Filé-Mignon batido à Milanesa com Muçarela e Molho de Tomate, na Deliciosa Companhia de Espaguete Alho&Óleo.
- 513 **Cupim Favorito**
Meia Porção (300g) R\$ 89,00
Inteira (600g) R\$ 148,00
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. Servido na companhia de macaxeira cozida e farofa de 3 ovos.



Romeu & Julieta

DOCES FRUTOS

- 798 **Romeu & Julieta** R\$ 30,00
Sorvete de queijo branco com goiabada caseira.
- 799 **Pudim de Leite** R\$ 25,00
com Calda de Caramelo.
- 800 **Pot-Pourri de Doces Típicos** R\$ 52,00
Degustação de 3 Variedades de Doces, na Companhia de Queijo-de-Coalho.
- 801 **Doce Caseiro Típico do Piauí** R\$ 28,00
com Queijo-de-Coalho.
- 803 **Tortinha de Chocolate** R\$ 29,00
com Sorvete de Creme.
- 804 **Sorvete Típico Piauiense** R\$ 26,00

