



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.

Fazemos a parte que nos cabe foi a nossa pretensão.

PARA PETISCAR

1. Bolinho de Bacalhau (9) R\$ 32,00

2. Bolinho de mandioca recheado com carne seca .(9) . . . R\$ 30,00

3. Pastel (carne, queijo e palmito) (9). R\$ 34,00

4. Lascas de parmesão e azeitonas R\$ 36,00

5. Batata Frita. R\$ 24,00

6. Polenta Frita. R\$ 24,00

PARA INICIAR

1. *RAUL SEIXAS (1945-1989)*

Caldo de feijão com couve (cebolinha, bacon) R\$ 23,00
(Acompanha pão caseiro)

2. *RENATO RUSSO (1960-1996)*

Caldo de mandioquinha e camarão R\$ 25,00
(Acompanha pão caseiro)

3. *ELIS REGINA (1945-1982)*

Carpaccio com rúcula e tiras de parmesão R\$ 33,00
(Acompanha molho de azeite com alcaparras e torradinhas)

*4. *CAZUZA (1958-1990)*

*Alface americana e rúcula,, tomate cereja,
palmito, crouton e lascas de parmesão R\$ 29,00*

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

*Mix de folhas verdes,
tomate cereja, queijo brie e amêndoas torradas. R\$ 32,00*

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

*Mix de folhas verdes, queijo coalho e
banana frita ao molho vergamota. R\$ 34,00*

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\$ 149,00

Arroz, brócolis, batata sauté, banana dorê PARA UM R\$ 82,00

2. OSWALD DE ANDRADE (Escritor 1890-1954)

Maminha ao molho de páprica ou madeira R\$ 128,00

Arroz, brócolis, batata sauté, banana dorê PARA UM R\$ 69,00

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\$ 62,00

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\$ 78,00

6. *CAIO PRADO JR.* (filósofo 1907-1990)

Filé a milanesa recheado com catupiry, arroz com tomate rúcula e parmesão e batata noisette R\$ 68,00

7. *ANITA MALFATTI* (Pintora 1889-1964)

Carne Seca desfiada com cebola, arroz, purê de feijão abóbora refogada e farofa. R\$ 55,00

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 e batata portuguesa assada R\$ 76,00

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\$ 72,00

10. TOM JOBIM (compositor 1927-1994)

Robalo sobre abacaxi grelhado ao molho cítrico
com camarão E arroz branco e batata em cubos R\$ 79,00

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

Bacalhau em lascas com feijão de corda,
e arroz com brócolis e batata sauté R\$ 69,00

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\$ 178,00

13. PATRÍCIA GALVÃO (Jornalista 1910-1962)

Camarão flambado com prosecco, amêndoas ,
maça e arroz puxado no próprio molho R\$ 94,00

AVES

14. *TARSILA DO AMARAL (PINTORA 1886-1973)*
½ Galetto, arroz à grega, Polenta frita e farofa R\$ 48,00
15. *DARCY PENTEADO (ARTISTA PLÁSTICO 1926 – 1987)*
Filé de frango grelhado
com purê de batata e legumes no azeite R\$ 45,00
16. *PIXINGUINHA (COMPOSITOR 1897 – 1973)*
Filé de frango à parmegiana com arroz e fritas. R\$ 54,00

MASSAS

17. *MENOTTI DEL PICCHIA (ESCRITOR 1892-1988)*
Nhocão recheado com carne seca ao molho de tomate R\$ 48,00
- *18. *MARIO QUINTANA (ESCRITOR 1906 -1994)*
Raviolone de espinafre recheado com mussarela
ao molho de tomate ou molho cremoso de queijo R\$ 48,00
19. *CLARICE LISPECTOR (ESCRITORA 1920-1977)*
Talharim com ragu de cordeiro R\$ 54,00
- *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\$ 40,00

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

PRATO INFANTIL

22. MONTEIRO LOBATO (ESCRITOR 1882- 1948)

Peito de frango, batata frita, arroz e feijão preto R\$ 30,00

23. Ou com bife de filé mignon. R\$ 34,00

ACOMPANHAMENTOS A PARTE

*Arroz branco	R\$ 10,00
* Porção de feijão preto	R\$ 10,00
* Farofa	R\$ 10,00
*Legumes no azeite	R\$ 14,00
*Purê de Batata	R\$ 14,00
*Purê de Mandioquinha	R\$ 14,00
* Purê de Feijão Preto	R\$ 14,00

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

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\$ 24,00

2. FRUTAS FRESCAS DE ÉPOCA R\$ 14,00

3. TORTA DE PAÇOCA COM CHOCOLATE E
SORVETE DE CREME (CALDA DE MORANGO A PARTE) . . . R\$ 26,00

4. BANANA FLAMBADA NA
CALDA DE LARANJA E LICOR COM SORVETE
DE CREME, FAROFA E CALDA DE CHOCOLATE. R\$ 22,00

5. PEQUENO BOLO DE CHOCOLATE (PETIT GATEAU) COM
SORVETE DE CREME E CALDA DE MARACUJÁ. R\$ 24,00
Tempo de preparo: 20 minutos.

6. *CREME DE PAPAIA COM CASSIS*. R\$ 22,00

7. *MAÇÃ DO PECADO*

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

CALDA DE CHOCOLATE, NOZES E SORVETE DE CREME. . R\$ 24,00

8. *PASTEL DE GOIABADA E CATUPIRY*

COM SORVETE MOUSSE DE COCO R\$ 20,00

09. *ABACAXI NA CALDA*

COM CRAVO E CANELA E SORVETE DE CREME. R\$22,00

10. *SORVETES DE :*

- *CREME*
- *COCO*
- *LIMÃO*

CALDAS DE: (Morango, chocolate ou Maracujá) R\$ 14,00