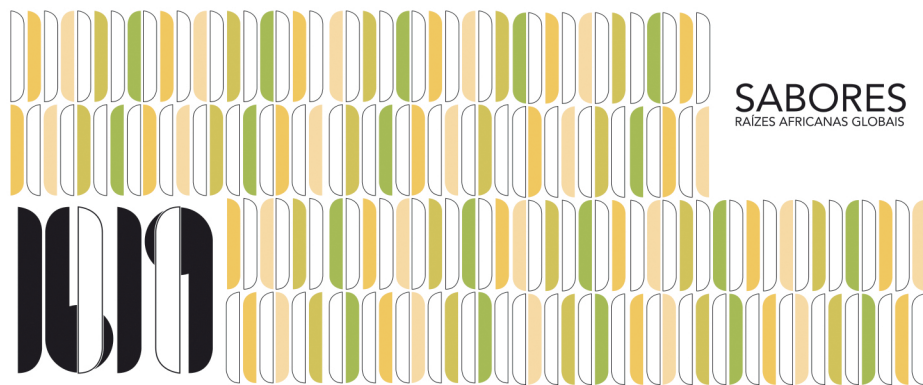


ANGOLA
BRASIL
NIGÉRIA



SABORES
RAÍZES AFRICANAS GLOBAIS

à moda de lá e cá. Angola. Brasil. Nigéria

BRUNCH MENU - PELOURINHO

BRASIL

- CREME DE ABÓBORA COM CARNE SECA (servido com torradas em pasta de alho)
- CALDO DE SURURU
- CARNE DE SOL C/ QUEIJO COALHO E MELAÇO DE CANA
- MINI MOQUECA MISTA C/ PIRÃO
- ESCONDIDINHO DE CAMARÃO
- MINI ABARÁ
- BOLINHO DE FEIJÃO (com molho lambão)
- ACARAJÉ (Completo recheado com vatapá e camarão)
- MINI QUICHE DE FUMEIRO COM BANANA DA TERRA

ANGOLA

- CALDO DE PEIXE À MODA DE LUANDA
- BOMBO ASSADA, BANANA PÃO ASSADA & GIGUNBA TORRADA
- BOLINHOS DE BAGRE FUMADO (com molho de tomate com baunilha e gengibre)
- BOLO DE MANDIOCA (com ginguba fresca)

NIGÉRIA

- AKARA DE CAMARÃO (Bolinho servido com Ogi de coco (creme), granola & frutas da época)
- BOLI (Banana da terra assada à moda yoruba, servida com espetinho de carne, ovos estrelados e purê de Ugwu)
- FRANGO CARAMELIZADO & AMANTEIGADO (Servido com purê de ervilha e hortelã, óleo de pimenta, salada & croutons de pão Agege)
- PURÊ DE ONU (Purê de inhame e banana da terra, churrasco de frango e molho de pimenta)
- TRIO DE KELEWELE (Banana frita temperada com especiarias e servida com puff de chocolate, com

PROJETO /

REALIZAÇÃO /

INFORMAÇÕES



TASTE
BLACK
HISTORY



www.ba.senac.br/1619sabores

71 3186.4000