



Recebi essa galinha pulando para tentar explicar pra você um pouco das expressões da Bahia, mas não tem aperreio não. Talvez a mais famosa seja o “oxente”, ou “oxe” para os mais chegados. Ninguém sabe de onde surgiu. Mainha disse que vem de “ô, gente”. Faz sentido... Baiano gosta de juntar as coisas. Espie o “arerê” que é aquela ruma de gente atrás de um trio elétrico. No lugar que cabem 5, tem 15, e ainda tem uma corda apertando. Ou então aquela massa na Fonte Nova gritando: “Bora, Baêa”. Ó paí... chega me emociono. Meu Bahia na Fonte é barril!

Falei, falei, e se você não é baiano, continua sem entender, não é? Não tô “na cocó” não... Vou dar uma ideia cheque: se você quer mesmo aprender o baianês, chama o garçom, o animador ou qualquer associado de Sauípe. Vamos ter a maior alegria em falar sobre a nossa cultura!



Baêa

comida típica baiana



Costa do Sauípe

parques & resorts



TIRA-GOSTO

Mini acarajés R\$37,00

Mini abarás R\$49,00

Plato hecho de masa de frijoles y especios bahianos

ABRE CAMINHOS

Caldinho de sururu R\$29,00

Caldito de sururu

Mini croquete de mariscos regionais R\$34,00

Mini croqueta de mariscos regionales

Salada tropical de abacate R\$29,00

Ensalada tropical de aguacate

Tostones de mandioca com rabada desfiada R\$26,00

Tostones de mandioca com carne de rabo de buey

HORA DO VAMOS VER

PÉ DE SERRA R\$44,00

Aquela carne do sol frita no capricho com aipim e cebola cozidos na manteiga de garrafa, bem do jeito que se faz no sertão.

Aquella carne de sol bien frita, con yuca y cebolla cocidas en la mantequilla de botella, hecha bien de la manera que se hace en el sertão.

MAR DA RIBEIRA R\$91,00

Moqueca de siri mole, para não ter trabalho nem para comer, com arroz de hauçá, feijão fradinho e uma farofinha.

Moqueca de siri mole, para que no tengas trabajo ni para comer, con arroz de hauçá, frijoles y una "farofinha".

SETE PORTAS R\$49,00

Cozido tradicional, daquele que dá fraqueza, feito com verduras e carnes de gado e suína e um pirão de responsa.

Cocido tradicional, de aquel que nos deja débiles de tanto comer, hecho con verduras y carnes de ganado y de cerdo y un pirón "de responsa".

NOITE DO RIO VERMELHO R\$50,00

Carne de sertão escondidinha, na cocó, por debaixo de um pirão de aipim.

Carne de sertão escondida, en la "cocó", por debajo de un pirón de yuca.

VELHO CHICO R\$73,00

Picanha de bode ao alho, com a ilustre companhia de feijão tropeiro, farofa d'água e vinagrete, do jeito que se come às margens do São Francisco.

Picanha de chivo al ajo, con la ilustre compañía del frijol tropero, farofa d'agua y vinagreta, de la manera que se come a las márgenes del San Francisco.

FEIRA DE SANTANA R\$52,00

No meio do caminho para qualquer lugar da Bahia, você dá uma parada e come uma rabada. Feita com agrião e acompanhada de pirão e arroz branco.

En el medio del camino a cualquier lugar de Bahía, tú das una parada y comes una rabada. Hecha con berro y acompañada de pirón y arroz blanco

LADEIRA DO BONFIM R\$53,00

Arrumadinho de carnes do sertão e de porco defumado, feijão fradinho, salada e farofa. Depois é só subir a colina e agradecer!

"Arrumadinho" de carnes do sertão e de cerdo ahumado, frijol fradinho, ensalada y farofa. ¡Después es sólo subir la colina y agradecer!

GOSTINHO DO INTERIOR R\$42,00

Ensopado de frango caipira com batatinhas, com gostinho de comida de vó. Dá para sentir até o cafuné.

Ensopado de pollo caipira con patatas, con sabor a la comida de la abuela. Se consigue hasta sentir la caricia.

ADOÇA A VIDA

TRILOGIA BAIANA R\$19,00

Bolo de aipim caramelizado, quindim e lelê da Bahia

Pastel de yuca caramelizado, quindim y lelê de Bahía

Bolinho de estudante com sorvete de mangaba e calda de pitanga R\$14,00

Postre típico com helado de mangaba y caldo de pitanga

Mil folhas de banana com lâminas de queijo coalho e sorvete de jaca R\$17,00

Mil hojas de plátano con láminas de queso cuajo y helado de jaca

Flan de mungunzá com flocos de coco e farofa de cacau R\$17,00

Flan de mungunzá con copos de coco y farofa de cacao

Prato de frutas tropicais R\$14,00

Plato de frutas tropicales

COMIDINHA DAS CRIANÇAS

Creme de legumes R\$23,00

Crema de legumbres

Filezinho à parmegiana com jardineira de legumes R\$37,00

Filete a la parmegiana con jardinera de legumbres

Filé de pescada com arroz pilaf R\$33,00

Filete de pescado con arroz pilaf

Espaguete ao sugo R\$35,00

Espaguetis al pomodoro

Maria mole R\$20,00

María mole

FEIRA DE SANTANA - RABADA



SALADINHA RETADA DE BOA

Buquê de rúcula com lâminas de surubim defumado ao molho de pimenta rosa R\$36,00

Bouquet de rúcula con láminas de surubí ahumado a la salsa de pimienta rosa

Espaguete de vegetais em telha crocante de tapioca e dados de carne de fumeiro R\$20,00

Espaguetis de vegetales en tejado crocante de tapioca y dados de carne de fumeiro

Vegetais da horta com lâminas de frango defumado R\$21,00

Vegetales de la huerta con láminas de pollo ahumado

Baêa

comida típica baiana

BOLINHO DE ESTUDANTE COM SORVETE DE MANGABA



