

FRUTISCOS

729 Caldinho de Feijão R\$ 23,00
Com Bacon Picado e Salsinha.

103 Quibe do Sertão
4 Unidades R\$ 23,00
8 Unidades R\$ 46,00

105 Pasteizinhos de Carne-de-Sol
Massa Sequinha e Crocante Recheada com Nossa Carne-de-Sol, Queijo Coalho.
4 Unidades R\$ 19,00
8 Unidades R\$ 36,00

106 Bolinho de Feijoada (6un) R\$ 36,00
Recheado com couve refogada e bacon.

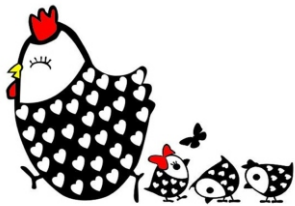
724 Escondidinho de Charque R\$ 42,00
Cumbuquinha com Cremoso Purê de Mandioca Recheado de Carne de Charque e Requeijão, Gratinado com Coalho.

730 Dadinhos do Mocotó
Cubinhos de Tapioca com Queijo Coalho Escotados de Picante Mel de Cana.
08 Unidades R\$ 28,00
12 Unidades R\$ 42,00

732 Duplinha Piauiense R\$ 28,00
Porção de Manjubinhas e Tripas Fritas.

733 Pudim de Caranguejo R\$ 38,00
Com Farofa da Casa.

712 Língua Ferina R\$ 58,00
Fatias de Língua de Boi Assadas ao Molho Madeira, com Purê de Batatas



FRUTISCOS FRITOS

711 Linguíça Caseira R\$ 48,00
Elaborada artesanalmente com Toucinho e Pernil de Porco. Tipicamente Piauiense.

722 Frango a Passarinho R\$ 39,00
Pedacinhos de Frango Fritos com Alho.

710 Torresmo Nobre de Barriga de Porco R\$ 35,00

FRUTISCOS DA BRASA

721 Queijo-de-Coalho Com Melaço R\$ 29,00

111 Costelinhas de Porco R\$ 36,00

112 Coraçõezinhos de Frango R\$ 28,00

701 Linguíça Toscana R\$ 38,00

702 Calabresa Apimentada R\$ 38,00
Artesanal e Ideal Para Quem Apprecia o Sabor Marcante da Pimenta Calabresa.

FRUTOS DO FORNO

serve 2/3. Tempo de Preparo: 40m

113 Paleta Suína R\$ 176,00
Marinada por 48 horas e Assada no Forno, com Batatas, Tropeiro e Baião-de-Dois

145 Paleta de Cordeiro R\$ 186,00
Marinada por 48 horas e Assada no Forno, com Batatas, Tropeiro e Baião-de-Dois.



BOA LEMBRANÇA

“PRATO DA BOA LEMBRANÇA”
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.



363 Pescado do Chef Juarez R\$ 128,00

Este prato tem técnica baseada numa tradição do sul da Itália que consiste no cozimento do Pescado, geralmente de carne branca, em água com sal, alho, azeite, e tomatinhos cerejas. Na releitura elaborada pelo **CHEF JUAREZ**, acrescenta-se vinho branco, ervas, especiarias, azeitonas pretas e alcaparras em cama de batatas e finalizado com folhas frescas de manjeriço. Acompanha purê de macaxeira com queijo coalho e raspas de limão siciliano.

Chef Juarez Campos, Chef Capixaba.

Formado pelo Italian Culinary Institute for Foreigners (ICIF), reúne em seu currículo workshops na conceituada escola Le Cordon Bleu, em Paris, e no Culinary Institute of América (CIA), em Nova York, além de formação no Curso Master de Cozinha Italiana, no Instituto de Culinária Italiana para Estrangeiros, em Costigliole D'Asti, na Itália. Possui a terceira maior biblioteca particular de gastronomia do país com mais de 4.200 exemplares devidamente guardados na Casa do Chef Juarez, local idealizado por ele para receber eventos. Farmacêutico de formação acadêmica, mas, desde 1993, tornou-se chef do Oriundi Restaurante localizado em Vitória-ES, que conceitua como “um restaurante brasileiro de comida italiana”. A ele nosso reconhecimento.

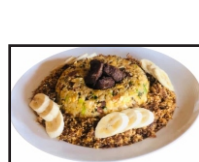


SALADAS

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

104 Salada de Feijão Verde R\$ 46,00
Vegetais Picados com Molho de Limão.

ESPECIAIS DO FAVORITO



361 Nosso Picadinho (esse dá pra 2) R\$ 88,00
Filé na Ponta da Faca ao Molho Rôti, Arroz Baião-de-Dois, Feijão Preto, Couve Refogada, Banana Grelhada, Farofa e 2 Ovos Estrelados.

364 Paella Piauiense (esse dá pra 2) R\$ 172,00
Arroz de Capote Desossado Misturado com Frutos do Mar, Cozidos Juntos na Manteiga de Garrafa com Óleo de Coco Babaçu. Na Cobertura, Camarões, Coxa de Capote, Alho Confit e Coalho.

365 Misturado da Toinha (esse dá pra 2) R\$ 124,00
O Tradicional “Arroz Baião-de-Dois”, adicionado de Queijo Coalho, Linguíça Caseira, Barriga de Porco, Carne-Seca e Ovos Mexidos. Na Cobertura, Cubos de Carne-de-Sol de Filé-Mignon Assados na Frigideira com Óleo de Coco Babaçu, Paçoca e Banana.

ARROZES E FEIJÕES

para petiscar compartilhando.

Peq Gra

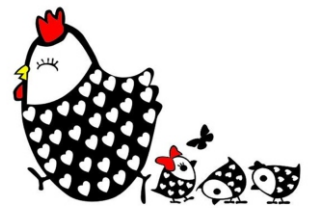
351 Arroz de Rabada R\$ 48,00 - R\$ 64,00

352 Arrumadinho R\$ 66,00
Nossa Versão do Conhecido Arrumadinho de Pernambuco. Leva Arroz Maria-Isabel, Paçoca de Carne-Seca, Saladinha Agridoce e Trinchadinho de Filé-Mignon.

353 Baião-de-7 R\$ 44,00 - R\$ 58,00
O Famoso “Arroz Baião-de-Dois”, Incrementado com Queijo, Linguíça, Bacon, Carne-Seca e Ovos Mexidos.

355 Arroz de Carneiro R\$ 48,00 - R\$ 64,00

304 Feijão-dos-Caboclos R\$ 39,00 - R\$ 52,00
Nossa Versão do Conhecido Feijão Tropeiro. Feijão Misturado com Ovo Mexido, Farinha, Bacon e Calabresa Picados.



FRUTOS FUMEGANTES

pratos para petiscar, jantar e compartilhar.

Peq Gra

501 Carneiro Guisado R\$ 62,00 - R\$ 84,00
Guisado de Carneiro ao Molho de Coco, Arroz Branco, Pirão do Caldo e Farofa.

726 Rabada R\$ 59,00 - R\$ 79,00
Iguaria Preparada com o Rabo Bovino no Aroma de Pimenta-de-Cheiro e Pirão do Caldo.

727 Panelada R\$ 52,00 - R\$ 69,00
Cozido Delicioso Feito com as Tripas, Bucho e Mocotó do Boi.

728 Sarapatel R\$ 46,00 - R\$ 62,00
Miúdos de Carneiro Cuidadosamente Preparados, Resultando numa Rica Combinação de Sabores e Texturas.

735 Ensopado de Caranguejo R\$ 62,00
Arroz Branco e Farofa.

FRUTOS DO BRASEIRO

serve 2/3 pessoas, (*) exceto Galeto Desossado.

200 Frango Fogoio (tempo preparo: 40min) R\$ 78,00
Frango Inteiro, Desossado e Marinado com Ervas, Assado e Dourado na Grelha Sobre Brasa, Servido com Maria-Isabel e Arroz Baião-de-Dois.

201 Franguinho do Sinhô (30min) R\$ 64,00
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\$ 64,00
Franguinho de Leite Inteiro (primo canto), Abatido com 30 dias, Assado na Brasa em Espeto com Crosta de Queijo Coalho e Parmesão, Servido com Maria-Isabel e Arroz Baião-de-Dois.

203 Galeto da Fazenda Desossado (*) R\$ 66,00
Galetinho com Baião-de-7 Molhadinho.

FRUTO DO PILÃO

305 Paçoca de Carne-Seca

R\$ 57,00

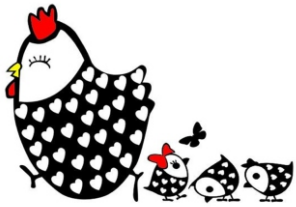
Carne-Seca Frita e Desfiada no Pilão com Farinha de Mandioca.



FRUTOS DO CERCADO

serve 2/3 pessoas, dependendo do apetite.

Nosso Capote, também chamado de pintada, faraona, guiné ou galinha-d'Angola, são aves rústicas e ariscas, oriundas da região Centro-Norte do Estado. Andam sempre em bandos e são caçadas com redes no período noturno. Seu peso vivo raramente ultrapassa 1,80 kg. Quando abatidas e limpas, pesam na faixa de 1,20 kg com ossos.



401 Capote Selvagem ao Molho Pardo

R\$ 169,00

Capote Caipira Legítimo, Inteiro, Cozido no Próprio Sangue e Servido com Arroz Baião-de-Dois, Farofa e Pirão.

402 Arroz de Capote Selvagem

R\$ 169,00

Inteiro, e Misturado com Arroz, Pimenta-de-Cheiro e Pregadinho.

403 Frito de Capote Selvagem

R\$ 169,00

Inteiro, Frito, Misturado com Farofa e Servido com Arroz Baião-de-Dois.

404 De Tudo um Pouco

(serve 3/4 pessoas)

R\$ 269,00

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\$ 169,00

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\$ 169,00

Galinha Caipira Inteira, Legítima, Cozida, Misturada com Arroz.

407 Frito de Galinha Caipira

R\$ 169,00

Galinha Caipira Inteira, Frita, Misturada com Farofa e Servida com Arroz Baião-de-Dois.

408 Um Pouco de Tudo

(serve 3/4 pessoas)

R\$ 269,00

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.

409 Capão Pé Duro à Moda da Júlia

(serve 3/4 pessoas)

R\$ 326,00

Capão Caipira Inteiro, Legítimo, Recheado Com Seus Miúdos e Pimenta-de-Cheiro, Assado em Panela e Servido com Arroz Branco, Baião-de-Dois, Farofa e Vinagrete.



CARNE-DE-SOL

503 Carne-de-Sol Especial do Chef

Meia (300g)

R\$ 118,00

Inteira (600g)

R\$ 179,00

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\$ 118,00

Inteira (600g)

R\$ 179,00

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\$ 104,00

Inteira (600g)

R\$ 159,00

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\$ 108,00

Inteira (600g)

R\$ 169,00

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

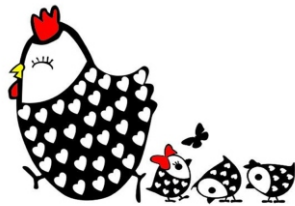
Meia (300g)

R\$ 118,00

Inteira (600g)

R\$ 179,00

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

serve 2/3 pessoas, dependendo do apetite.

603 Pescada ao Molho de Limão e Alcaparras

R\$ 172,00

500g de Filé de Pescada Amarela Grelhada com Molho de Limão e Alcaparras, Servido com Arroz Branco e Legumes Salteados.

605 Moqueca Baiana da Tereza Paim

R\$ 178,00

700g de Postas de Pescada Amarela na Companhia de Arroz, Pirão e Macaxeira Cozida.

FRUTOS DA TERRA

508 Filé aos Alhos do Renatim

Meia Porção (300g)

R\$ 108,00

Inteira (600g)

R\$ 169,00

Filé-Mignon Grelhado com Bastante Alho, Baião-de-Dois e Farofa 3 Ovos.

509 Parmigianna do Favorito

Meia Porção

R\$ 104,00

Inteira

R\$ 159,00

Filé-Mignon batido à Milanese com Mozzarella e Molho de Tomate, na Deliciosa Companhia de Espagete Alho&Óleo.

518 Joelho de Leitoa Caipira

R\$ 79,00

Assado ao Forno com Feijão-Tropeiro e Baião-de-Dois.



Palitos de Coalho com Goiabada



DOCES FRUTOS

798 Palitos de Coalho c/ Goiabada

R\$ 24,00

799 Pudim de Leite

R\$ 18,00

com Calda de Caramelo

800 Pot-Pourri de Doces Típicos Piauienses

R\$ 36,00

Degustação de 3 Variedades de Doces, na Companhia de Queijo-de-Coalho

801 Doce Caseiro Típico do Piauí

R\$ 22,00

com Queijo-de-Coalho

802 Creme de Mamão com Cassis

R\$ 21,00

803 Tortinha de Chocolate

R\$ 22,00

com Sorvete de Creme

804 Sorvete Típico Piauiense

R\$ 18,00

