



Nação
Nordestina

BAR E RESTAURANTE



BANDA DE PIFANOS



“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”

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 - Linguíça Toscana

Arroz Branco, Feijão de Corda, Vinagrete e Linguíça 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.



PF'S DO NAÇÃO

NÃO ALTERAMOS OS ITENS DOS PRATOS

- PF 1 - Baião de Dois, Carne Seca e Mandioca Cozida R\$ 42,90
- PF 2 - Arroz, Feijão de Corda, Farofa de Cuscuz e Carne de Sol R\$ 42,90
- PF 3 - Arroz, Feijão de Corda, Purê de Jerimum e Cupim Cozido R\$ 42,90
- PF 4 - Baião de Dois, Favada e Mandioca Cozida R\$ 42,90
- PF 5 - Feijoada Individual - Carne seca, Linguiça, Lombo, Arroz, Farofa, Couve e 4 pedacinhos de torresmos. (somente às quartas e sábados) R\$ 54,90
- PF 6 - Baião de Dois, Carne de Sol e Mandioca Cozida R\$ 42,90
- PF 7 - Kids - Arroz, Batata Frita, Purê de Mandioca, Filé de Frango e Tomate R\$ 37,90
- PF 8 - Baião de Dois Vegetariano, Queijo Coalho Assado e Mandioca Cozida R\$ 42,90
- PF 9 - Baião de Dois, Favada, Caldo de Mocotó e Sarapatel R\$ 42,90
- PF 10 - Baião de Dois, Filé de Peixe no molho e Purê de Mandioca R\$ 54,90
(somente às sextas-feiras)

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

COMBOS

Combo das Patroas

Torresmos, Cabra da Peste, Lampião, Lisbela e Assum Preto

Combo das Poderosas

Torresmos, Zé Galego, Dadá, Maria Bonita e Sabiá.



~~De R\$ 147,00~~

Por R\$ 129,50

Que tal Petiscar?

Tripa de Porco

R\$ 13,00 (unidade)

Torresmo

Peq. R\$ 15,00

Med. R\$ 27,50

Gde. R\$ 42,00

Costelinha de Porco

R\$ 17,50 (unidade)

Joelho de Porco c/ Farofa de Guscuz

R\$ 45,90 (unidade)

Moela de Galinha c/Farofa de Guscuz

R\$ 29,90

Gabra da Peste

Quadrado de tapioca, calabresa e queijo.

R\$ 18,90

c/ 6 unidades

R\$ 31,90

c/ 12 unidades

Jabá Frito

R\$ 16,90 (unidade)

Carne de Sol em Tirinhas

R\$ 16,90 (unidade)

Cupim Cozido

R\$ 16,90 (unidade)

Cupim Frito

R\$ 16,90 (unidade)

Bucho

R\$ 14,90 (unidade)

Batata Frita

Peq. R\$ 16,00

Gde. R\$ 23,00

Zé Galego

Quadrado de tapioca com queijo.

R\$ 18,90

c/ 6 unidades

R\$ 31,90

c/ 12 unidades

Januário

Queijo caalho assado na manteiga com melado de cana.

R\$ 13,00

a unidade

R\$ 49,90

c/ 5 unidades



Januário

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

Caldo de Mocotó

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

Mini R\$ 18,50

Peq R\$ 24,50

Gde R\$ 39,90

Caldo de Mocotó à Moda da Casa

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

Mini R\$ 27,90

Peq R\$ 38,50

Gde R\$ 57,50

Mocofava

Caldo de Mocotó com a Favada.

Mini R\$ 27,50

Peq R\$ 38,50

Gde R\$ 57,50

Sarapatel

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

Mini R\$ 27,50

Peq R\$ 38,50

Gde R\$ 57,50

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)

R\$ 49,90

(porção individual)

Tempo de Preparo:
35min.

Baião de Dois

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

Mini R\$ 28,50

Peq R\$ 39,90

Gde R\$ 61,00

Favada

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

Mini R\$ 24,90

Peq R\$ 34,90 Gde R\$ 61,00



Favada

Costelinha de Porco



Porção de Costelinha de Porco

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

R\$ 93,90 (Serve duas pessoas. Não fazemos 1/2 porção)

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)

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

R\$ 93,90 (Serve duas pessoas. Não fazemos 1/2 porção)

Gupim Frito com Purê de Jerimum

Cupim magro, cozido e frito na manteiga com cebola, pimenta de bico, acompanhado de purê de Jerimum.

R\$ 93,90 (Serve duas pessoas. Não fazemos 1/2 porção)



Gupim Atolado

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

R\$ 82,00 (Serve duas pessoas. Não fazemos 1/2 porção)

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

Feijoada do Nação

Feijoada Completa.

Acompanha couve, farofa, torresmo e bistecas.

R\$ 137,50 (Serve de duas a três pessoas. Não fazemos 1/2 porção)

Somente às
Quartas-feiras
e Sábados

COMIDA NORDESTINA VEGETARIANA? E TEM?

Sim, adaptamos o nosso cardápio para lhe atender!!

Petiscos

Januário

Queijo coalho assado na manteiga com melado de cana.

R\$ 13,00
a unidade

R\$ 49,90
c/ 5 unidades

Zé Galego

Quadrado de tapioca com queijo.

R\$ 18,90
c/ 6 unidades

R\$ 31,90
c/ 12 unidades

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

Acompanhamentos

Porção de Mandioca Cozida

R\$ 13,50
Pequena

R\$ 24,00
Grande

Purê de Mandioca ou Purê de Abóbora

R\$ 15,90
300gr

Pratos Especiais

Baião de Dois Vegetariano

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

Mini R\$ 28,50

Peq. R\$ 39,90

Gde. R\$ 61,00

Escondidinho de 3 Queijos

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

R\$ 49,90

Porção Individual

Tempo de Preparo:
aproximadamente
35min.

Escondidinho de Legumes

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

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

SUCOS

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

Copo 350ml
(com água)

R\$ 8,00

Jarra 700ml
(com água)

R\$ 15,00

Copo 350ml
(com leite)

R\$ 9,50

Jarra 700ml
(com leite)

R\$ 18,00

REFRIGERANTES E ÁGUAS

Refrigerante - lata de 350ml (consulte as marcas disponíveis) **R\$ 7,00**

Cajuína São Geraldo (Ceará)

1 Litro

R\$ 13,50

2 Litros

R\$ 16,50

Tubaína (600ml)

R\$ 7,00

Água com Gás ou Sem Gás (500ml)

R\$ 4,00

Guaraná Jesus - lata 350ml (Maranhão)

R\$ 11,00

H2O Limão ou Limoneto (500ml)

R\$ 8,00

GERVEJAS

Skol (600ml)

R\$ 15,00

Original (600ml)

R\$ 16,90

Serra Malte (600ml)

R\$ 17,90

Heineken (600ml)

R\$ 19,90

Skol (Lata 350ml)

R\$ 7,00

Original (Lata 350 ml)

R\$ 8,00

Malzevier * Heineken *

Corona * Stella Artois (Long Neck)

R\$ 12,50

Cerveja sem Álcool (350ml)

R\$ 12,50

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\$ 9,00 (cada dose)

Aquarela Nordestina

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

R\$ 25,00

Chás Artesanais

Lichia, Pêssego, Maçã, Chá Verde,
Hibisco e Tangerina.

R\$ 9,90

DRINKS DO NAÇÃO

GIN

R\$ 34,50 (a unidade)

Forró Gostoso

Gin, tônica, morango, laranja, picolé de uva.

Gintura Fina

Gin, limão, picolé limão, maracujá e Schweppes Citrus.

Sala de Reboco

Gin, limão, laranja e tônica.

Pau de Arara

Gin de pera, laranja, limão e Red Bull Tropical.

CAIPIRINHAS

R\$ 28,50 (a unidade)

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

Tieta (Sazonal)

Maracujá, caju, limão, pimenta
Dedo de Moça.

Dona Flor

Frutas amarelas: manga, abacaxi e maracujá.

Flor de Mandacaru

(Sazonal)
Jabuticaba, morango e limão siciliano.

Pagode Russo

Mexericca, limão, abacaxi e vodka com rapadura.

Frevo Mulher

Morango, Limão Siciliano, Mexericca.

Di Malandro

Morango, maracujá e limão siciliano.

Di Malandra

Morango, maracujá e abacaxi.

Teresa Batista

Limão, abacaxi e cachaça com rapadura.

Rosa Palmeirão

Frutas vermelhas: amora, framboesa e morango.

Jorge Amado

Abacaxi, kiwi, limão e cachaça Gabriela.

Caipirinhas elaboradas com qualquer uma outra cachaça da nossa carta, terá o custo de **R\$ 22,00**, mais o valor da dose da cachaça escolhida.

Goquetel Mamulengo

R\$ 28,50

Abacaxi, morango, vinho seco e leite condensado.



CACHAÇAS

Abaíra (BA) R\$ 10,00	Jambu Meu Garoto (PA) R\$ 15,00	Santo Grau (MG) R\$ 15,00
Boazinha (MG) R\$ 8,00	Jambu Indiazinha (PA) R\$ 12,00	São Francisco (RJ) R\$ 7,00
Busca Vida (SP) R\$ 12,50	Januária (MG) R\$ 10,00	Seleta (MG) R\$ 8,00
Canarinha (MG) R\$ 33,00	Kariri (CE) R\$ 9,00	Serra das Almas (BA) R\$ 12,00
Caraçupe (AL) R\$ 14,00	Leandro Batista (RS) R\$ 14,00	Serra Limpa (PB) R\$ 13,00
Caribé (MG) R\$ 10,00	Matuta Amburana (PB) R\$ 10,00	Serra Preta (PB) R\$ 12,00
Chico Mineiro (MG) R\$ 10,00	Matuta Black (PB) R\$ 14,00	Solar (SC) R\$ 12,00
Claudionor (MG) R\$ 10,00	Matuta Blue (PB) R\$ 14,00	Solar com Agrião (SC) R\$ 12,00
Companheira (PR) R\$ 15,00	Pitú (PE) R\$ 8,00	Vale Verde (MG) R\$ 14,00
Companheira Ex. Premium (PR) R\$ 45,00	Pitú Gold (PE) R\$ 14,00	Velha Januária (MG) R\$ 9,00
Coqueiro (RJ) R\$ 13,00	Rainha Paraibana (PB) R\$ 10,00	Velho Pescador (RS) R\$ 29,00
Coquinho (SP) R\$ 7,00	Sabor Minas (MG) R\$ 10,00	Volúpia (PB) R\$ 10,00
D. Beja (MG) R\$ 19,50	Salinas (MG) R\$ 9,00	Weber Haus (RS) Amburana R\$ 13,50
Espírito de Minas (MG) R\$ 14,00	Salineira (MG) R\$ 14,00	Weber Haus (RS) 7 madeiras R\$ 15,00
Fabulosa (MG) R\$ 25,00	Sanhaçu Amburana (PE) R\$ 20,00	Ypioca (CE) R\$ 8,50
Famosinha de Minas (MG) R\$ 10,00	Sanhaçu Freijó (PE) R\$ 15,00	30 Luas (RS) R\$ 32,00
Germana (MG) R\$ 15,00		
João Mendes Prata (MG) R\$ 8,00		
João Mendes Amburana (MG) R\$ 8,00		
João Mendes 5 Anos (Carvalho) R\$ 10,00		
Licor de Banana JM R\$ 12,00		
João Mendes 8 Anos (Carvalho) R\$ 18,00		



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\$ 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

Leleú

R\$ 21,00

c/ 8 unidades

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

Doce Tradicionais

Doce de Jaca

Cocada Cremosa

Abóbora com Coco

Doce de Leite

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

R\$ 21,00
(a unidade)



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

Danado de Bom

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

R\$ 21,50

Sorvetes Artesanais

R\$ 9,90

c/ 1 bola de sorvete

R\$ 22,50

c/ 3 bolas de sorvete

Chicó

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

João Grilo

Sorvete de Goiaba.

Rosa de Pernambuco

Sorvete de Manga.

Todos os sorvetes acompanham castanha de caju e a calda você escolhe
o sabor (umbu, goiaba, morango chocolate)

“Peti Gatô” Nordestino

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

R\$ 25,00



Café Expresso

Servido com rapadura.

R\$ 6,90

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

