

## 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
- 203 **Moela de Galinha** R\$ 56,00  
Picles de Cebola Roxa e Vinagrete de Coentro
- 205 **Fígado Muuuuito Acebolado** R\$ 59,00
- 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 Bovina Assadas ao Molho Roti, com Purê de Batatas.
- 715 **Degustação em MiniPanelinhas** R\$ 139,00  
Carneiro, Sarapatel, Panelada e Rabada.



## FRUTISCOS FRITOS

- 711 **Linguiça 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.
- 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



## BOA LEMBRANÇA

"PRATO DA BOA LEMBRANÇA 2.0.2.6"

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 **Capote Devagarinho** R\$ 148,00

Nosso Capote Assado Devagarinho no Forno por Várias Horas ao Molho de Cajuína, com Baião de Dois, Pimenta Biquinho, Queijo Coalho e Farofa de Babaçu.

## 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.

- 368 **Capotada Caipira** R\$ 86,00  
Arroz caldoso, capote caipira, ovo frito e quiabo.
- 370 **Nosso Picadinho** R\$ 79,00  
Picadinho de filé, arroz, feijão, ovo, couve e farofa.
- 373 **Filé Serenado** R\$ 116,00  
Filé mignon do sol assado na frigideira no óleo de coco com manteiga de garrafa, Baião de Dois, vinagrete de abóbora, macaxeira e paçoca.
- 372 **Peixadinha** R\$ 79,00  
Filé de pescada amarela em cubos, arroz de leite de coco, banana e farofinha de castanha.
- 371 **Escondidinho de Carne-Seca** R\$ 79,00  
Baião-de-Dois da casa com escondidinho de carne-seca e vinagrete de abóbora, pimenta biquinho e paçoca.



## 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\$ 17,00
- 6434 **Espaguete ao Alho&Óleo** R\$ 17,00
- 6376 **Pirão de Leite** R\$ 17,00
- 6433 **Pirão de Galinha** R\$ 17,00
- 6391 **Farofa de 3 Ovos** R\$ 24,00

## 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, Linguiça, 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\$ 139,00  
Carneiro, Sarapatel, Panelada e Rabada.



## FRUTOS DO BRASEIRO

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

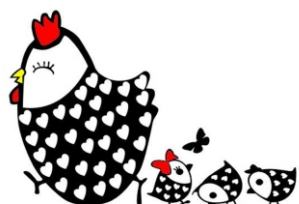
- 200 **Frango Fogoio** (tempo preparo: 40min) R\$ 94,00  
Frango Inteiro, Desossado e Marinado com Ervas, Assado na Brasa, Servido com Maria-Isabel e Baião de Dois.
- 201 **Franguinho do Sinhô** (30min) R\$ 86,00  
Frango Inteiro Assado na Brasa em Espeto, com Crosta de Queijo Coalho e Parmesão, Servido 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\$ 228,00  
Capote Caipira Legítimo, Inteiro, Cozido no Próprio Sangue e Servido com Arroz Baião de Dois, Farofa e Pirão.
- 402 **Arroz de Capote Selvagem** R\$ 228,00  
Inteiro, e Misturado com Arroz, Pimenta-de-Cheiro e Pregadinho.
- 403 **Frito de Capote Selvagem** R\$ 228,00  
Inteiro, Frito, Misturado com Farofa e Servido com Arroz Baião de Dois.
- 404 **De Tudo um Pouco**  
(serve 3/4 pessoas) R\$ 342,00  
Um e Meio Capote Caipira, Legítimo, Apresentado nas 3 Versões: ao Molho, Misturado com Arroz e Frito. Acompanha Arroz Baião de Dois e Pirão.
- 405 **Galinha Caipira ao Molho** R\$ 228,00  
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\$ 228,00  
Galinha Caipira Inteira, Legítima, Cozida, Misturada com Arroz.
- 407 **Frito de Galinha Caipira** R\$ 228,00  
Galinha Caipira Inteira, Frita, Misturada com Farofa e Servida com Arroz Baião de Dois.
- 408 **Um Pouco de Tudo**  
(serve 3/4 pessoas) R\$ 342,00  
Uma e Meio Galinha Caipira, Legítima, Apresentada nas 3 Versões: Ao Molho, Misturada com Arroz e Frita. Acompanha 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\$ 162,00  
Inteira (600g) R\$ 248,00  
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\$ 162,00  
Inteira (600g) R\$ 248,00  
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\$ 134,00  
Inteira (600g) R\$ 206,00  
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\$ 155,00  
Inteira (600g) R\$ 238,00  
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\$ 162,00  
Inteira (600g) R\$ 238,00  
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

- 605 **Moqueca Baiana** R\$ 176,00  
700g de Postas de Pescada Amarela na Companhia de Arroz, Pirão e Macaxeira Cozida.
- 603 **Pescada ao Limão e Alcaparras** R\$ 110,00  
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 **Parmegiana do Favorito**  
Meia Porção R\$ 122,00  
Inteira R\$ 188,00  
Filé Mignon batido à Milanese 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 entremeadada 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

