



Nação
Nordestina
BAR E RESTAURANTE



LAMPIÃO E MARIABONITA

J. BORGES

“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, a sua nora Maria Joecilma e, é claro, com a D. Inês, que ele arregaçou as mangas novamente e com coragem e determinação fundou o “Nação Nordestina”, restaurante de comida nordestina no bairro da 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”



Cachaça **MEU NORDESTE**

Mais que uma cachaça, um sonho realizado!

Armazenada por 4 anos em Carvalho Europeu, essa edição especial nasceu da parceria entre o Nação Nordestina e o Alambique João Mendes, em comemoração aos nossos 18 anos.

Dose R\$ 10,00

Garrafa R\$ 70,00

Caipirinha R\$ 34,50

(Cachaça
Meu Nordeste,
maracujá, morango e
caju).

Kit Cachaça
Meu Nordeste

R\$ 120,00

(Caixa com 1 garrafa
da Cachaça de 700ml
e 2 copos de dose)

Um gole de tradição,
um brinde ao Nordeste!!



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\$ 17,50
c/ 2 unidades

R\$ 30,00
c/ 4 unidades

R\$ 39,90
c/ 6 unidades

R\$ 51,50
c/ 8 unidades

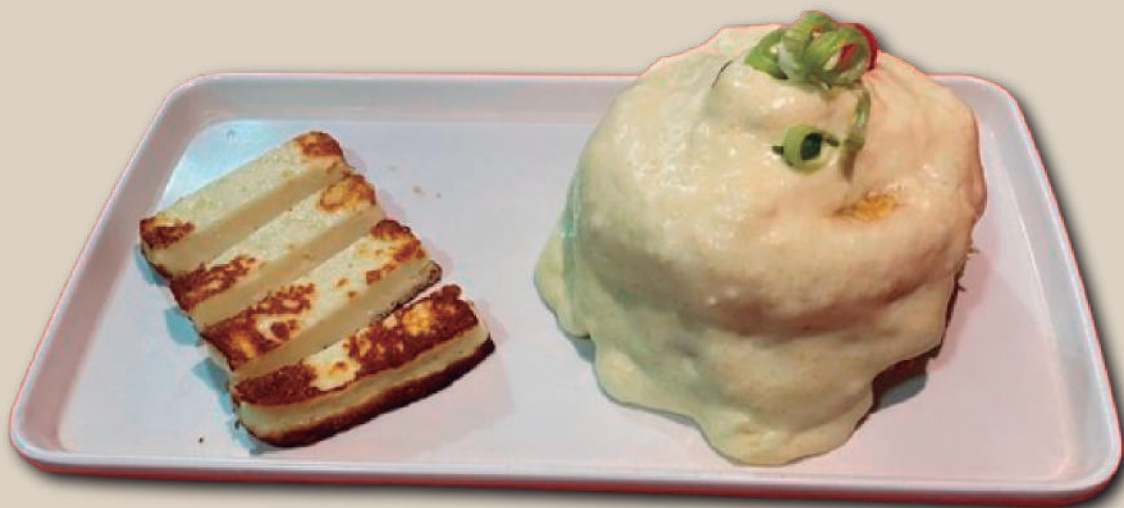
R\$ 65,00
c/ 10 unidades

R\$ 85,00
c/ 12 unidades

Saudades da Minha Terra

Mini cuscuz recheado de carne seca, calabresa ou cupim cozido, coberto com creme de queijo, acompanhado de queijo coalho assado.

R\$ 47,50



Que tal Petiscar?

Tripa de Porco

R\$ 15,90 (unidade)

Torresmo

Peq. R\$ 18,00

Med. R\$ 33,00

Gde. R\$ 51,00

Costelinha de Porco

R\$ 21,50 (unidade)

Joelho de Porco c/ Farofa de Guscuz

R\$ 55,00 (unidade)

Moela de Galinha c/Farofa de Guscuz

R\$ 36,50

Cabra da Peste

Quadrado de tapioca, calabresa e queijo.

R\$ 22,00

c/ 6 unidades

R\$ 38,50

c/ 12 unidades

Jabá Frito

R\$ 20,00 (unidade)

Carne de Sol em Tirinhas

R\$ 19,90 (unidade)

Cupim Cozido

R\$ 19,90 (unidade)

Cupim Frito

R\$ 19,90 (unidade)

Bucho

R\$ 18,50 (unidade)

Batata Frita

Peq. R\$ 18,50

Gde. R\$ 27,90

Zé Galego

Quadrado de tapioca com queijo.

R\$ 22,00

c/ 6 unidades

R\$ 38,50

c/ 12 unidades

Januário

Queijo caalho assado na manteiga com melado de cana.

R\$ 15,90

a unidade

R\$ 59,50

c/ 5 unidades

Januário



Escolha o seu prato, por apenas R\$ 41,00

Tacho 01 - Frango com Purê de Mandioca

Baião de Dois, Sobrecoxa de Frango cozida e Purê de Mandioca.

Tacho 02 - Costelinha de Porco

Arroz Branco, Feijão de Corda e Costelinha de Porco frita.

Tacho 03 - Calabresa Acebolada

Arroz Branco, Feijão de Corda e Linguiça Calabresa acebolada.

Tacho 04 - Dobradinha

Arroz Branco, Favada e Dobradinha.

Tacho 05 - Cupim

Baião de Dois, Purê de Mandioca e Cupim Cozido.

Tacho 06 - Frango com Purê de Jerimum

Arroz Branco, Feijão de Corda, Purê de Jerimum e Sobrecoxa de Frango Cozida.

Tacho 07 - Kids

Arroz, Feijão Carioca,
Filé de Frango e Batata Frita.

Tacho 08 - Cupim Frito

Arroz Branco, Fava, Farofa
de Cuscuz e Cupim Frito.



Obs: Todos os pratos acompanham vinagrete;
Porções individuais (600gr aproximadamente).

Tacho 01 - Frango com
Purê de Mandioca



PF'S DO NAÇÃO

NÃO ALTERAMOS OS ITENS DOS PRATOS

- PF 1 - Baião de Dois, Carne Seca e Mandioca Cozida R\$ 54,90
- PF 2 - Arroz, Feijão de Corda, Farofa de Cuscuz e Carne de Sol R\$ 54,90
- PF 3 - Arroz, Feijão de Corda, Purê de Jerimum e Cupim Cozido R\$ 54,90
- PF 4 - Baião de Dois, Favada e Mandioca Cozida R\$ 54,90
- PF 5 - Feijoada Individual - Carne seca, Linguiça, Arroz, Farofa, Couve e 5 pedacinhos de torresmos. (somente às quartas e sábados) R\$ 66,00
- PF 6 - Baião de Dois, Carne de Sol e Mandioca Cozida R\$ 54,90
- PF 7 - Baião de Dois, Cupim Frito e Purê de Mandioca R\$ 54,90
- PF 8 - Baião de Dois Vegetariano, Queijo Coalho Assado e Mandioca Cozida R\$ 54,90
- PF 9 - Baião de Dois, Favada, Caldo de Mocotó e Sarapatel R\$ 54,90
- PF 10 - Baião de Dois, Filé de Frango, Ovo Frito e Purê de Abóbora R\$ 54,90

Salada Nação Nordestina

Mix de folhas, tomate cereja, cebolinha pérola, cenoura ralada, queijo coalho e ovo de codorna.

R\$ 44,00

PRATOS PRINCIPAIS E PORÇÕES

Caldo de Mocotó

Ícone da culinária nordestina, preparado da mesma forma pela família Almeida há 50 anos.

Mini R\$ 22,00 Peq R\$ 29,50 Gde R\$ 48,50

Caldo de Mocotó à Moda da Casa

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

Mini R\$ 33,00 Peq R\$ 46,90 Gde R\$ 69,90

Mocofava

Caldo de Mocotó com a Favada.

Mini R\$ 33,00 Peq R\$ 46,90 Gde R\$ 69,90

Sarapatel

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

Mini R\$ 33,00 Peq R\$ 46,90 Gde R\$ 69,90

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)

R\$ 59,90

(porção individual)

Tempo de Preparo:
40 min.

Baião de Dois

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

Mini R\$ 34,50

Peq R\$ 48,50

Gde R\$ 75,00

Favada

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

Mini R\$ 33,00

Peq R\$ 46,90

Gde R\$ 69,90



Favada

Arrumadinho do Nação



Porção de Carne de Sol

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

R\$ 119,00 (Serve duas pessoas)

Porção de Carne Seca (Jabá)

Carne Seca cortada em cubos e frita com cebola, acompanhada de mandioca cozida e pimenta de bico.

R\$ 119,00 (Serve duas pessoas)

Carne de Sol do Kariri

Carne de Sol Artesanal - Coxão mole com mandioca cozida e frita na manteiga. Homenagem ao grande amigo Sandro Pessoa do Restaurante Família Kariri, localizado no CTN - Centro de Tradições Nordestinas - SP.

R\$ 99,00



Cupim Atolado

Cupim cozido, servido no tacho com mandioca cozida, azeitona, cebolinha pérola e pimenta de bico.

R\$ 110,00 (Serve duas pessoas)

Arrumadinho do Nação

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

Peq R\$ 110,00 **Gde R\$ 170,00**

Feijoada do Nação

Feijoada Completa.

Acompanha couve, farofa, torresmo e bistecas.

R\$ 170,00 (Serve três pessoas)

Obs: Não fazemos 1/2 porção de nenhum prato do cardápio.

Somente às
Quartas-feiras
e Sábados

SUCOS

Abacaxi * Abacaxi com Hortelã * Açaí * Acerola * Caju * Cajá
* Cupuaçu * Graviola * Umbu * Laranja * Limão
* Manga * Maracujá * Morango

Copo 350ml (com água)	Jarra 700ml (com água)	Copo 350ml (com leite)	Jarra 700ml (com leite)
R\$ 10,00	R\$ 18,00	R\$ 12,00	R\$ 20,00

REFRIGERANTES E ÁGUAS

Refrigerante - lata de 350ml (consulte as marcas disponíveis) **R\$ 8,00**

Cajuína São Geraldo (Ceará)

1 Litro	2 Litros
R\$ 15,00	R\$ 18,50

Tubaína (600ml)

R\$ 8,00

Água com Gás ou Sem Gás (500ml)

R\$ 4,00

Guaraná Jesus - lata 350ml (Maranhão)

R\$ 12,00

H2O Limão ou Limoneto (500ml)

R\$ 8,00

GERVEJAS

Skol (600ml)

R\$ 15,00

Original (600ml)

R\$ 17,90

Serra Malte (600ml)

R\$ 19,90

Heineken (600ml)

R\$ 21,00

Skol (Lata 350ml)

R\$ 8,00

Malzevier (Lata 355ml)

R\$ 12,00

Original (Lata 350 ml)

R\$ 9,00

* Heineken * Corona
* Stella Artois (Long Neck)

R\$ 14,00

Cerveja sem Álcool (350ml)

R\$ 13,00

BEBIDAS GELADAS

Kariri com Mel

Famosa cachaça do Ceará com mel.

Meladinha

Cachaça, mel, limão e licor de cacau.

Bate Bate

Cachaça, mel, limão e polpa de maracujá.

Cachaça com Rapadura

Ótima cachaça mineira com rapadura.

Gabriela

Cachaça, mel, gengibre, cravo e canela.

R\$ 10,00 (cada dose)

Aquarela Nordestina

Menu degustação das bebidas criadas
pelo Nação Nordestina:
Kariri com Mel, Meladinha,
Bate Bate, Cachaça com rapadura e
Gabriela.

R\$ 29,90

Coquetel Mamulengo

Abacaxi, morango, vinho seco e leite condensado.

R\$ 34,50

CAIPIRINHAS

R\$ 34,50 (a unidade - 420ml)

Cachaça João Mendes * Vodka * Steinhager * Cachaça com Rapadura
* Saquê * Rum Bacardi

Di Malandra Morango, maracujá e abacaxi.

Di Malandro Morango, maracujá e limão siciliano.

Dona Flor Frutas amarelas: manga, abacaxi e maracujá.

Flor de Mandacaru Jabuticaba, morango e limão siciliano.

Frevo Mulher Morango, limão siciliano e mexerica.

Jorge Amado Abacaxi, kiwi, limão e cachaça Gabriela.

La Belle de Jour Morango, uva verde e limão siciliano.

Morena Tropicana

Polpa de cajá, morango, kiwi e lascas de rapadura.

Pagode Russo

Mexerica, limão, abacaxi, rapadura e vodka.

Princesa do Agreste

Cachaça João Mendes Amburana, limão siciliano e morango.

Rei do Meu Nordeste

Cachaça Meu Nordeste, maracujá, morango e caju.

Rosa do Sertão

Cachaça Pitú, caju e limão (350ml)

R\$ 31,00

Rosa Palmeirão

Frutas vermelhas: amora, framboesa e morango.

Teresa Batista

Limão, abacaxi, cachaça e rapadura.

Tieta Maracujá, caju, limão, pimenta
Dedo de Moça.

Caipirinhas elaboradas com qualquer uma outra cachaça da nossa carta, terá o custo de **R\$ 25,00**, mais o valor da dose da cachaça escolhida.



CACHAÇAS

Abaíra (BA) R\$ 12,00	Jambu Meu Garoto (PA) R\$ 17,00	Santo Grau (MG) R\$ 17,00
Boazinha (MG) R\$ 10,00	Jambu Indiazinha (PA) R\$ 14,00	São Francisco (RJ) R\$ 9,00
Busca Vida (SP) R\$ 14,00	Januária (MG) R\$ 12,00	Seleta (MG) R\$ 10,00
Canarinha (MG) R\$ 41,00	Kariri (CE) R\$ 10,00	Serra das Almas (BA) R\$ 14,00
Caraçupe (AL) R\$ 16,00	Leandro Batista (RS) R\$ 16,00	Serra Limpa (PB) R\$ 15,00
Caribé (MG) R\$ 12,00	Matuta Amburana (PB) R\$ 12,00	Serra Preta (PB) R\$ 14,00
Chico Mineiro (MG) R\$ 12,00	Matuta Black (PB) R\$ 16,00	Solar (SC) R\$ 14,00
Claudionor (MG) R\$ 12,00	Matuta Blue (PB) R\$ 16,00	Solar com Agrião (SC) R\$ 14,00
Companheira (PR) R\$ 17,00	Meu Nordeste (MG) R\$ 10,00	Vale Verde (MG) R\$ 16,00
Companheira Ex. Premium (PR) R\$ 47,00	Pitú (PE) R\$ 10,00	Velha Januária (MG) R\$ 11,00
Coqueiro (RI) R\$ 15,00	Pitú Gold (PE) R\$ 16,00	Velho Pescador (RS) R\$ 32,00
Coquinho (SP) R\$ 8,00	Rainha Paraibana (PB) R\$ 12,00	Volúpia (PB) R\$ 12,00
D. Beja (MG) R\$ 22,00	Sabor Minas (MG) R\$ 12,00	Weber Haus (RS) Amburana R\$ 15,00
Espírito de Minas (MG) R\$ 16,00	Salinas (MG) R\$ 10,00	Weber Haus (RS) 7 madeiras R\$ 17,00
Fabulosa (MG) R\$ 27,50	Salineira (MG) R\$ 25,00	Ypioca (CE) R\$ 10,00
Famosinha de Minas (MG) R\$ 12,00	Sanhaçu Amburana (PE) R\$ 34,00	30 Luas (RS) R\$ 35,00
Germana (MG) R\$ 17,00	Sanhaçu Freijó (PE) R\$ 16,50	

João Mendes Prata (MG)
R\$ 10,00

João Mendes Amburana (MG)
R\$ 10,00

João Mendes 5 Anos (Carvalho)
R\$ 12,00

Licor de Banana JM
R\$ 14,00

João Mendes 8 Anos (Carvalho)
R\$ 20,00



Todos os drinks e caipirinhas do Nação Nordestina são preparados com a JM Prata, também ideal para tomar gelada.

SOBREMESAS



* Cartola

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

R\$ 29,90 (sem sorvete) **R\$ 36,50** (com sorvete de creme)

Pudim de Tapioca **R\$ 23,90**

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

Leléu **R\$ 26,00** c/ 8 unidades

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

Doce Tradicionais **R\$ 28,50** a unidade

Doce de Jaca/ Cocada Cremosa/ Abóbora com Coco/ Doce de Leite

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

Danado de Bom **R\$ 32,00**

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

Ghico

Sorvete de creme, composto de melado de cana, calda de umbu, e castanha de caju.

R\$ 12,90

c/ 1 bola de sorvete

R\$ 29,90

c/ 3 bolas de sorvete

“Peti Gatô” Nordestino **R\$34,50**

Famoso *Bolo de Rolo Pernambucano, com sorvete de creme, calda de goiaba e castanha de caju. (consulte disponibilidade)

Gafé Expresso **R\$ 8,00**

Servido com rapadura.



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

Você conhece o Quinta CasAmigas?

Quinta CasAmigas é um projeto do Nação Nordestina que convida todas as mulheres para um Happy Hour bem divertido com suas amigas.

Todas as quintas-feiras à partir das 18h, descontos especiais em petiscos e caipirinhas, além de música ao vivo.

Esperamos vocês...



Orgulho de ser nordestino!!

Rua Kaneda, 894 - Vila Maria/SP
www.nacaonordestina.com.br
(11) 2989.4129 / 2507.0049 / 99619.5319

