



***Restaurante Cascudo - Sabor Brasil***  
*Gastronomia- Cultura- Responsabilidade Social- Natureza*

*Um Destino Consciente*

*Muito mais do que um restaurante um espaço para a difusão da nossa causa:*

*um Brasil Melhor*

**Restaurante Cascudo Sabor Brasil**   
**Gastronomia - Cultura - Responsabilidade Social**

**Funcionamento:** de quinta-feira a domingo e feriado: almoço - sexta-feira e sábado: jantar

Rua Luiz da Câmara Cascudo, 3301 - Vila Darcy Penteadó :: Reservas (11) 4713-5582 / 4714-2041

# *História- Missão*

*Nascemos em 2004 ,*

*nascemos para fundamentar as nossas causas:*

*Projeto Absorção Social dos Sem Oportunidade(2001) e*

*Projeto Vila Darcy Penteado(2000).*

*Projetos estes que fundamos e concretizamos pelo intuito de possibilitar ao nosso microcosmo, comunidade, um desenvolvimento planejado e responsável , um desenvolvimento consciente.*

*Desenvolvimento este que se pretende estabelecer além do econômico, também e primordialmente ,pelo sócio cultural.*

*Almejamos que todos os cidadãos ,*

*sem exclusão,possam dele (desenvolvimento)fazer parte pela colaboração e pelo usufruto.*

*Almejamos ,um Brasil de Verdade e não de Faz de Conta,*

*um Brasil Justo, Ético e Com Conteúdo.*

*Fazermos a parte que nos cabe foi a nossa pretensão.*

## *PARA PETISCAR*

*1. Bolinho de Bacalhau (9) . . . . . R\$ 26,00*

*2. Bolinho de mandioca recheado com carne seca .(9) . . . R\$ 24,00*

*3. Pastel (carne, queijo e palmito) (9). . . . . R\$ 28,00*

*4. Lascas de parmesão e azeitonas . . . . . R\$ 30,00*

*5. Batata Frita. . . . . R\$ 20,00*

*6. Polenta Frita. . . . . R\$ 20,00*

## **PARA INICIAR**

1. **RAUL SEIXAS (1945-1989)**

*Caldo de feijão com couve (cebolinha, bacon) . . . . . R\$ 19,00*  
(ACOMPANHAR PÃO CASEIRO)

2. **RENATO RUSSO (1960-1996)**

*Caldo de mandioquinha e camarão . . . . . R\$ 21,00*  
(ACOMPANHAR PÃO CASEIRO)

3. **ELIS REGINA (1945-1982)**

*Carpaccio com rúcula e tiras de parmesão . . . . . R\$ 28,00*  
( a parte molho de azeite com alcaparras ) e  
cesta de torradas

\*4. **CAZUZA (1958-1990)**

*Alface americana e rúcula,, tomate cereja,  
palmito, crouton e lascas de parmesão . . . . . R\$ 24,00*

\*5. **CASSIA ELLER (1962-2001)**

*Mix de folhas verdes,  
tomate cereja, queijo brie e amêndoas torradas. . . . . R\$ 26,00*

\*6. **SANTOS DUMONT (Inventor/ Cientista 1873-1932)**

*Mix de folhas verdes, queijo coalho e  
banana frita ao molho vergamota . . . . . R\$ 28,00*

**Observação: Os pratos com asteriscos \* podem ser consumidos por vegetarianos**

## *CASCUDO , POR QUE?*

*Só alcançamos a auto-estima , o orgulho de ser quem somos ,  
quando nos conhecemos por inteiro.*

*O Mestre Luiz da Câmara Cascudo  
dedicou toda a sua vida para desvendar o*

*“Ser brasileiro”*

*para revelar-nos em seus 150 livros.*

*Pouco será agradecer-lhe da  
forma que pudemos ,assumindo o seu nome e a sua essência:*

*Somos Cascudo – Somos Sabor Brasil , podem crer.*

## *Nossos quereres*

*Sejam bem vindos! Sintam –se como se esta casa sua fosse.*

*Desejando mais do que o corpo aqui seja alimentado, possam  
também, a alma alimentar.*

*Saboreiem o momento, relaxem e vivam o agora.*

*São os nossos quereres.*

## *Para Saborear*

### *Restauração da Origem*

#### *Carnes Assadas em brasa de lenha no buraco*

*A nossa cozinha – Sabor Brasil tenta unir a simplicidade de muitos pratos tradicionais do nosso país com as colaborações dadas por povos que participaram diretamente da nossa formação cultural.*

*A forma de se assar as carnes no buraco em brasa de lenha é uma prática que se origina do povo Tupi.*

*E aqui estamos, restaurando-a para celebrar este povo.*

### *Para dois*

#### *1. MACHADO DE ASSIS (Escritor 1839- 1908)*

*Pernil de cordeiro ao molho de vinho . . . . . R\$ 124,00*  
*Brócolis e batata sauté / banana dorê PARA UM R\$ 69,00*

#### *2. OSWALD DE ANDRADE (Escritor 1890-1954)*

*Maminha ao molho de páprica ou madeira . . . . . R\$ 109,00*  
*Brócolis e batata sauté / banana dorê PARA UM R\$ 60,00*

# CARNES

4. CAROLINA MARIA DE JESUS ( Escritora 1914 – 1977)

*Escalope de Filé Mignon com talharim ao molho de tomate/ ou ao molho de cremoso de queijo . . . . . R\$ 52,00*

5. CARLOS DRUMMOND DE ANDRADE (Poeta 1902-1987)

*Filé mignon flambado no conhaque ao molho de pimenta negra com purê de batata cremoso ou batata paris gratinada . . . . . R\$ 66,00*

6. CAIO PRADO JR (filósofo 1907-1990)

*Filé a milanesa recheado com catupiry/arroz com tomate Rúcula e Parmesão/ batata noisette . . . . . R\$ 58,00*

7. ANITA MALFATTI ( Pintora 1889-1964)

*Carne Seca desfiada com cebola/ Arroz/ Purê de feijão/ Abóbora Refogada/Farofa. . . . . R\$ 46,00*

8. OSWALDO CRUZ ( CIENTISTA 1872 -1917 )

*Meia Lua de filé mignon recheado com queijo gruyere e rúcula ao molho madeira com champignon / risoto com aspargos/ batata portuguesa assada . . . . . R\$ 64,00*

# O QUE SIGNIFICA CASA DE PASTO?

CASA DE PASTO É UMA DENOMINAÇÃO UTILIZADA EM PORTUGAL E NO BRASIL DO SÉC. XIX PARA OS LUGARES QUE SERVIAM ALMOÇOS E JANTARES. "PASTUS" EM LATIM SIGNIFICA ALIMENTO

## RESTAURAÇÃO DA ORIGEM

RESGATAR A NOSSAS ORIGENS ÉTNICAS É DESCOBRIR – NOS COMO UM POVO COM MUITAS DIVERSIDADES CULTURAIS, MAS UNO.

## PEIXES

### 09. ZUMBI DOS PALMARES ( Líder negro 1655-1695)

Medalhão de salmão grelhado com molho de ervas finas ou molho de maracujá / risoto de abobrinha e abobrinha grelhada. . R\$ 60,00

### 10. TOM JOBIM ( compositor 1927-1994)

Robalo sobre abacaxi grelhado ao molho cítrico com camarão / arroz branco e batata em cubos . . . . . R\$ 68,00

### 11. VILLA LOBOS ( maestro – compositor 1887-1959)

Bacalhau em lascas com feijão de corda / e arroz com brócolis e batata sauté . . . . . R\$ 58,00

### 12. GRANDE OTELO ( Ator 1915-1993)

#### **PARA DOIS**

Bacalhau em postas com batata portuguesa / cebola/ tomate Azeitona preta( puxado no azeite e alho) – acompanha arroz. . R\$ 148,00

**PARA UM** . . . . . R\$78,00

### 13. PATRICIA GALVÃO ( Jornalista 1910-1962)

Camarão flambado com prosecco , amêndoas , maçã e arroz puxado no próprio molho . . . . . R\$78,00



## AVES

14. *TARSILA DO AMARAL (PINTORA 1886-1973)*  
*½ Galeto / arroz à grega/ Polenta frita/ farofa*  
*(molho a parte) . . . . . R\$ 42,00*
15. *DARCY PENTEADO (ARTISTA PLÁSTICO 1926 – 1987)*  
*Filé de frango grelhado*  
*com purê de batata e legumes no azeite . . . . . R\$ 38,00*
16. *PIXINGUINHA (COMPOSITOR 1897 – 1973)*  
*Filé de frango a parmegiana com arroz e fritas. . . . . R\$ 45,00*

## MASSAS

17. *MENOTTI DEL PICCHIA (ESCRITOR 1892-1988)*  
*Nhocão recheado com carne seca ao molho de tomate . . . . . R\$ 40,00*
- \*18. *MARIO QUINTANA (ESCRITOR 1906 -1994 )*  
*Raviolone de espinafre recheado com mussarela*  
*ao molho de tomate ou molho cremoso de queijo . . . . . R\$ 42,00*
19. *CLARICE LISPECTOR (ESCRITORA 1920-1977)*  
*Talharim com ragu de cordeiro . . . . . R\$ 40,00*
- \*20. *MANUEL BANDEIRA (Poeta 1886-1968)*  
*Meia lua recheado com pêra e gorgonzola*  
*ao molho de manteiga e sálvia . . . . . R\$ 45,00*

## PRATO VEGETARIANO

- \*21. *NISE DA SILVEIRA (Psiquiatra 1905-1999)*  
*Berinjela à Parmegiana com purê de batata . . . . . R\$ 30,00*

*Observação: os pratos com asteriscos\* podem ser consumidos por vegetarianos*

## PRATO INFANTIL

22. MONTEIRO LOBATO ( ESCRITOR 1882- 1948)

Peito de frango/batata frita/ arroz/ feijão preto . . . . . R\$ 24,00

23. Ou Com bife de filé mignon. . . . . R\$ 30,00

## ACOMPANHAMENTOS A PARTE

*Arroz branco	R\$ 8,00
* Porção de feijão preto	R\$ 8,00
* Farofa	R\$ 8,00
*Legumes no azeite	R\$ 12,00
*Purê de Batata	R\$ 12,00
*Purê de Mandioquinha	R\$ 12,00
* Purê de Feijão Preto	R\$ 12,00

BOM APETITE .

BOM MOMENTO.

Regina e Equipe Cascudo

## *NOSSAS MENSAGENS*

*“Conhecemos e celebramos autores de outros países de 3ª. e 4ª ordem; relegamos ao esquecimento os gênios de nosso país”  
(Nise da Silveira)*

*Vocês não concordam que já passa da hora mudarmos esta realidade?*

*Seguimos a Filosofia da ONG SLOW FOOD*

*[www.slowfood.com.br](http://www.slowfood.com.br)*

*Slow Food fundada em 1986 é uma organização internacional com objetivo de proteger a gastronomia e os prazeres da mesa do excesso de homogeneização do ‘fast food’ e do estilo de vida que representa.*

*Através de uma variedade de iniciativas :promove a cultura gastronômica , desenvolve a educação do gosto , conserva a biodiversidade e protege comidas e cozinhas em perigo de extinção.*

*Manter viva a nossa cultura gastronômica é perpetuar o que somos.*

*Somos brasileiros sim senhor.*

# *SOBREMESAS*

1. *BROWNIE DE CAPPUCINO E SORVETE DE CREME . . . . . R\$ 20,00*

2. *FRUTAS FRESCAS DE ÉPOCA . . . . . R\$ 10,00*

3. *TORTA DE PAÇOCA COM CHOCOLATE E  
SORVETE DE CREME (CALDA DE MORANGO A PARTE).. R\$ 22,00*

4. *BANANA NA CALDA DE LARANJA E LICOR  
COM SORVETE DE CREME /  
FAROFA/ CALDA DE CHOCOLATE. . . . . R\$ 18,00*

5. *PEQUENO BOLO DE CHOCOLATE (PETIT GATEAU) COM  
SORVETE DE CREME E CALDA DE MARACUJÁ. . . . . R\$ 20,00*  
*Tempo de preparo: 20 minutos.*

6. *CREME DE PAPAYA COM CASSIS*. . . . .R\$ 18,00

7. *MAÇÃ DO PECADO*

(*COZIDA NA CALDA DE LARANJA E VINHO DO PORTO*)

*CALDA DE CHOCOLATE, NOZES E SORVETE DE CREME*. . R\$ 20,00

8. *PASTEL DE GOLABADA E CATUPIRY*

*COM SORVETE MOUSSE DE COCO* . . . . .R\$ 16,00

09. *ABACAXI NA CALDA*

*COM CRAVO E CANELA E SORVETE DE CREME*. . . . .R\$18,00

10. *SORVETES DE :*

- *CREME*
- *COCO*
- *LIMÃO*

*CALDAS DE: (Morango, chocolate ou Maracujá)* . . . . .R\$ 12,00