

— MENU —

Um Pitaco de Axé



Boas vindas

Shot (bebida não alcoólica) | Aluá (abacaxi, gengibre, rapadura; água com gás e gelo)

Coquetel Volante

- | | |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none">- Sandubinha Dendêlicia (pão delícia de dendê + Xinxim de frango)- Sandubinha Dendêlicia (pão delícia de dendê + Creme de queijo com banana da terra)- Tartalete com creme de berinjela e xerém de castanha- Quibe de peixe de forno + creme azedo- Mini Pastel de sardinha | <ul style="list-style-type: none">- Mini Pastel de Efó- Arroz de Hauçá (arroz de coco + charque + molho de camarão)- Tartalete com creme de berinjela e xerém de castanha- Escondidinho Pirão de aipim+ fumeiro+ queijo coalho maçaricado- Mingau do Sertão (munguzá salgado com bacon e calabresa) |
|---|---|

— MENU —

Um Pitaco de Axé



TROPEIRO SHOW (prato personalizado) Tropeiro de Terra & Mar:

- Feijão Fradinho + Carne do Sol + Calabresa + Bacon + Polvo + Anéis de lula + mexilhão + Camarão + farofa de cuscuz
- Beiju de tapioca com musseline de rapadura e pimenta
- Brigadeiro de bacon + farofa de torresmo
- Bolinho de estudante com doce de leite

Digestivo

- Licor de Café – [Licor da Cabocla/Brigadeiro da Rizo)
- Café Expresso [Café 3 Corações]
- Sequilhos de Canela [Wolia Guimarães – Confeiteira Afe va]

TROPEIRO SHOW (prato personalizado)

O Tropeiro Show é uma forma de servir a nossa raiz culinária ao gosto de quem vai comer. Quem vai comer escolhe o que vai no seu prato. Pra hoje montamos um tropeiro especial para celebrar a Pittaco. Um super prato que celebra o sertão, o recôncavo e o litoral baiano com um pitaco de cada um em um só prato, de forma que todos aparecem, mas só se revelam quando juntos em uma única e especial garfada.