

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\$12

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

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



Bebidas

Sem álcool

Água
Mineral | Com gás R\$5

Refrigerante
Coca-Cola | Coca-Cola Zero
Guaraná | Guaraná Zero
Sprite | Sprite Zero
Água Tônica | Água Tônica Zero
R\$6

Cajuína
Refrigerante 250ml R\$5 | 1litro R\$12
Suco 330ml R\$8

Sucos naturais
Pergunte ao garçom quais as
nossas opções R\$8 (especiais R\$9)

Com álcool

Cerveja
Pergunte ao garçom quais as
nossas opções

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

Drinks
Cactel | Cactarina R\$23

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

Vinhos
Pergunte ao garçom quais as
nossas opções

Delicinha do dia

Todos os dias nós preparamos uma delicinha do dia com todo o carinho. São pratos nordestinos cheios de personalidade e simplicidade 

Pra você já combinar com os amigos temos as opções dos outros dias da semana, são de dar água na boca!

terça-feira - costelinha de porco

quarta-feira - baião de dois

quinta-feira - rabada

sexta-feira - favada

sábado - baião dois | baião de dois veggie 

domingo - delícia supresa | opção veggie 

Agora tu pode escolher um acompanhamento pra se deleitar nessa combinação de sabores, mas não se aperreie não, se tu 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.

*acrécimo do segundo acompanhamento R\$6

*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

Porco de sol na chapa
copa lombo (corte de bisteca suína retirado do pescoço, aprox.160g)
produzido artesanalmente na casa R\$28

Carne de sol na nata
carne de sol desfiada, refogada com cebola roxa e nata fresca produzido artesanalmente na casa R\$42

Carne de sol na chapa
bife de alcatra bovino (aprox.160g)
produzido artesanalmente na casa R\$31

Frango na chapa
filé de frango caipira (aprox.130g)
produzido exclusiva e artesanalmente em nossa casa R\$26



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

Queijo coalho
assado na chapa (aprox.200g) R\$27

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

Como a gente gosta é de fartura, bora comer mais!

Queijo coalho (fatia)
assado na chapa R\$8

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

Vinagrete da casa
delicioso vinagrete fresquinho R\$6

Uma saladinha é sempre bem-vinda né?!
Você pode escolher uma proteína ou um vegetariano para acompanhar R\$35

Salada Maria Bonita	mix de folhas selecionadas, cebola roxa, tomate cereja, picles de maxixe e cubos de queijo coalho e castanha de caju
------------------------	--

Hummm... olha esses docinhos...
são de lamber os beíço!

Lampião e Maria Bonita goiabada cremosa caseira e gorgonzola, estranho né?! come pra tu vê R\$25	Cartola banana flambada na cachaça, canela e açúcar e uma fatia de queijo coalho para acompanhar R\$20
Açaí com rapadura R\$15	Creme de cupuaçu com melaço de cana R\$15



e um cafezinho pra arremata R\$4