



Nação
Nordestina
BAR E RESTAURANTE

GARDÁPIO VIAGEM



**Escolha o seu prato,
por apenas R\$ 32,90**



Tacho 01 - Frango no Molho

Baião de Dois, Frango no Molho e Purê de Mandioca.

Tacho 02 - Pernil Acebolado

Arroz Branco, Feijão de Corda, Vinagrete e Pernil acebolado.



Tacho 03 - Linguiça Toscana

Arroz Branco, Feijão de Corda, Vinagrete e Linguiça Toscana acebolada.

Tacho 04 - Dobradinha

Arroz Branco, Favada e Dobradinha.



Obs: Porções individuais (600gr aproximadamente);
Nos pedidos para viagem, os pratos serão acomodados
em embalagens térmicas.



MARMITEX DO NAÇÃO

- MT 1 - Baião de Dois, Carne Seca e Mandioca Cozida R\$ 44,90
- MT 2 - Arroz, Feijão de Corda, Farofa de Cuscuz e Carne de Sol R\$ 44,90
- MT 3 - Arroz, Feijão de Corda, Purê de Jerimum e Cupim Cozido R\$ 44,90
- MT 4 - Baião de Dois, Favada e Mandioca Cozida R\$ 44,90
- MT 5 - Feijoada Individual - Carne seca, Linguiça, Lombo, Arroz,
Farofa, Couve e 4 pedacinhos de torresmos R\$ 54,90
(somente às quartas e sábados)
- MT 6 - Baião de Dois, Carne de Sol e Mandioca Cozida R\$ 44,90
- MT 7 - Kids - Arroz, Batata Frita, Purê de Mandioca, Filé de Frango
e Tomate R\$ 39,90
- MT 8 - Baião de Dois Vegetariano, Queijo Coalho Assado e
Mandioca Cozida R\$ 44,90
- MT 9 - Baião de Dois, Favada, Caldo de Mocotó e Sarapatel R\$ 44,90
- MT 10 - Baião de Dois, Filé de Peixe no molho e Purê de Mandioca R\$ 54,90
(somente às sextas-feiras)

Comida Nordestina Vegetariana? E tem?

Sim, adaptamos o nosso cardápio para lhe atender!!

Saladas

Salada Luar do Sertão

Mix de folhas, tomate cereja, croutons
beterraba em lâminas e palmito.

R\$ 31,50

Salada Nação Nordestina

Mix de folhas, tomate, cebolinha pérola,
cenoura, milho verde, azeitona,
queijo coalho e ovo de codorna.

R\$ 35,90

Petiscos

Sabiá

Pastel de Queijo Coalho.

R\$ 14,50

c/ 2 unidades

R\$ 25,00

c/ 4 unidades

R\$ 42,50

c/ 8 unidades

R\$ 54,00

c/ 10 unidades

R\$ 65,00

c/ 12 unidades

Zé Galego

Quadrado de Tapioca com Queijo.

R\$ 18,90

c/ 6 unidades

R\$ 31,90

c/ 12 unidades

Januário

Queijo coalho assado na manteiga
com melado de cana.

R\$ 13,00

a unidade

R\$ 49,90

c/ 5 unidades

Acompanhamentos

Porção de Mandioca Cozida

R\$ 14,50

Pequena

R\$ 25,00

Grande

Purê de Mandioca ou Purê de Abóbora

R\$ 17,00

300gr

Pratos Especiais

Baião de Dois Vegetariano

Mistura do arroz com feijão, seleta de legumes, vinagrete e queijo coalho.

Peq. R\$ 39,50

Gde. R\$ 67,00

Escondidinho de 3 Queijos

Delicioso purê de mandioca, com requeijão, queijo coalho e
queijo de manteiga.

R\$ 67,00

Porção Individual

Escondidinho de Legumes

Delicioso purê de mandioca, com requeijão e seleta de legumes.

Tempo de Preparo:
aproximadamente 35min.

BOLINHOS E PASTÉIS DO NAÇÃO

Lampião

Croquete de massa de abóbora com carne seca e requeijão do norte.



Maria Bonita

Coxinha de massa de abóbora com recheio de pernil temperado.

Dadá

Bolinho de Mandioca com carne seca desfiada.



Lisbela

Coxinha de mandioca com parmesão e bacon, recheada de cupim e requeijão cremoso.

Assum Preto

Pastel de Carne seca c/ queijo coalho

Sabiá

Pastel de Queijo Coalho

Monte a sua Porção - Balaio de Gato

Você também pode montar a sua porção com o bolinho ou pastel que desejar.

R\$ 14,50

c/ 2 unidades

R\$ 25,00

c/ 4 unidades

R\$ 42,50

c/ 8 unidades

R\$ 54,00

c/ 10 unidades

R\$ 65,00

c/ 12 unidades

Batata Frita

Peq. R\$ 16,00

Gde. R\$ 23,00

Januário

Queijo coalho assado na manteiga com melado de cana.

R\$ 13,00

a unidade

R\$ 49,90

c/ 5 unidades

Gabra da Peste

Quadrado de Tapioca, calabresa e queijo.

Peq. R\$ 18,90

c/ 6 unidades

Gde. R\$ 31,90

c/ 12 unidades

Zé Galego

Quadrado de Tapioca com Queijo.

Peq. R\$ 18,90

c/ 6 unidades

Gde. R\$ 31,90

c/ 12 unidades

PETISCOS POR UNIDADE

Cupim Frito

R\$ 16,90

Cupim Cozido

R\$ 16,90

Jabá Frito

R\$ 16,90

Moela de Galinha c/ Farofa de Guscuz

R\$ 29,90

Joelho de Porco c/ Farofa de Guscuz

R\$ 45,90

Costelinha de Porco

R\$ 17,50

Tripa de Porco

R\$ 13,00

Bucho

R\$ 14,90

Carne de Sol em Tirinhas

R\$ 16,90

Torresmo

Peq. R\$ 15,00

Med. R\$ 27,50

Gde. R\$ 42,00

SALADAS

Salada Luar do Sertão

Mix de folhas, tomate cereja, croutons, beterraba em lâminas e palmito.

R\$ 31,50

Salada Nação Nordestina

Mix de folhas, tomate, cebolinha pérola, cenoura, milho verde, azeitona, queijo coalho e ovo de codorna.

R\$ 35,90

PRATOS PRINCIPAIS E PORÇÕES

Baião de Dois

Arroz, feijão, carne seca, linguiça, bacon, vinagrete e queijo coalho.

Peq. R\$ 39,50 Gde. R\$ 67,00

Sarapatel

Miúdos de porco, cortado bem picadinho com o sabor do tempero nordestino.

Peq. R\$ 46,50 Gde. R\$ 67,00

Mocofava

Mistura do Caldo de Mocotó com a Favada.

Peq. R\$ 46,50 Gde. R\$ 67,00

Favada

Feijão Típico do Nordeste (Fava) cozido com carne seca, linguiça e bacon.

Peq. R\$ 46,50 Gde. R\$ 67,00

Caldo à Moda da Casa

Caldo de Mocotó com carne seca, ovo de codorna, linguiça e bacon.

Peq. R\$ 46,50 Gde. R\$ 67,00

Arroz Branco

Peq. R\$ 12,50

Gde. R\$ 16,50



Caldo de Mocotó

A pata do boi cozida com excelente tempero nordestino, preparado da mesma forma pela família Almeida há 50 anos.

Peq. R\$ 34,00 Gde. R\$ 49,90

Arrumadinho do Nação

Arroz branco, farofa de cuscuz, carne de sol e feijão de corda com vinagrete.

Peq. R\$ 82,00 Gde. R\$ 136,50

Porção de Carne de Sol

Contra filé assado, passado na manteiga, acompanhado com mandioca cozida, alho assado e pimenta de bico.

R\$ 93,90

(Serve duas pessoas. Não fazemos 1/2 porção)

Porção de Carne Seca (Jabá)

Famoso Jabá cortado em cubos e frito na manteiga com cebola, acompanhado de mandioca cozida e pimenta de bico.

R\$ 93,90

(Serve duas pessoas. Não fazemos 1/2 porção)

Mandioca Cozida

Peq. R\$ 14,50

Gde. R\$ 25,00

Cupim Frito com Purê de Jerimum

Cupim selecionado bem magro, cozido e frito na manteiga com cebola, acompanhado de purê de Jerimum.

R\$ 93,90

(Serve duas pessoas. Não fazemos 1/2 porção)



Cupim Atolado

Mandioca cozida, servida no tacho com pedaços de cupim, azeitona, cebolinha pérola, pimenta de bico e manteiga.

R\$ 82,00

(Serve duas pessoas. Não fazemos 1/2 porção)

Porção de Costelinha de Porco

Porção de Costelinha de Porco frita, com purê de mandioca.

R\$ 93,90

Escondidinhos do Nação

(Base do Escondidinho Purê de Mandioca)

Escondidinho de Carne Seca (carne seca, requeijão e queijo coalho)

Escondidinho de 3 Queijos (requeijão, queijo coalho e queijo de manteiga)

Escondidinho de Legumes (requeijão e seleta de legumes)

Tempo de Preparo: 35min.

R\$ 67,00

(porção individual)

Feijoada Completa

R\$ 137,50

Acompanha couve, farofa, torresmo e bisteca.
(serve de duas a três pessoas.
Não fazemos 1/2 porção)



Feijoada Completa



SOBREMESA

* Cartola

Deliciosa combinação de banana frita com queijo de manteiga e açúcar com canela.

R\$ 23,50 (sem sorvete)

R\$ 28,50 (com sorvete de creme)

Pudim de Tapioca

Pudim de leite e tapioca granulada, acompanhado de calda caramelizada e coco queimado.

R\$ 19,50

Doces Tradicionais

Tradicionais doces do sertão nordestino, servidos individualmente com queijo coalho.

R\$ 22,00 (a unidade)

Doce de Jaca Cocada Cremosa

Doce de Leite Abóbora com Coco

Danado de Bom

Experimente um pouco de cada sabor do sertão: doce de leite, cocada cremosa, abóbora com coco e doce de jaca.

R\$ 23,50



Leléu

R\$ 22,00

c/ 8 unidades

Quadrado de Tapioca com canela e açúcar, acompanha doce de leite e cocada cremosa.



Bolo de Rolo e Cartola - Patrimônio Cultural e Imaterial de Pernambuco.

“Nação Nordestina: uma história de sucesso”

Por Luciene Lucas de Almeida

Abril/ 2017

Como toda boa história, essa também começa com “era uma vez....”.

Também começa numa terra longe, onde sol brilha escaldante, castigando a pele e onde o luar é mais bonito e brilhante do que em qualquer outro lugar (“Não há oh gente oh não, Luar como este do sertão”*).

Começa num pequeno vilarejo chamado Mulungu, agreste do Estado de Pernambuco, região nordeste do Brasil.

Lá viviam o S. Alcino e sua esposa, D. Glorinha, ele da família Almeida e ela da família Oliveira, casal que teve nada mais, nada menos que 14 filhos...Entre esses filhos, está o S. Gilvan, 5º filho dessa típica família nordestina.

Os tempos difíceis e a vida sofrida obrigaram o S. Gilvan a deixar seus pais, seus irmãos, sua terra natal e, aos 18 anos sair em busca de um sonho, um sonho chamado São Paulo.

Foi e voltou para rever a família, mas com data certa para voltar para São Paulo.

O ano era 1962, e na viagem de volta, conheceu uma morena de olhos verdes que roubou o seu coração. Ela, Inês, tinha então 15 anos e viajava com sua família em busca do mesmo sonho de uma vida melhor no sul. A vigilância paterna era rigorosa (o pai dela era muito bravo)...mas naquele tempo, a viagem de Pernambuco para São Paulo durava 5 dias e muita coisa podia acontecer. Na verdade, os 5 dias, viraram 6 dias, pois com a renúncia do Presidente Jânio Quadros, as estradas foram fechadas e a viagem ficou mais comprida. Foi uma boa viagem, que terminou com uma promessa de reencontro entre eles. Reencontro que aconteceu e que levou a outros e a outros, até que em 1964, no dia 23/05, casaram-se. Foram tempos difíceis, mas apesar de tudo estavam juntos. Da união nasceram 4 filhos, três meninas e um menino.

Sempre pensando em melhorar as condições de vida de sua família e acreditando que ainda não tinha conquistado o que viera buscar em São Paulo, em 1973, o S. Gilvan e dois de seus irmãos (S. Zé Almeida e S. Tinô), decidiram montar um bar, uma autêntica “Casa do Norte”, para comercializar os produtos e as comidas típicas do Nordeste. O nome ?

Casa do Norte Irmãos Almeida, na Vila Aurora, Zona Norte da capital paulista.

E não é que o negócio deu certo ? No ano de 1973 foi aberta uma filial na Vila Medeiros (o atual Mocotó) e no ano de 1976 foi aberta a filial do Lauzane (o atual O Mocofava).

Apesar dos negócios irem bem, em 1978, os três irmãos decidiram que cada um iria ficar com um estabelecimento de forma independente. Assim, o S. Gilvan ficou com a casa da Vila Aurora, o S. Zé Almeida ficou com a casa da Vila Medeiros e S. Tinô ficou com a casa do Lauzane.

Desde então, o S. Gilvan teve outros negócios, todos voltados para o comércio (padaria, bares, restaurantes, lanchonetes), sempre com muita luta e trabalho. E tendo sempre ao seu lado a sua esposa, a D. Inês, companheira de tantas batalhas. Teve sucesso e teve fracasso, mas o S. Gilvan nunca perdeu a disposição e a vontade de trabalhar.

E foi assim que em 2007, aos 65 anos, junto com o filho Luciano e o genro Márcio, e, é claro, com a D. Inês, que arregaçou as mangas novamente e com coragem e determinação fundou o “Nação Nordestina”, restaurante de comida nordestina no bairro Vila Maria.

Hoje, 57 anos após ter deixado a sua terra natal, o S. Gilvan pode falar, com orgulho, que o tão almejado sonho de conquistar São Paulo foi alcançado: o “Nação Nordestina” é um sucesso.

E o S. Gilvan e a D. Inês, que são nordestinos, que “antes de tudo são fortes” **, são o orgulho e a inspiração de sua família, pois, alcançaram o sucesso, com muito amor, muito trabalho e sem perder a humildade.

Em abril de 2018, o S. Gilvan faleceu, mas deixou como herança a sua história de vida, não só aos seus herdeiros de sangue, mas também àqueles que tiveram o privilégio de conviver com ele.

A lição sobre a importância de lutar por um sonho, de ser uma pessoa honesta e dedicada à família e amigos, de ser um guerreiro em busca de seus ideais, não importa o sol escaldante, a vida sofrida, a distância, o trânsito parado (no caso da renúncia do Jânio Quadros), a luta, o trabalho árduo, os recomeços; Quando se tem determinação é só arregaçar as mangas e partir em busca de seu sonho.

Em 2022 lançamos o selo em comemoração aos 50 anos da 1ª Casa do Norte Irmãos Almeida.



*Luar do Sertão, de Catullo da Paixão Cearense e João Pernambuco

**No livro “Os sertões”, Euclides da Cunha diz “O sertanejo é, antes de tudo, um forte”

**São várias formas de pedir
as delícias do Nação Nordestina.**

Escolha uma....

Através dos App's



Ou através dos nossos telefones

(11) 2989.4129 / 2507.0049 / 99619.5319

Orgulho de ser Nordestino!!



Rua Kaneda, 894 - Vila Maria - SP

www.nacaonordestina.com.br

