



**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\$ 38,00*
  
2. *Bolinho de mandioca recheado com carne seca (9 unid) . . . . . R\$ 36,00*
  
3. *Pastel (carne, queijo e palmito) (9 unid) . . . . . R\$ 38,00*
  
4. *Lascas de parmesão e azeitonas . . . . . R\$ 45,00*
  
5. *Batata Frita. . . . . R\$ 28,00*
  
6. *Polenta Frita. . . . . R\$ 28,00*

## **PARA INICIAR**

1. **RAUL SEIXAS (1945-1989)**  
*Caldo de feijão com couve (cebolinha , bacon). . . . . R\$ 25,00*  
*(Acompanha pão caseiro)*
  
2. **RENATO RUSSO (1960-1996)**  
*Caldo de mandioquinha e camarão . . . . . R\$ 27,00*  
*(Acompanha pão caseiro)*
  
3. **ELIS REGINA (1945-1982)**  
*Carpaccio com rúcula e tiras de parmesão . . . . . R\$ 36,00*  
*(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\$ 30,00*
  
5. **CASSIA ELLER \* (1962-2001)**  
*Mix de folhas verdes,  
tomate cereja, queijo brie e amêndoas torradas. . . . . R\$ 34,00*
  
6. **SANTOS DUMONT\* (Inventor/ Cientista 1873-1932)**  
*Mix de folhas verdes, queijo coalho e  
banana frita ao molho vergamota . . . . . R\$ 36,00*

**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\$ 164,00*

*Arroz, brócolis, batata sauté, banana dorê PARA UM R\$ 86,00*

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

*Maminha ao molho de páprica ou madeira . . . . . R\$ 138,00*

*Arroz, brócolis, batata sauté, banana dorê PARA UM R\$ 72,00*

## Individuais

### 3. MÁRIO DE ANDRADE (Escritor 1893-1945)

*Cupim ao molho madeira ou cítrico de laranja*

*Arroz, brócolis, batata sauté, banana dorê . . . . . R\$ 69,00*

### 4. MARIA LACERDA DE MOURA (Escritora e Ativista Feminista 1887-1945)

*Costela bovina ao molho cerveja preta,*

*Arroz, brócolis, batata sauté, banana dorê . . . . . R\$ 58,00*

## CARNES

5. *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\$ 64,00*
6. *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\$ 80,00*
7. *CAIO PRADO JR* ( *filósofo 1907-1990*)  
*Filé a milanesa recheado com catupiry, arroz com tomate  
rúcula e parmesão e batata noisette . . . . . R\$ 72,00*
8. *ANITA MALFATTI* ( *Pintora 1889-1964*)  
*Carne Seca desfiada com cebola, arroz, purê de feijão  
abóbora refogada e farofa. . . . . R\$ 58,00*
9. *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\$ 78,00*

## 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

10. 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\$ 74,00

11. TOM JOBIM ( compositor 1927-1994)

Robalo sobre abacaxi grelhado ao molho cítrico  
com camarão E arroz branco e batata em cubos . . . . . R\$ 82,00

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

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

13. 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\$ 186,00

14. PATRICIA GALVÃO ( Jornalista 1910-1962)

Camarão flambado com prosecco, amêndoas ,  
maça e arroz puxado no próprio molho . . . . . R\$ 95,00



## AVES

15. TARSILA DO AMARAL (PINTORA 1886-1973)

*½ Galetto, arroz à grega, Polenta frita e farofa . . . . . R\$ 50,00*

16. DARCY PENTEADO (ARTISTA PLÁSTICO 1926 – 1987)

*Filé de frango grelhado*

*com purê de batata e legumes no azeite . . . . . R\$ 48,00*

17. PIXINGUINHA (COMPOSITOR 1897 – 1973)

*Filé de frango à parmegiana com arroz e fritas. . . . . R\$ 56,00*

## MASSAS

18. MENOTTI DEL PICCHIA (ESCRITOR 1892-1988)

*Nhocão recheado com carne seca ao molho de tomate . . . . . R\$ 50,00*

\*19. MARIO QUINTANA (ESCRITOR 1906 -1994 )

*Raviolone de espinafre recheado com mussarela*

*ao molho de tomate ou molho cremoso de queijo . . . . . R\$ 52,00*

20. CLARICE LISPECTOR (ESCRITORA 1920-1977)

*Talharim com ragu de cordeiro . . . . . R\$ 57,00*

\*21. MANUEL BANDEIRA (Poeta 1886-1968)

*Meia lua recheado com pêra e gorgonzola*

*ao molho de manteiga e salvia . . . . . R\$ 48,00*

## PRATO VEGETARIANO

\*22. NISE DA SILVEIRA (Psiquiatra 1905-1999)

*Berinjela à Parmegiana com purê de batata . . . . . R\$ 42,00*

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

## PRATO INFANTIL

23. MONTEIRO LOBATO ( ESCRITOR 1882- 1948)

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

24. Ou com bifé de filé mignon. . . . . R\$ 35,00

## ACOMPANHAMENTOS A PARTE

\* Arroz branco . . . . . R\$ 18,00

\* feijão preto . . . . . R\$ 18,00

\* Farofa . . . . . R\$ 18,00

\* Legumes no azeite . . . . . R\$ 22,00

\* Purê de Batata . . . . . R\$ 28,00

\* Purê de Feijão Preto. . . . . R\$ 20,00

\* Risoto de aspargos . . . . . R\$ 32,00

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 CAPPUCCINO E SORVETE DE CREME . . . R\$ 25,00*

2. *FRUTAS FRESCAS DE ÉPOCA . . . . . R\$ 14,00*

3. *TORTA DE PAÇOCA COM CHOCOLATE E  
SORVETE DE CREME (CALDA DE MORANGO A PARTE). . . . R\$ 28,00*

4. *BANANA FLAMBADA NA  
CALDA DE LARANJA E LICOR COM SORVETE  
DE CREME, FAROFA E CALDA DE CHOCOLATE. . . . . R\$ 24,00*

5. *PEQUENO BOLO DE CHOCOLATE (PETIT GATEAU) COM  
SORVETE DE CREME E CALDA DE CHOCOLATE . . . . R\$ 26,00*  
*Tempo de preparo: 20 minutos.*

6. *CREME DE PAPAYA 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\$ 25,00

8. *PASTEL DE GOIABADA E CATUPIRY*

*COM SORVETE MOUSSE DE COCO* . . . . . R\$ 22,00

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