

Dona Canô



— restaurante nordestino

Durante as minhas andanças pelo Nordeste, fiz uma viagem dessas que a gente nem imagina o tanto de significado e aprendizados que vem com ela. Conheci uma senhorinha, que me lembrou Dona Canô, ótima contadora de histórias, doce e divertida. Era como se eu estivesse voltando pra casa de minha mãe, me senti filha daquele lugar, com os balanços de quando eu era criança e brincava com meus irmãos ou as plantas, que minha avó dizia que choravam se a gente quebrasse alguma delas nas brincadeiras de correr pela casa. Minha casa não tinha nada em comum fisicamente com a dela, o sentimento é que era.

Me levou pra minha infância.

Nossas tardes eram regadas a prosa e boa comida, daquelas que o cheiro te leva junto, com temperos marcantes, quentes, herança de família, que abraçam a gente e que contam a história desse povo tão festeiro, diversificado e alegre.

Amor, afeto e cultura em forma de comida...
só de lembrar já aquece meu coração e o sorriso
me vem no rosto.

Hoje o Restaurante Dona Canô virou nosso cantinho, esse que compartilho com você com todo amor, simplicidade e sabor que aprendi durante aqueles dias. Desejo de todo meu coração que sinta aqui, um pouquinho que seja, dessa sensação que eu tive quando estive lá.

—
Obrigada pela companhia, agora se esbalde!

Agora que já contamos um pouco da
nossa história, vamos ao que interessa.

Nossas entradinhas são feitas pra compartilhar,
afinal nada mais gostoso do que experimentar de tudo um pouco
e dividir com quem a gente gosta, mas se você tiver sozinho
e quiser companhia, chama o nosso pessoal, eles adoram
a nossa comida e uma boa conversa :)

Entradinhas



Torresminhos deliciosos e crocantes
acompanham vinagrete da casa R\$18

Pururuca de frango
hummm...da pra ouvir o barulhinho daqui rs
Pele de frango caipira frita acompanhada de vinagrete da casa R\$16

Bolinhos
Pergunte ao garçom quais as nossas opções R\$24

Saladinha Maria Bonita
mix de folhas, tomate e cebola, levinha e colorida R\$15

Ah! enquanto escolhe seu prato, que tal já ir pedindo as bebidas?

Sem álcool

Água
Mineral | Com gás R\$6

Refrigerante
Coca-Cola | Coca-Cola Zero
Guaraná | Guaraná Zero
Sprite | Sprite Zero
Água Tônica | Água Tônica Zero
R\$7

Cajuína
Refrigerante 250ml R\$6 | 1litro R\$12
Suco 330ml R\$10

Sucos naturais
Pergunte ao garçom quais as
nossas opções e valores

Com álcool

Cerveja
Pergunte ao garçom quais as
nossas opções

Cerveja artesanal
Pergunte ao garçom quais as
nossas opções R\$24

Drinks
Cactel R\$ 25
Coado Martini R\$26

Cachaça (dose)
Prata R\$10 | Ouro R\$12
Envelhecida R\$14

Vinhos
Pergunte ao garçom quais as
nossas opções e valores

Delicinha do dia

Todos os dias nós preparamos uma delicinha do dia com todo o carinho. São pratos nordestinos cheios de personalidade e simplicidade. Ah! Eles servem uma pessoa, mas sempre dá pra provar um pouquinho de quem veio com você 🌻

segunda-feira - moelada

terça-feira - costelinha de porco

quarta-feira - baião de dois

quinta-feira - rabada

sexta-feira - feijoada sergipana

sábado - baião de dois na nata
baião de dois veggie e uma delícia surpresa 🌻

domingo - delícia surpresa | opção veggie 🌻

Agora você pode escolher um acompanhamento pra se deleitar nessa combinação de sabores, mas não se aperreie não, se tiver dúvida o nosso pessoal tem umas dicas muito massas para te dar :)

Acompanhamentos 🌻

Risoto do sertão

arroz rosa, muito consumido no nordeste, preparado no leite, nata fresca e finalizado com queijo coalho

Arroz branco

o arroz mais consumido no Brasil, feito no azeite e alho

Feijão de corda

conhecido também como feijão verde, é temperado com manteiga de garrafa, cebola roxa e farinha de mandioca, é muito adorado pelos nordestinos

Farofa de bolão

preparada com farinha de mandioca fina, manteiga de garrafa, água e cebola roxa

Farofa de cuscuz

o famoso e apreciado cuscuz nordestino, temperado com cebola roxa, tomate e manteiga de garrafa

Macaxeira

a rainha do nordeste, cozida e finalizada com manteiga de garrafa ou fritinha e crocante.

Supresa

Pergunte ao garçom qual é a opção do dia.

*acrécimo do segundo acompanhamento R\$7

*veggie 🌻

Combinando sabores

Como aqui tem espaço pra todo mundo, criamos o combinando sabores, onde você escolhe uma proteína ou um vegetariano e acrescenta duas opções dos acompanhamentos



Proteínas

Carne de sol na chapa
carne nobre bovino (aprox.160g)
produzido artesanalmente na casa R\$35

Carne de sol na nata
carne de sol desfiada, refogada com
cebola roxa e nata fresca produzido
artesanalmente na casa R\$45

Porco de sol na chapa
(copa lombo aprox.160g)
produzido artesanalmente na casa R\$32

Frango na chapa
filé de frango (aprox.130g)
feito artesanalmente na casa R\$28

Bife Ancho de sol
bife de contra-filé bovino (aprox. 250g)
feito artesanalmente na casa R\$55



Vegetariano

Quiabo chapado (vegano!)
quiabos curtidos em uma marinada
especial, finalizados na chapa R\$33

Maxixada (vegano!)
maxixe refogado com cebola,
alho, pimentão, tomate, açafrão e
um toque especial defumado R\$36

Carne de jaca defumada (vegano!)
feita artesanalmente na casa, desfiadinha,
refogada com tomate e cebola, e para você
não resistir ainda defumamos ela R\$35

Carne de jaca na nata
Feita artesanalmente na casa desfiadinha e
refogada na nata fresca R\$42

Queijo coalho
assado na chapa (aprox.200g) R\$31

Trio
escolha 3 acompanhamentos
das nossas opções. nenhum deles
possuem carne R\$36

Acompanhamentos



risoto do sertão · arroz branco · feijão de corda · farofa de bolão · farofa de cuscuz
macaxeira frita · macaxeira cozida · surpresa

Uma saladinha é sempre bem-vinda né?!

Você pode escolher uma proteína ou um vegetariano para acompanhar R\$38

Salada Maria Bonita

mix de folhas orgânicas colhidas do sítio, cebola roxa, tomate cereja, picles de maxixe e cubos de queijo coalho e castanha de caju

E não podia faltar um menu especial pro seu pequeno ;)

Menu kids

1

Filé de frango na chapa, arroz branco e macaxeira frita R\$24

2

Carne de sol picadinha, arroz branco e feijão de corda R\$28

E se a fome tiver grande, adicione um extra e **bora comer mais!**

Queijo coalho (fatia)
assado na chapa R\$12

Ovo caipira
com a gema molinha ou dura,
comé que tu gosta? R\$6

Vinagrete da casa
delicioso vinagrete fresquinho R\$6

Proteínas

Porco de sol na chapa R\$20
Carne de sol na chapa R\$25
Frango de sol na chapa R\$18
Carne de sol na nata R\$36

Vegetarianos

Quiabo chapado (vegano!) R\$23
Maxixada (vegano!) R\$26

Eita que tem mais...

Como dizia nossa vózinha...

bucho bom é bucho cheio! E a gente é desses também que sempre deixa um espaço pro docinho rs

Hummm... e esses então...
são de lamber os beíço!

Lampião e Maria Bonita
goiabada cremosa caseira,
gorgonzola e castanha de caju.
estranho né?! come pra tu vê
R\$25

*opção pp \$10,00

Cartola
banana flambada na cachaça, canela
e açúcar e uma fatia de queijo coalho
pra acompanhar
R\$20

Calanguinho do oxente
pãozinho de cana mergulhado no café
pra ficar fofinho, nata fresca e
melaço de cana pra adoçar seu dia
R\$26

Docinhos da vó
Pergunte ao garçom quais as nossas
opções de sabores
R\$8

Creme de graviola
com rapadura
R\$18

Creme de cupuaçu com
melado de cana
R\$18



e um cafezinho pra arremata...

Gracinha R\$4,5

Melado de cana R\$5

Toque nordestino R\$12

• B O D E G A •

CAFÉ ESPECIAL ALTA PAULISTA

Pó | 250g | R\$25

Catuai | Mundo Novo
Obatã | Ouro Verde

Grão | 250g | R\$25

Catuai | Mundo Novo
Obatã | Ouro Verde



Microlote Campeão | Grão | 250g | R\$35

COMPOTAS

230g | R\$15 - 575g | R\$ 25

Goiabada cremosa | Ambrosia
Ambrosia com coco | Abóbora com coco
(opções com menor teor calórico)

CONSERVAS

230g | R\$15 - 575g | R\$ 20

Maxixe
Cebola
Pimenta

COISINHAS TÍPICAS

Manteiga de garrafa R\$40

Melado de cana R\$25

Cajuína

Refrigerante | 250ml | R\$6

Refrigerante | 1litro | R\$12

Suco | 330ml | R\$10

CONGELADOS

0,5kg | R\$30 - 1kg | R\$50

Carne de sol congelada

0,5kg | R\$25 - 1kg | R\$40

Porco de sol congelada

Aproveite e encomende seu evento.
Mais infos entre em contato tel: (11) 9 4559 3978



• B O D E G A •

Agora que já experimentou nossas delícias, preparamos um lugarzinho cheio de coisa boa, feita artesanalmente e escolhida a dedo pra você, é aqui ó no salão.
Bora levar pra casa nosso gostinho do Dona Canô.

CERVEJAS ARTESANAIS

Pergunte ao garçom quais
as nossas opções ;)

CACHAÇA SAMANAÚ

Prata | 750ml | R\$40
Ouro | 750ml | R\$50
Envelhecida | 750ml | R\$60

VINHO RIO SOL

Vinho Rio Sol Syrah
Garrafa | 750ml | R\$45

Vinho Rio Sol Toriça Nacional
Garrafa | 750ml | R\$55

Vinho Rio Sol Brut Rose
375ml R\$28 | 750 ml R\$45

Vinho Rio Sol Moscatel
375ml R\$30 | 750 ml R\$46

• K I T S •

Pode confiar, eles vão amar.

Kit 3 cachaças I | R\$150

Kit 3 cachaças II | R\$150

Kit Cerveja I (1 cerveja + 1 copo) R\$ 60

Kit Cerveja II (2 cervejas + 1 copo) R\$ 80

Kit Café I (1 pacote de café + 1 coador) R\$50

Kit Café II (2 pacotes de café + 1 cafeteira francesa) R\$110





Agora que você tá se
aprumando, **LEVE DAQUI**
um tiquinho do que precisa
hoje e num se avexe não,
A VIDA e boa **PARA** quem
qué **VIVE**



amô

saúde

um chêro

coragem

paz

compaixão

viagem

transformação

praia

abundância

• CANTINHO DO ARTESÃO •

(2 º a n d a r)

Aqui a arte tem voz e um espacinho só dela.

Acreditamos que é o que transforma o sentimento,
a cultura e a essência em objeto, trazendo mais consciência,
amor e pertencimento através das mãos e
criatividades de quem produz.

Quadros

Luminárias

Chaveiros

Flor

Porta guardanapo

Porta temperos

Kit coador de café

