



# Café do Alto



# CAFÉ DA MANHÃ BREAKFAST

## Bufê de café da manhã nordestino ..... R\$ 50,00\*

Aos sábados, domingos e feriados entre 9h e 13h


\*crianças de 5 a 10 anos pagam a metade

TYPICAL NORTHEAST BREAKFAST ALL-YOU-CAN-EAT BUFFET

Saturday, Sunday and public holidays from 9 am to 1 pm

\*5 to 10 years old kids – half price



## Mixuruca ..... R\$ 27,00

pães, manteiga, geleia, 1 fruta, 1 bolo e 1 bebida quente 

*breads, butter, jelly, a fruit, a piece of cake and a choice of hot beverage*

## Matuto ..... R\$ 21,00

macaxeira cozida, ovo estalado, saladinha de tomate com cebola roxa e

1 copo de mate gelado SEM  

*boiled manioc, a fried egg, tomatoes with red onions salad and a glass of iced tea*

## Elegante ..... R\$ 30,00

tapioca de queijo minas, peito de peru, tomate e orégano; iogurte, mamão, granola e 1 bebida quente




*tapioca (Brazilian style crepe made with manioc starch) stuffed with white cheese, sliced turkey breast and oregano; plain yogurt, papaya, cereal and a choice of hot beverage*

## Arretado ..... R\$ 40,00

cuscuzeiro de milho, ovo mexido com carne seca, macaxeira cozida, queijo coalho grelhado, 1 bolo e 1 bebida quente

*corn cake with scrambled eggs and shredded jerked beef, boiled manioc, grilled coalho cheese, a piece of cake and a choice of hot beverage*

Pratos / Dishes

vegetarianos  vegetarian • sem glúten SEM  gluten free • veganos  vegan



# TAPIOCAS

Brazilian style crepe made with manioc starch



Básica SEM  R\$ 8,00

manteiga  ou azeite   
butter or olive oil



Original ..... R\$ 14,00

queijo coalho e coco ralado SEM    
coalho cheese and grated coconut



Metida à Besta ..... R\$ 17,00

queijo coalho com tomate marinado, na goma verde (hidratada em suco de couve) SEM    
coalho cheese and marinated tomatoes on green starch (hydrated in collard greens juice)



Quibebe ..... R\$ 14,00

purê de jerimum com gengibre e castanha de caju SEM    
pumpkin purée with ginger and cashew nut


Guacamole ..... R\$ 15,00

abacate temperado com limão, cebola roxa, tomate e coentro, na goma verde (hidratada no suco de couve) SEM    
chopped avocado seasoned with lime twist, red onions, tomatoes and cilantro on green starch (hydrated in collard greens juice)


Guenza ..... R\$ 16,00

Palmito pupunha fresco refogado SEM    
Sautéed heart of palms


Grizmela ..... R\$ 17,00

peito de peru, queijo minas, tomate e orégano SEM   
sliced turkey breast, white cheese, tomatoes and oregano


Jagunça ..... R\$ 16,00

ovo mexido com carne seca acebolada SEM   
scrambled eggs with shredded jerked beef and onions


Maria Bonita ..... R\$ 22,00

carne seca acebolada, purê de jerimum e requeijão SEM   
shredded jerked beef with onions, pumpkin purée and creamy cheese

Porreta ..... R\$ 18,00

carne seca acebolada com queijo manteiga SEM   
shredded jerked beef with onions and grilled butter cheese



Vexada ..... R\$ 20,00

camarão com requeijão SEM   
shrimp with creamy cheese

Tapirajé ..... R\$ 20,00



vatapá e vinagrete  
vatapá (dried shrimp, coconut and slightly spicy sauce) with vinagrete (chopped onions, tomatoes, olive oil, vinegar, cilantro, salt and pepper)

Pratos / Dishes

vegetarianos  vegetarian • sem glúten SEM  gluten free • veganos  vegan

## AVULSOS SIDES


Cuscuz de milho ..... R\$ 12,00

com leite de coco ou manteiga SEM    
*corn cake with coconut milk or butter*

Cuscuz Pau de Arara ..... R\$ 20,00

com ovo mexido ou frito SEM    
*corn cake with scrambled or fried eggs*

Cuscuz Jagunço ..... R\$ 22,00

Com ovo mexido com carne seca acebolada SEM   
*corn cake with scrambled eggs and shredded  
jerked beef with onions*

Mingau do dia ..... R\$ 8,00

*porridge of the day* SEM  

Queijo manteiga ou coalho,  
grelhados SEM   ..... R\$ 9,00

*grilled butter cheese or grilled coalho cheese*

Banana da terra ou  
macaxeira, fritas SEM   ..... R\$ 8,00

*fried plantain or fried manioc*

Fatia de bolo do dia  ..... R\$ 8,00

*slice of cake - new flavors every day, ask your waiter*

## SANDUÍCHES SANDWICHES

Charuto Carioca ..... R\$ 18,00

linguiça suína artesanal com salada de maxixe,  
iogurte e hortelã no pão folha  
*flatbread wraps stuffed with homemade pork  
sausage with gherkin, yogurt and mint salad*


Santa ..... R\$ 20,00




queijo do reino, carne seca desfiada e compota de  
cebola roxa no pão australiano  
*yellow cheese, shredded jerked beef and red onion  
compote in Australian bread*

Bonde ..... R\$ 18,00

queijo branco, peito de peru, tomate e orégano no  
pão folha  
*white cheese, sliced turkey breast, tomatoes and  
oregano in a flatbread folded in half*

Prazeres ..... R\$ 18,00

queijo coalho e banana da terra frita com açúcar  
e canela no pão australiano   
*coalho cheese, fried plantain, sugar and cinnamon  
in Australian bread*

Pratos / Dishes  
vegetarianos  vegetarian • sem glúten SEM  gluten free • veganos  vegan

## PETISCOS



### APPETIZERS

#### Trio Porreta ..... R\$ 40,00

macaxeira cozida, queijo coalho grelhado e carne seca acebolada SEM 

*boiled manioc, grilled coalho cheese and shredded jerked beef with onions*

#### Grude ..... R\$ 20,00

10 cubinhos de queijo coalho com tapioca, servido com geleia de tamarindo picante SEM  


*deep-fried coalho cheese and manioc croquettes, served with spicy tamarind chutney (10 units)*

#### Vinagrete de Polvo ..... R\$ 25,00

servido com fatias de pão



*octopus seasoned with red onions, tomatoes, lime, parsley, cilantro and olive oil – served with sliced bread*

#### Casquinha de Siri ..... R\$ 20,00

com farofa de manteiga SEM 

*crab meat served with farofa (manioc flour toasted in butter)*

#### Bolinho de arroz ..... R\$ 18,00

arroz vermelho da Paraíba, pimenta de cheiro e queijo coalho (6 unid) SEM  

*deep-fried rice croquettes (6 units)*

#### Bolinho de Peixe ..... R\$ 18,00


com tempero especial da casa (6 unid.)

*deep-fried fish croquettes with our special seasoning (6 units)*

#### Bolinho de Macaxeira ..... R\$ 22,00

com recheio de carne seca e camarão (4 unid.)

*4 deep-fried manioc croquettes filled with shrimps and shredded jerked beef (2 units of each kind)*




Opção vegana: recheio de agrião  R\$ 18,00

*Vegan option: filled with watercress*



#### Caldo de Siri SEM ..... R\$ 16,00



*crab creamy soup*



Pratos / Dishes

vegetarianos  vegetarian • sem glúten SEM  gluten free • veganos  vegan



## SALADAS SALADS

**Salada Fastio** ..... R\$ 18,00  
alface roxa, alface crespa, rúcula e tomate SEM    
*mixed greens, arugula and tomatoes*

**Salada de Maxixe** ..... R\$ 20,00  
salada de maxixe com iogurte e hortelã, servida com  
agrião SEM    
*gherkin, yogurt and mint salad, served with  
watercrass*



**Carpaccio** ..... R\$ 25,00  
de queijo coalho e tomate, com pesto de coentro e  
castanha do Pará SEM    
*thin slices of coalho cheese and tomatoes with  
cilantro and Brazil nuts pesto sauce*




## VEGETARIANOS VEGETARIANS

**Moquecas** SEM    
(servidas com arroz branco, pirão e farofa de dendê)  
*Typical Brazilian stew made with tomatoes,  
peppers, ginger, coconut milk and palm oil  
(served with rice, farofa and pirão - manioc based  
fish sauce)*

**Banana da Terra** ..... R\$ 36,00  
*Plantain*

**Palmito Pupunha** ..... R\$ 40,00  
*Heart of palm*

**Rubacão** ..... R\$ 42,00  
tudo misturado e cremoso: arroz vermelho da  
Paraíba, feijão de corda e queijo coalho grelhado  
SEM    
*red rice from Paraíba state, cowpea and grilled  
coalho cheese, all deliciously mixed together*


Pratos / Dishes  
vegetarianos  vegetarian • sem glúten SEM  gluten free • veganos  vegan

# PRATOS DO DIA

## DISH OF THE DAY


R\$ 38,00 com direito a um copo de chá gelado do dia  
*includes a glass of iced tea*

### Segunda Abençoada • Monday

escondidinho de carne seca com creme  
de macaxeira SEM 


*shredded jerked beef topped with manioc purée*

### Terça Arre Égua • Tuesday

sobrecoxa de frango desossada e grelhada, servida  
com compota de cebola roxa, purê de inhame e  
saladinha SEM 


*grilled boneless chicken thighs, served with red  
onion compote, yam purée and salad*

### Quarta Apetrechada • Wednesday

filé de peixe com arroz, farofa, batata doce corada e  
vinagrete SEM 


*grilled fish served with rice, sautéed sweet potato,  
vinagrete and farofa*

### Quinta Corralinda • Thursday

moqueca de caju com arroz e farofa de dendê  
SEM 

*cashew stew made with tomatoes, peppers,  
ginger, coconut milk and palm oil, served with  
rice and farofa*

### Sexta Guaribada • Friday




arroz de Hauçá (arroz de coco, molho de camarão  
seco e carne seca desfiada) SEM 

*coconut rice, dried shrimp sauce and shredded  
jerked beef*

### Sábado e Domingo • Saturday and Sunday ..... R\$ 40,00

bobó de camarão com arroz de coco e farofa; com direito a um copo de chá gelado do dia SEM 


*bobó de camarão (shrimp stew with manioc, coconut milk and palm oil) served with coconut rice  
and farofa; includes a glass of iced tea*

Pratos / Dishes  
vegetarianos  vegetarian • sem glúten SEM  gluten free • veganos  vegan

## PRATOS INDIVIDUAIS


### INDIVIDUAL MEALS

#### Rubacão ..... R\$ 45,00

tudo misturado e cremoso: arroz vermelho da Paraíba, feijão de corda, cubos de carne de sol e queijo coalho grelhado SEM 

*red rice from Paraíba state, cowpea, sun-dried beef dices and grilled coalho cheese, all deliciously mixed together*

#### Arrumadinho ..... R\$ 43,00

carne de sol acebolada, farofa de feijão de corda e vinagrete SEM 


*sun-dried meat with sautéed onions, cowpea farofa and vinagrete*

#### Picadinho ..... R\$ 43,00

70% filé mignon e 30% lombo suíno, arroz, farofa de ovo e banana frita


*70% tenderloin and 30% pork loin pieces, served with rice, fried plantain and egg farofa*

#### Chapadinho ..... R\$ 45,00

bife de mignon batido e grelhado, servido com palmito pupunha fresco refogado e salada de maxixe com iogurte e hortelã SEM 


*flat tenderloin stake, served with sautéed heart of palm and gherkin, yogurt and mint salad*

#### Feijoada ..... R\$ 45,00

carne seca, paio, calabresa e lombo de porco, servida com arroz, farofa, couve e laranja SEM 


*Black bean stew with chopped sausage, pork loin and jerked beef pieces, served with rice, farofa, collard greens and sliced orange*

#### Risoto Encarnado ..... R\$ 45,00

arroz vermelho, camarão refogado e raspas de limão siciliano SEM 


*red rice from Paraíba state, sautéed shrimps and lemon zest*

#### Xinxim de Galinha ..... R\$ 38,00

pedaços de frango desossados em molho cremoso de gengibre, castanha de caju, camarão seco, leite de coco e dendê, servido com arroz branco e farofa de feijão de corda SEM 


*boneless chicken pieces cooked in a creamy sauce with ginger, cashew nut, dried shrimp, coconut milk and palm oil, served with rice and cowpea farofa*

#### Tabaréu ..... R\$ 48,00

peixe do dia grelhado, servido com farofinha de cuscuta de milho e purê de banana da terra com gengibre SEM 

*catch of the day: grilled fresh fish, served with corn cake and plantain purée with ginger*

#### Escondidinho ..... R\$ 42,00

camarão refogado com tomate escondido no creme de macaxeira SEM 

*sautéed shrimps and tomatoes topped with manioc purée*

#### Moquecas SEM

(servidas com arroz branco, pirão e farofa de dendê)

*typical Brazilian stew made with tomatoes, peppers, ginger, coconut milk and palm oil (served with rice, farofa and pirão – manioc based fish sauce)*




#### Peixe ..... R\$ 50,00

Fish

#### Camarão ..... R\$ 56,00

Shrimp


Pratos / Dishes

vegetarianos  vegetarian • sem glúten SEM  gluten free • veganos  vegan

## PRATOS PARA 2

### MEALS FOR 2


#### Feijoada ..... R\$ 85,00

carne seca, paio, calabresa e lombo de porco,  
servida com arroz, farofa, couve e laranja   
*black bean stew with chopped sausage, pork loin  
and jerked beef pieces, served with rice, farofa,  
collard greens and sliced orange*

#### Picadinho ..... R\$ 80,00

70% filé mignon e 30% lombo suíno, arroz,  
farofa de ovo e banana frita  
*70% tenderloin and 30% pork loin pieces,  
served with rice, fried plantain and egg farofa*

#### Galinhada ..... R\$ 75,00

arroz com frango desossado, linguiça suína  
artesanal, milho cozido e muito tempero   
*shredded chicken, rice, homemade pork sausage  
and corn on the cob*

#### Moquecas

*(servidas com arroz branco, pirão e farofa de dendê)  
typical Brazilian stew made with tomatoes, peppers,  
ginger, coconut milk and palm oil (served with rice,  
farofa and pirão – manioc based fish sauce)*

#### Peixe ..... R\$ 95,00

*Fish*

#### Camarão ..... R\$ 100,00

*Shrimp*

#### Frutos do Mar ..... R\$120,00

*Seafood (fish, shrimp and octopus)*




#### Palmito ..... R\$ 75,00

*Heart of palm*

#### Banana ..... R\$ 65,00

*Plantain*

Pratos / Dishes

vegetarianos  vegetarian • sem glúten  gluten free • veganos  vegan

TAPIOCAS DOCES  
SWEET TAPIOCAS  
(Brazilian style crepe made with manioc starch)

Cartola ..... R\$ 16,00

queijo manteiga, banana frita, açúcar e canela

SEM  

*butter cheese, fried banana, sugar and cinnamon*

Molhada ..... R\$ 16,00

coco ralado e leite condensado molhada em

leite de coco SEM  

*grated coconut, condensed milk and coconut milk*

Engenhoca ..... R\$ 15,00

queijo coalho e mel de engenho SEM  

*coalho cheese and molasses*

Bruguelo ..... R\$ 14,00

brigadeiro em ponto de colher SEM  



*Brazilian delicacy - a thick paste made of condensed milk and chocolate*

Hermana ..... R\$ 14,00

doce de leite SEM  

*dulce de leche (milk based caramel candy)*

Labrocheira ..... R\$ 12,00




banana com açúcar e canela SEM  

*fried banana, sugar and cinnamon*

Caprichada ..... R\$ 14,00

coco com brigadeiro SEM  



*grated coconut with brigadeiro (thick paste made of condensed milk and chocolate)*



Pratos / Dishes  
vegetarianos  vegetarian • sem glúten SEM  gluten free • veganos  vegan

# SOBREMESAS

## DESSERTS

Manjar de Coco   ..... R\$ 10,00  
*coconut custard*

Cartola ..... 14,00  
 banana frita, queijo manteiga grelhado,  
 açúcar e canela    
*fried banana, butter cheese, sugar and cinnamon*

Musse de Castanha de Caju  
 caramelizada ..... R\$ 12,00  
 com farofa crocante de castanha e coco    
*caramelized cashew nuts mousse, topped with  
 crushed Brazil nuts and grated coconut*


Bolo de Rolo  ..... R\$ 10,00  
*famous guava roll cake from Pernambuco state*



Pudim de Tapioca ..... R\$ 14,00  
 com farofa de paçoca    
*tapioca flan, topped with crushed peanuts*



Queijo Manteiga derretido com  
 mel de engenho   ..... R\$ 10,00  
*grilled butter cheese with molasses*



Fruta da Estação   ..... R\$ 7,00  
*seasonal fruit*

Pudim de Claras com  
 calda de caju   ..... R\$ 12,00  
*foam flan with cashew syrup*

Papos de Anjo com calda de mel  
 de abelhas sem ferrão, cachaça  
 e chantilly  ..... R\$16,00  
*small cakes with stingless bee honey, cachaça  
 syrup and chantilly*

Perna de Moça   ..... R\$ 10,00  
*candy made with brigadeiro  
 (a Brazilian delicacy - thick paste made of  
 condensed milk and chocolate) and peanuts*

Sorvetes   ..... R\$ 9,00  
 tapioca, cajá, cupuaçu, graviola, açaí, creme e  
 carimbó (castanha do Pará com doce de cupuaçu)  
*Icecream*  
*flavors: tapioca, cajá, cupuaçu, graviola, açaí,  
 vanilla and carimbó (Brazil nuts with cupuaçu  
 compote)*

Grude com doce de leite ..... R\$ 15,00  
 2 discos feitos de tapioca e queijo coalho, fritos  
 e com recheio de doce de leite    
*fried tapioca and coalho cheese discs filled with  
 dulce de leche*

Pratos / Dishes  
 vegetarianos  vegetarian • sem glúten  gluten free • veganos  vegan

# BEBIDAS

## BEVERAGES

### DRINKS TRADICIONAIS TRADITIONAL DRINKS

Caipirinha • Cachaça Magnífica\* ..... R\$ 16,00  
Safra do ano

Caipirinha • Cachaça especial\* ..... R\$ 18,00  
*Special cachaça*

Caipirosca\* ..... R\$ 22,00  
*Vodka Absolut*

#### \*Sabores

frutas frescas: limão, limão siciliano com hortelã, laranja com coentro, abacaxi, maracujá e fruta sazonal

polpas: cacau, tamarindo, umbu, cajá, pitanga, graviola, acerola, cupuaçu e mangaba

#### Flavors

*fresh fruits: lime, lemon with mint, orange with cilantro, pineapple, passion fruit and seasonal fruit*

*fruit pulp: cocoa, tamarind, umbu, cajá, pitanga, graviola, acerola, cupuaçu and mangaba*

Batida de Pitanga ou coco ..... R\$ 10,00  
*Drink made with cachaça, condensed milk and a fruit.*

*Flavors: Pitanga or coconut*

### DRINKS ESPECIAIS SPECIAL DRINKS

Yaguara ..... R\$ 19,00  
Cachaça Yaguara Branca, cupuaçu e mel de engenho  
*Yaguara Branca cachaça, cupuaçu fruit and molasses*

Soledade ..... R\$ 21,00  
Cachaça Soledade Jequitibá, água tônica, hortelã e limão  
*Soledade Jequitibá cachaça, tonic water, mint and lime*

Sanhaçu ..... R\$ 22,00  
Cachaça Sanhaçu, abacaxi, maracujá, raspas de gengibre e mel de abelhas sem ferrão  
*Sanhaçu cachaça, pineapple, passion fruit, ginger zest and stingless bee honey*

Caju Amigo ..... R\$ 21,00  
Cachaça Volúpia, compota de caju e suco de caju  
*Volúpia cachaça, cashew syrup and cashew juice*

Azedin de Tamarindo ..... R\$ 21,00  
Cachaça Magnífica Envelhecida, suco de tamarindo, suco de limão e licor de tamarindo  
*Magnífica Envelhecida cachaça, tamarind juice, lime juice and tamarind liqueur*

Buticado ..... R\$ 21,00  
Cachaças Soledade Ipê e Serra Limpa, xarope de hibisco, suco de laranja e capim limão  
*Soledade Ipê and Serra Limpa cachaças, hibiscus syrup, orange juice and lemon grass*

# BEBIDAS

## BEVERAGES

Rabo de Galo ..... R\$ 20,00  
Yaguara Orgânica, Yaguara Ouro, Cinzano e  
twist de limão

*Yaguara Orgânica and Yaguara Ouro cachaças,  
Cinzano vermouth and lime twist*

Rabo Arretado ..... R\$ 20,00  
Magnífica Soleira, Volúpia, Cynar e azedinho de  
umbu com limão siciliano

*Magnífica Soleira and Volúpia cachaças,  
Cynar bitter and umbu with lime juice (sour)*

Sangria Tropical ..... R\$30,00  
Jarra com vinho branco, cajuína, laranja e hortelã

*White wine, cashew juice, orange and mint in a jar*

## DOSES • SHOTS

Absolut ..... R\$ 18,00

Johnny Walker Red Lable ..... R\$ 18,00

Licores ..... R\$ 8,00  
*Liqueur*

Cachaças Especiais ..... R\$ 12,00  
*Special cachaças*

Volúpia, Serra Limpa, Sanhaçu, Magnífica Envelhecida,  
Soledade Jequitibá e Yaguara Orgânica

Cachaças Premium ..... R\$ 18,00  
*Premium cachaças*

Soledade Ipê, Magnífica Soleira, Yaguara Ouro,  
Maria Izabel Prata e Maria Izabel Ouro

## VINHOS • WINES

	taça	½	garrafa
	glass	½	bottle

### Branco • White

Alamos Chardonnay R\$ 30,00 · R\$ 55,00 · R\$ 96,00  
Catena Zapata – Argentina

Villa Montes Sauvignon Blanc ..... R\$ 98,00  
Viña Carmen – Chile

### Tintos • Red

Alamos Malbec ..... R\$ 30,00 · R\$ 55,00 · R\$ 96,00  
Catena Zapata – Argentina

Vallontano Cabernet Sauvignon ..... R\$ 86,00  
Vallontano – Brasil

### Espumantes • Sparkling

Vallontano Brut ..... R\$ 60,00 · R\$ 98,00  
Vallontano – Brasil

# BEBIDAS

## BEVERAGES

### REFRESCOS • COLD DRINKS

	copo glass	jarra jar
Chá gelado do dia • <i>Iced tea</i>	R\$ 5,00	R\$ 8,00
Sucos • <i>Juices</i> (laranja, limão, abacaxi, cacau, tamarindo, umbu, pitanga, graviola, acerola, cupuaçu e mangaba) <i>(orange, lime, pineapple, cocoa, tamarind, umbu, pitanga, graviola, acerola, cupuaçu and mangaba)</i>	R\$ 7,00	R\$ 12,00
Sucos Especiais <i>Special juices (mixture of 2 fruits)</i>	R\$ 9,00	R\$ 14,00
Cajuína (310 ml) <i>drink made with cashew</i>		R\$ 10,00
Água Mineral com e sem gás (310 ml) <i>Mineral and sparkling water</i>		R\$ 4,00
Refrigerantes (350 ml) <i>Sodas</i>		R\$ 7,00
Guaraná Jesus (350 ml) <i>famous pink soda from the Northeast region of Brazil</i>		R\$ 10,00
Baer Mate (355 ml) (adoçado com suco de maçã) <i>(sweetened with apple juice)</i>		R\$ 7,00

### CAFETERIA • HOT BEVERAGES

Bule de café coado <i>Brewed coffee pot</i>	R\$ 10,00
Caneca de café coado <i>Brewed coffee cup</i>	R\$ 5,00

Café expresso <i>Espresso</i>	R\$ 4,50
Pingado (com leite ou leite de coco) <i>Machiatto with milk or coconut milk</i>	R\$ 5,00
Café expresso duplo <i>Double espresso</i>	R\$ 8,00
Café com creme <i>Espresso with cream</i>	R\$ 6,00
Café gelado <i>Iced coffee</i>	R\$ 5,00
Cappuccino <i>Espresso with milk, chocolate and cinnamon</i>	R\$ 8,00
Chocolate quente <i>Hot chocolate</i>	R\$ 6,00
Chocolate gelado <i>Iced chocolate</i>	R\$ 6,00
Bule de leite <i>Milk pot</i>	R\$ 9,00
Bule de chá <i>Teapot</i>	R\$ 8,00
Café do Alto Drink (sorvete de creme, canela, café expresso, rapadura e chantilly) <i>(vanilla ice cream, cinnamon, espresso, brown sugar and chantilly)</i>	R\$ 15,00
Afogado Drink (sorvete de tapioca, mel de engenho e café expresso) <i>(tapioca ice cream, molasses and espresso)</i>	R\$ 14,00
Porção de chantilly <i>Chantilly cream</i>	R\$ 4,00

# O QUE QUER DIZER?

**Apetrechada:** dotada de beleza física

**Arre égua:** interjeição que pode significar qualquer coisa a depender do tom de voz e da ocasião (alegria, irritação...)

**Arretado:** bom, legal, perfeito

**Bruguelo:** criança pequena

**Buticado:** arregalado

**Corralinda:** coisa linda, pessoa bonita

**Encarnado:** de cor vermelha

**Fastio:** falta de apetite

**Grizmela:** magra

**Guaribada:** dar uma caprichada

**Guenza:** magra, desengonçada

**Jagunço:** capanga; é o nome que se dá, no nordeste brasileiro, ao indivíduo que prestava-se ao trabalho paramilitar de proteção e segurança às lideranças políticas

**Labrocheira:** sem requinte

**Maria Bonita:** companheira de Virgulino Ferreira da Silva, o Lampião; e a primeira mulher a participar de um grupo de cangaceiros

**Marmota:** coisa estranha; pessoa desajeitada; enfeitada

**Matuto:** caipira

**Metida à besta:** pessoa que se julga acima das outras

**Mixuruca:** modesto, fraco

**Pau de arara:** é o nome dado a um meio de transporte irregular e ainda utilizado no nordeste do Brasil

**Porreta:** uma coisa que é legal, ótima

**Tabaréu:** homem tímido ou de hábitos rústicos

**Vexada:** apressado

**HORÁRIOS DE FUNCIONAMENTO**  
segundas-feiras: das 12 às 20h  
terças a sextas-feiras: das 12 às 22h  
sábados, domingos e feriados: das 9 às 22h



**DINING HOURS**  
Mondays: noon to 8 pm  
Tuesdays to Fridays: noon to 10 pm  
Weekends and public holidays: 9 am to 10 pm

[www.cafedoalto.com.br](http://www.cafedoalto.com.br)



[/cafedoalto](#)