

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
Escoltados 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 Agriôdoce 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, Incluíndo 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

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

- 200 **Frango Fogoíó** (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). Menorinho Mas Muito Gostosinho.

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 Meia 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 Fátia de Queijo-de-Coelho, 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 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-Coelho.

801 Doce Caseiro Típico do Piauí R\$ 28,00

com Queijo-de-Coelho.

803 Tortinha de Chocolate R\$ 29,00

com Sorvete de Creme.

804 Sorvete Típico Piauiense R\$ 26,00

