

PARA INICIAR

PIPOCA DE MILHO CRIULO COM DENDÊ + 35

Pipoca de milho crioulo feito com azeite de dendê e especiarias cajun.

O primeiro sabor da Preta Maria também é um símbolo. O milho crioulo preserva a memória de sementes ancestrais e, ao transformar-se pelo calor, representa renovação e novos começos. Ao lado do dendê, inaugura uma jornada que celebra origem, transformação e pertencimento.

ENTRADAS

BEIJU CROCANTE + 59

Massa crocante de tapioca aquecida com queijo meia cura e servido com uma espuma do queijo Tulha.

TOSTONES DE BANANA + 55

Tostones de banana, servidos com maionese de tofu e coentro, vinagrete de casca de banana e broto de coentro.

A banana verde ocupa há gerações um lugar de cuidado nas tradições alimentares ancestrais. Ao lado do vinagrete preparado com sua própria casca, revela uma cozinha que respeita o ingrediente em sua totalidade e celebra a conexão entre natureza, origem e bem-estar.

TACOS DE CARNE DE JACA + 60

Tortilha de milho, chilli de carne de jaca com feijões vermelhos, creme azedo de castanhas, vinagrete de tomate verde, repolho roxo, broto de coentro e gergelim tostado.

ACARAJÉ E ABARÁ + 75

Tradicional comida de rua afrobrasileira feita a partir de feijão fradinho. Acarajé é frito em azeite de dendê, enquanto o abará é feito no vapor, envolta por folha de bananeira. Servidos com vatapá de cará e molho lambão.

TÁBUA DE SALGADINHOS + 69

Bolinho de arroz, croquete de efó e coxinha de jaca acompanhados de maionese picante de tofu.

SALADAS

SALADA DE REPOLHO + 65

Repolho roxo, manga, supreme de laranja, quiabo, pistache e gergelim tostado.

SALADA KALE + 72

Couve Kale, mix de folhas, abóbora assada, cogumelos grelhados, granola de castanhas, molho tahine cítrico e queijo tulha.

TABULE DE PAINÇO E PURÊ DE BATATA DOCE LARANJA + 69

Painço, cebola, hortelã, salsinha, tomate, pepino, repolho roxo, rabanete, vinagrete e óleo de gergelim.

Servida com purê de batata doce laranja com especiarias, finalizado com manteiga ghee e mel.

PRATOS PRINCIPAIS

CAPELETTI DE JACA COM BRODO DE TOMATE + 89

Capeletti artesanal com recheio de jaca, servido com caldo leve e aromático de tomates e azeite verde.

MOQUECA DE BANANA DA TERRA + 75

Moqueca de banana da terra, arroz de coco, farofa de dendê e coentro.

Prato que traduz a riqueza dos encontros que moldaram a cozinha brasileira. Nesta versão, a banana-da-terra assume protagonismo ao lado do dendê e do coco, revelando uma interpretação que honra a tradição e a força do brasileiro.

ANGU COM COGUMELOS + 85

Angu de fubá com ragu de cogumelos ao vinho e ervas. Finalizado com azeite verde e flores comestíveis.

COUVE-FLOR ASSADA E ARROZ SUL-AFRICANO + 75

Couve-flor marinada e assada, cebola caramelizada, creme de couve-flor e beterraba.

Acompanhado de arroz com especiarias e uvas passas.

MAFÉ DE LEGUMES, FRANGO E ESPUMA DE COCO + 80

Ensopado de legumes, molho de amendoim, sobrecoxa cozida lentamente no sous vide por horas e depois grelhada, servida com espuma de leite de coco, chilli oil e arroz branco.

ARROZ JOLLOF FRUTOS DO MAR + 98

Arroz feito com um refogado rico de tomates, cebolas, pimentões, alho, gengibre e especiarias como curry, páprica e tomilho, acrescido de camarões e lulas grelhadas.

Ícone da África Ocidental, o Jollof Rice reúne gerações à mesa e celebra a comida como expressão de comunidade. No Preta Maria, ganha interpretação autoral com frutos do mar, aproximando tradição, brasilidade e novos olhares da gastronomia afro-brasileira.

SEGA WAT + 80

Ensopado de carne bovina com referências Etiopes a base de cebolas, especiarias e berbere.

Acompanha purê de cará, arroz branco, couve crispy, pickles de cebola, ovo mollet e banana da terra. Referência ao picadinho Brasileiro com raízes africanas.

MENU KIDS + 60

ADICIONE SUA PROTEÍNA

- Camarão + 75
- Carne + 80
- Sobrecoxa + 45

SOBREMESAS

COCADA DE MARACUJÁ + 45

Lasças de coco fresco com toque vibrante de maracujá e leite de coco.

MANJAR DE COCO COM CALDA DE AMEIXA + 40

Doce de memória afetiva intensa. Creme aveludado de coco fresco, com calda de ameixa seca.

BOLO DE MILHO + 45

Bolo cremoso de milho, doce de leite da fazenda, pipoca caramelizada e creme de café.

O milho acompanha a história do Brasil há séculos e simboliza abundância, partilha e memória. Servido com doce de leite da fazenda, pipoca caramelizada e creme de café, encerra a experiência celebrando ingredientes de gerações.

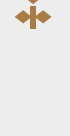
MOUSSE DE CHOCOLATE + 55

Chocolate meio amargo, aerado com merengue de aquafaba e crocante de amendoim, de textura leve e intensa.

Vegano      Ovolactovegetariano

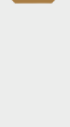
SABORES E SABERES

PAINÇO



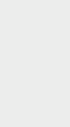
Grão ancestral cultivado há milhares de anos em diferentes regiões da África. Naturalmente sem glúten e rico em fibras e minerais, representa uma tradição agrícola que atravessa gerações e permanece presente na alimentação de milhões de pessoas.

EFÓ



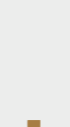
Muito mais que um prato, o efó é um legado da culinária africana. Preparado com folhas verdes, azeite de dendê e temperos, tornou-se um dos símbolos da gastronomia afro-brasileira e da resistência cultural preservada pelas comunidades negras.

CARÁ



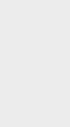
Cultivado há séculos no continente africano, o cará é um tubérculo nutritivo de textura cremosa e sabor suave. Sua presença na culinária brasileira revela o encontro entre ingredientes, culturas e tradições trazidas pelos povos africanos.

MILHO CRIULO



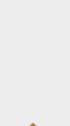
Mais do que uma variedade de milho, o milho crioulo representa diversidade, ancestralidade e preservação. Suas sementes são mantidas por famílias agricultoras há gerações, valorizando a biodiversidade e os saberes tradicionais.

JOLLOF



Um dos pratos mais emblemáticos da África Ocidental, preparado com arroz, tomate, cebola e especiarias. Presente em celebrações e encontros familiares, simboliza hospitalidade, partilha e identidade cultural, com cada país preservando sua própria tradição.

DENDÊ



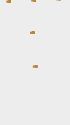
Extraído do fruto da palmeira africana (Elaeis guineensis), o azeite de dendê chegou ao Brasil com os povos africanos e tornou-se um dos pilares da culinária afro-brasileira. Seu aroma e sabor marcantes preservam uma herança gastronômica secular.

BERBERE



Mistura tradicional de especiarias da Etiópia e da Eritreia, composta por pimenta, gengibre, alho, feno-grego, cardamomo e canela. Mais do que um tempero, o berbere traduz a riqueza de sabores e a diversidade culinária do Chifre da África.

MAPÊ (MAFÉ)



Ensopado tradicional da África Ocidental preparado com molho de amendoim, vegetais e carnes ou legumes. Presente em países como Senegal, Mali e Gâmbia, representa o encontro entre ingredientes locais e saberes culinários transmitidos por gerações.