



Nação
Nordestina
BAR E RESTAURANTE

GARDÁPIO VIAGEM



“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 Joceilma 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”

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

Batata Frita

Peq. R\$ 18,50

Gde. R\$ 27,90

Januário

Queijo coalho assado na manteiga com melado de cana.

R\$ 15,90

a unidade

R\$ 59,50

c/ 5 unidades

Gabra da Peste

Quadrado de Tapioca, calabresa e queijo.

Peq. R\$ 22,00

c/ 6 unidades

Gde. R\$ 38,50

c/ 12 unidades

Zé Galego

Quadrado de Tapioca com Queijo.

Peq. R\$ 22,00

c/ 6 unidades

Gde. R\$ 38,50

c/ 12 unidades

PETISCOS POR UNIDADE

Cupim Frito

R\$ 19,90

Cupim Cozido

R\$ 19,90

Jabá Frito

R\$ 19,90

Moela de Galinha c/ Farofa de Cuscuz

R\$ 36,50

Joelho de Porco c/ Farofa de Cuscuz

R\$ 55,00

Costelinha de Porco

R\$ 21,50

Tripa de Porco

R\$ 15,90

Bucho

R\$ 18,50

Carne de Sol em Tirinhas

R\$ 19,90

Torresmo

Peq. R\$ 18,00

Med. R\$ 33,00

Gde. R\$ 51,00

Escolha a sua bandeja, por apenas R\$ 41,00

Bandeja 01 - Frango no Molho

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

Bandeja 02 - Costelinha de Porco

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

Bandeja 03 - Calabresa Acebolada

Arroz Branco, Feijão de Corda e Linguiça Calabresa acebolada.

Bandeja 04 - Dobradinha

Arroz Branco, Favada e Dobradinha.

Bandeja 05 - Cupim

Baião de Dois, Purê de Mandioca e Cupim Cozido

Bandeja 06 - Frango com Purê de Jerimum

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

Bandeja 07 - Kids

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

Bandeja 08 - Cupim Frito

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



Obs: 1. Todos os pratos acompanham vinagrete;
2. Porções individuais (600gr aproximadamente).

BANDEJA 01
FRANGO COM PURÊ DE MANDIOCA



MARMITEX DO NAÇÃO

- MT 1 - Baião de Dois, Carne Seca e Mandioca Cozida R\$ 54,90
- MT 2 - Arroz, Feijão de Corda, Farofa de Cuscuz e Carne de Sol R\$ 54,90
- MT 3 - Arroz, Feijão de Corda, Purê de Jerimum e Cupim Cozido R\$ 54,90
- MT 4 - Baião de Dois, Favada e Mandioca Cozida R\$ 54,90
- MT 5 - Feijoada Individual - Carne seca, Linguiça, Arroz, Farofa,
Couve e 5 pedacinhos de torresmos R\$ 65,90
(somente às quartas e sábados)
- MT 6 - Baião de Dois, Carne de Sol e Mandioca Cozida R\$ 54,90
- MT 7 - Baião de Dois, Cupim Frito e Purê de Mandioca R\$ 54,90
- MT 8 - Baião de Dois Vegetariano, Queijo Coalho Assado e
Mandioca Cozida R\$ 54,90
- MT 9 - Baião de Dois, Favada, Caldo de Mocotó e Sarapatel R\$ 54,90
- MT 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

Baião de Dois

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

Peq. R\$ 47,90 Gde. R\$ 81,00

Mocofava

Mistura do Caldo de Mocotó com a Favada.

Peq. R\$ 56,00 Gde. R\$ 81,00

Caldo à Moda da Casa

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

Peq. R\$ 56,00 Gde. R\$ 81,00

Sarapatel

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

Peq. R\$ 56,00 Gde. R\$ 81,00

Favada

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

Peq. R\$ 56,00 Gde. R\$ 81,00

Arroz Branco

Peq. R\$ 15,00

Gde. R\$ 22,00

Saudade 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

Caldo de Mocotó

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

Peq. R\$ 41,50 Gde. R\$ 60,00



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

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)

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

R\$ 119,00

(Serve duas pessoas)

Mandioca Cozida

Peq. R\$ 17,50

Gde. R\$ 30,00

Carne de Sol do Kariri

Carne de Sol Artesanal - Coxão mole com mandioca cozida e frita na manteiga.

R\$ 99,00 (Serve duas pessoas)

Homenagem ao grande amigo Sandro Pessoa do Restaurante Família Kariri, localizado no CTN - Centro de Tradições Nordestinas - SP.



Cupim Atolado

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

R\$ 110,00

(Serve duas pessoas)

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)

Tempo de Preparo: 40 min.

R\$ 79,90

(porção individual)

Feijoada Completa

R\$ 170,00

Acompanha couve, farofa, torresmo e bisteca.
(Serve três pessoas)



Feijoada Completa



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

SOBREMESA

* 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)

Chicó

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)

Pudim de Tapioca

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

R\$ 23,90

Doces Tradicionais

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

R\$ 28,50 (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\$ 32,00



Leléu

R\$ 26,00

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.



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

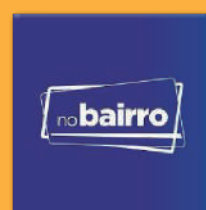
R\$ 120,00

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

Um gole de tradição,
um brinde ao Nordeste!!



**Você pode pedir as delícias do
Nação Nordestina, através
dos Apps´s**



Ou pelos nossos telefones

(11) 2989.4129 / 2507.0049 / 99619.5319

Orgulho de ser Nordestino!!



**Rua Kaneda, 894 - Vila Maria - SP
www.nacaonordestina.com.br**

