

Somente de
Segunda à Sexta
exceto feriados

EXECUTIVOS

De 11h às 16h

Incluso entrada e sobremesa em todos os pratos

Entradas Fummet de bacalhau ou mini choripan com mini pão de alho ou bowl de salada verano

Sobremesas Doces Portugueses (consulte o garçom)

FILÉ DE FRANGO NA BRASA	48
Filé de frango na brasa, acompanhado de carpaccio de abobrinha, farofa e arroz branco.	
CHORIZO À PORTUGUESA	79
Bife de chorizo assado na brasa acompanhado de confit de cebolas roxas e arroz cremoso de tomates	
ESPAGUETE DE CAMARÃO À CARBONARA	84
Clássico molho feito com carbonara, parmesão e ovos, inovamos a receita acrescentando camarões salteados, finalizados com bacon crocante.	
BABY BEEF	69
Alcatra, corte retirado da ponta da alcatra, é suculenta e tem sabor suave. Assado na panilla, finalizado com sal grosso. Acompanha arroz biro-biro, carpaccio de abobrinha e farofa.	
PIRARUCU MANAÓS	69
Filé de pirarucu marinado e braseado, acompanhado de purê de banana, mix de pimentões, cebola em azeite e arroz branco.	
BACALHAU COM NATAS	77
Bacalhau desfiado refogado em azeite, cebola e alho, batata portuguesa em cubos, envoltos em molho branco enriquecido com uma mistura de queijos finalizado com creme de leite e queijo mussarela gratinado. Acompanhado de arroz branco.	
FETTUCCINE DE ESPINAFRE AO MOLHO BECHAMEL	67
Fettuccine de espinafre envolto no molho bechamel acompanhado de frango empanado.	
RISOTO DE AZEITONA ROXA	79
Arroz arbóreo com textura cremosa envolto de tapenade de azeitonas galegas, cebola roxa, vinho tinto, salsa, manteiga e parmesão. Servido com tomates cereja confitados, nozes picadas e molho sour (creme azedo). 	
SALADA DE PENE COM FRANGO AO MOLHO PESTO	59
Salada fria de macarrão pene cozido ao dente, molho pesto, queijo coalho de búfala em cubos e tomate cereja fresco.	
PARMEGIANA DE FRANGO AO POMODORO	67
Filé de peito de frango empanado com farinha panko, frito e servido ao molho pomodoro artesanal e queijo mussarela. Acompanhado de espaguete ao alho e óleo.	



SALADAS

HARMONIZE

-   **SALADA TROPICAL** _____ 59 
Mix de folhas servido com morango e uvas, finalizado com tomate cereja e cebola roxa. Acompanha molho de mostarda e mel.
-    **SALADA COM QUEIJO BRIE** _____ 74 
Salada de presunto cru com queijo brie, tomates cerejas, alface americana, molho de mostarda e mel finalizado com nozes e figo secos.
-  **SALADA TERRA & MAR** _____ 55 
Bacalhau em lasca confitado, alface americana, camarão no alho e óleo, azeitonas, croutons, tomate cereja, cebola roxa, e temperada com ervas finas e azeite.

ENTRADAS

-  **PÃO DE ALHO TERRA & MAR** _____ 14
Nosso pão poderia se chamar quem pede repete, porque quem prova um quer outro. (Produção própria)
-  **PÃO COM CHOURIÇO** _____ 22
Pão Terra & Mar recheado com chouriço português e queijo do Reino.
-  **LINGUIÇA DE COSTELA BLACK ANGUS** _____ 55
300g
Produto feito 100% de costela bovina, sem adição de outras espécies.
-  **LINGUIÇA DE CORDEIRO DORPER** _____ 55
300g
Produto feito 100% de carne de cordeiro, sem adição de outras espécies.
-  **LINGUIÇA BLACK ANGUS** _____ 55
300g
Produzida com cortes altamente marmorizados da reserva Black Angus, de tempero suave e sabor autêntico.
-  **LINGUIÇA DE CORDEIRO APIMENTADA DORPER** _____ 55
300g
Produto feito 100% de carne de cordeiro, sem adição de outras espécies. condimentos naturais, entre eles pimenta dedo de moça.
-  **FOCACCIA COM JAMÓN** _____ 59
Uma entrada feita com massa fininha, estilo foccacia, de ervas finas artesanais, queijo coalho de búfala, presunto cru, núcula fresca e azeite infundado de salsa.

Legenda de Harmonização



Champagne



Branco



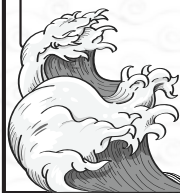
Rosé



Tinto



Licoroso





ENTRADAS



HARMONIZE

- | | |
|--|--|
| | BOLINHO DE BACALHAU <i>(Porção com 3 Unidades)</i> _____ 24
Feito de forma artesanal como manda a tradição portuguesa, com bacalhau gadus morhua. |
| | PATANISCA DE BACALHAU _____ 59
Tradicional entrada portuguesa de lascas de bacalhau empanado. |
| | PUNHETA DE BACALHAU _____ 79
Lascas de bacalhau, cebola roxa, azeitonas, regadas no azeite e acompanhadas de pão tosta braseado. |
| | SEQUÊNCIA DE CAMARÃO _____ 87
Combinação de camarões com diferentes cocções e sabores. Ceviche de camarão, camarão ajillo e camarão empanado servido com maionese de limão e aipo. |
| | CAMARÃO AL AJILLO _____ 89
Camarão salteado no azeite com lâminas de alho, páprica picante, deglaçado com vinho branco. Acompanha cesto de pães. |
| | CAMARÃO EMPANADO _____ 87
Camarões empanados na farinha panko e acompanhado de maionese de limão e aipo. |

Legenda de Harmonização



Champagne



Branco



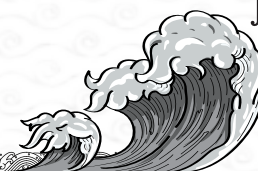
Rosé



Tinto



Licoroso



ENTRADAS



HARMONIZE

-  **QUEIJO ASSADO** _____ 38
Queijo coalho assado e servido com melão de cana.
-  **PROVOLETA TERRA & MAR** _____ 42
Provolone assado no Jospir (forno espanhol a carvão) finalizado com mix de pimentões, acompanha torradas T&M.
-  **CESTO DE PÃES TERRA & MAR** _____ 19
Torradas acompanhadas de 3 pães portugueses diversos.
-  **BATATA FRITA** _____ 27
-  **CALDO VERDE** _____ 33
Como manda a tradição portuguesa, batatas, cebola, alho, couve, azeite e chouriço português.

Legenda de Harmonização



Champagne



Branco



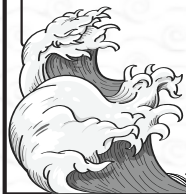
Rosé

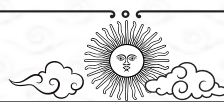


Tinto



Licoroso





PRATOS PRINCIPAIS

BACALHAU E FRUTOS DO MAR



BACALHAU COM NATAS E CAMARÃO

Bacalhau desfiado e camarões salteados no azeite, cebola, alho, guamecidos com molho bechamel gratinados com pães. Acompanha arroz branco.

99
195



BACALHAU GOMES DE SÁ

Lascas de bacalhau confitados em azeite, cebolas e alho em finas rodela refogadas em azeite, finalizado com ovos cozidos, azeitonas e batata em rodela. Acompanha arroz branco.

89
175



BACALHAU COM NATAS TERRA & MAR

Bacalhau desfiado refogado em azeite, cebola e alho, batata portuguesa em cubos, envoltos em molho branco enriquecidos com uma mistura de queijos finalizado com creme de leite e queijo mussarela gratinada. Acompanha arroz branco.

89
175



BACALHAU A ZÉ PIPO

Lascas de bacalhau gadus morhua com azeite, alho e cebola ao molho bechamel com 3 queijos, acompanhado de purê de batatas e finalizado com salsa e azeitona preta

99



LOMBO DE BACALHAU TERRA & MAR

Lombo de bacalhau confitado e assado no forno, camarão, azeitona, mix de legumes braseados, batatas rústica. Acompanha arroz branco.

294



LOMBO DE BACALHAU À LAGAREIRO

Lombo de bacalhau confitado, defumado no jasper, lâminas de alho, azeite, acompanhado de brócolis, ovo cozido, batatas ao murro, azeitonas pretas e arroz branco.

149
289



ARROZ DE BACALHAU E CAMARÃO

Lascas de bacalhau refogados no azeite, cebola, alho, pimentão, tomate, regados com caldo de mariscos, finalizados com camarão e coentro.

89



FETTUCCINE DE CAMARÃO

Fettuccine com camarões ao alho, tomate, pimenta fresca e salsinha.

95



FETTUCCINE DE CAMARÃO AO MOLHO ALFREDO

Fettuccine de camarão flambado ao molho alfredo, acompanhado de decoração de crocante de pães.

87



CAMARÃO NA MORANGA

Camarões salteados envoltos em creme de abóbora, finalizado com creme de leite. Acompanha arroz branco.

298



MAR E BRASA

Lagosta, camarão, lula, mexilhão, polvo e lagostim assados no Jisper (forno espanhol a carvão), acompanhado de arroz de limão com alho poró e salada braseada.

279



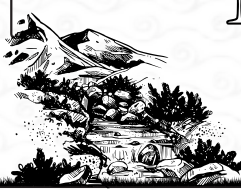
BACALHAU NA CATAPLANA

Lascas de bacalhau gadus morhua com azeite, alho, cebola roxa, mix de pimentões, batata portuguesa assada, servido em cama de arroz de tomate, finalizado com salsa e azeitona preta.

99

Legenda de Harmonização

- Champagne
- Branco
- Rosé
- Tinto
- Licoroso





PRATOS PRINCIPAIS



BACALHAU À GRÃO DE BICO _____ 169

Salada de grão de bico refogados com cebola branca e alho laminado, salsa fresca, brócolis e ovo cozido, lombo de bacalhau Gadus Mohua confitado em azeite português, pimentão vermelho, perfumados com ramo de alecrim fresco.



DUO DO MAR _____ 239

Uma combinação do lombo de bacalhau Gadus Mohua confitado com tentáculo de polvo, servido com repolho verde branqueado e temperado com azeite verde e alho laminado.



RISOTO DE CAMARÃO _____ 79

Arroz arbóreo com caldo de mariscos, creme de leite fresco, camarões salteados em azeite.

POLVO

HARMONIZE



POLVO A GALEGA _____ 139

Polvo macio e suculento, com páprica picante e batatas portuguesas.



CATAPLANA DE MARISCOS _____ 259

Polvo macio e suculento, Mexilhões, camarão e anéis de lula, ao vinho branco, alho, cebola e pimentões. Acompanhado com batata portuguesa e arroz branco.



POLVO A LAGAREIRO _____ 189

Tentáculos de polvo grelhados, batatas ao murro, azeitona, alho, arroz branco e cama de cebola branca. 349

OVINOS DORPER LAMBER



CONTRA FILÉ DE CORDEIRO _____ 119

Corte macio de sabor acentuado. Marinada no vinho branco, assada na panela, finalizado com sal grosso. Acompanha, geléia de cebola.



PICANHA DE CORDEIRO _____ 109

Marmorizada e com capa de gordura fina. Marinada no vinho branco, assada na panela, finalizado com sal grosso. Acompanha, geléia de cebola.



CARRÉ DE CORDEIRO TERRA & MAR _____ 139

Carne marinada no vinho branco, assada na panela, finalizada com sal grosso, acompanha batata rústica assada com alecrim.

Legenda de Harmonização



Champagne



Branco



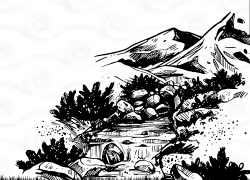
Rosé

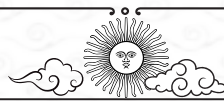


Tinto



Licoroso





PRATOS PRINCIPAIS

BOVINOS

HARMONIZE

- | | | |
|---|--|--|
|  | FILE BITOQUE _____ | 105  |
| | Filé mignon ao alho, azeite e vinho branco, ovo frito, batata frita e arroz branco. | |
|  | PARMEGIANA TERRA & MAR _____ | 105  |
| | Filé mignon empanado, ao molho de tomate caseiro e queijo mussarela, acompanha batata frita e arroz branco. | |
|  | FILE TERRA&MAR _____ | 135  |
| | Filé mignon grelhado, com camarões flambados ao molho alfredo, acompanhado de fettuccine de espinafre ao alho e legumes na brasa | |
|  | BABY BEEF BLACK ANGUS C/ FETTUCCINE _____ | 115  |
| | Baby beef com fettuccine ao molho Alfredo. | |
|  | PARRILLADA TERRA & MAR _____ | 259   |
| | Picanha black angus, baby beef black angus, linguiça black angus, picanha suína durok - salsa crioula, farofa e batatonese. | |
|  | T-BONE BLACK ANGUS _____ | 159   |
| | Acompanha salsa crioula, batatonese e farofa | |
|  | BABY BEEF BLACK ANGUS _____ | 95  |
| | Acompanha salsa crioula, farofa e batatonese. | |
|  | ASSADO DE TIRAS BLACK ANGUS _____ | 95  |
| | Costela bovina em corte transversal - salsa crioula, farofa e batatonese. | |
|  | BIFE CHORIZO BLACK ANGUS _____ | 95  |
| | Acompanha salsa crioula, farofa e batatonese. | |
|  | FRALDINHA BLACK ANGUS _____ | 119  |
| | Acompanha salsa crioula, farofa e batatonese. | |
|  | BIFE DE TIRAS BLACK ANGUS _____ | 149  |
| | Picanha em corte longitudinal - salsa crioula, farofa e batatonese. | |

Legenda de Harmonização



Champagne



Branco



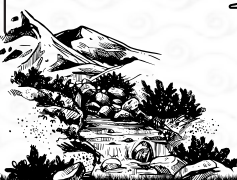
Rosé



Tinto





Licoroso





PRATOS PRINCIPAIS

REGIONAL

 **COSTELA DE TAMBAQUI À MODA DO CHEF** _____ 85 
Costela de Tambaqui empanada em farinha panko e gergelim, acompanha arroz de camarão com pimenta de cheiro com redução balsâmico no peixe.

KIDS

FILE KIDS _____ 45
Cubinhos de filé salteados na manteiga.

Escolha um acompanhamento.

- Arroz branco, batata frita, feijão e farofa.
- Fettuccine ao molho de tomate
- Fettuccine na manteiga

FRANGO KIDS _____ 42

Cubinhos de frango salteados na manteiga.

Escolha um acompanhamento.

- Arroz branco, batata frita, feijão e farofa.
- Fettuccine na manteiga

ACOMPANHAMENTOS

FAROFA TERRA & MAR _____ 12
Farinha Cruzeiro do Sul. temperada com manteiga de garrafa e alho frito.

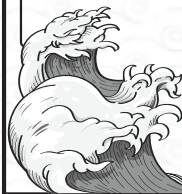
ARROZ MALANDRINHO D. ISABEL _____ 28
Feijão temperado como em Portugal, misturado com arroz branco cremoso.

ARROZ COM BRÓCOLIS _____ 22
Mistura de arroz branco com brócolis.

ARROZ BIRO-BIRO _____ 25
Arroz branco com batata palha e bacon.

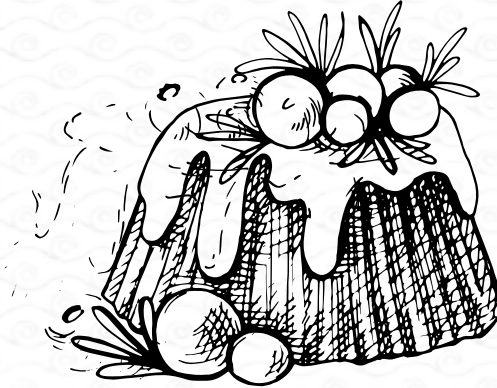
ARROZ BRANCO _____ 18

VINAGRETE _____ 12
Salada fresca a base de tomate, cebola roxa, cheiro verde, azeite, sal e vinagre





SOBREMESAS



HARMONIZE



PUDIM DE LETTE _____ 15



CHURROS COM DOCE DE LETTE _____ 22

6 unidades de churros argentinos com doce de leite cremoso.



COCADA DE FORNO C/ PICOLÉ DE AVELÃ _____ 39

Cocada cremosa a base de coco fresco ralado, servida com picolé de chocolate c/ avelã.



PANNA COTTA DE FRUTAS VERMELHAS _____ 22

Clássica sobremesa italiana servida com geleia de frutas vermelhas.



PETTIT GATEAU TRADICIONAL _____ 28

Acompanhado de ganache de chocolate e sorvete de creme.



RABANADA AO VINHO DO PORTO _____ 39

Pão amanhecido embebido de vinho do porto, leite e ovos batidos com açúcar, fritas por imersão. Polvilhadas com açúcar e canela servidas com sorvete de creme.



LETE CREME _____ 22

Sobremesa tradicional portuguesa muito parecida com o crème brûlée, porém de textura mais leve. Feito à base de leite, baunilha, gema de ovos, açúcar e levemente perfumado de canela e raspas de limão. Finalizado com casquinha crocante de açúcar.



SEMI FRIO DE BOLACHA _____ 24

Sobremesa tradicional portuguesa, cremosa e com casquinha crocante de bolacha, feito à base de leite condensado, bolacha tipo maria, manteiga e cream cheese.

Legenda de Harmonização



Champagne



Branco



Rosé



Tinto



Licoroso



BEBIDAS DIVERSAS

ÁGUAS

ÁGUA MINERAL SEM GÁS	6
ÁGUA MINERAL COM GÁS	7
ÁGUA PEDRAS SALGADAS COM GÁS	250ml 15 750ml 39

SUCOS



Tradicionalis

STANDARD

- ACEROLA • CUPUAÇU • LIMÃO
- MORANGO

	LARANJA	
300ml: 13	300ml	17,90
jarra 700ml: 23	Jarra	32,90

ESPECIAIS

- ABACAXI E ABACAXI C/
HORTELÃ • MARACUJÁ

300ml: 15
jarra 700ml: 25

SUCO DE UVA	300ml: 12
TINTO	

Adicional leite: 3

Adicional leite jarra: 5



CAFÉS/CHÁS

ESPRESSOS	6
ATENTO, AMENO, DECAF	
CAPPUCCINOS	8
CLASSIC, CARAMELO, CHOCOLATTO	
CHÁS	7
HORTELÃ, HIBISCO E MAÇA, CAPIM CIDREIRA	

BEBIDAS DIVERSAS

REFRIGERANTE LATA	9
Coca-cola, Coca-cola sem açúcar, sprite, fanta laranja, fanta uva	
REFRIGERANTE KS	8
Coca-cola, coca-cola sem açúcar, fanta laranja	
SCHWEPPEs	9
Citrus e tônica	
GUARANÁ TUCHAUA	8 Lata



BEBIDAS DIVERSAS

CAIPIROSKAS

CAIPIROSKA

Limão, cupuaçu, morango, kiwi e abacaxi

Absolut 24

Wyborowa 20

CAIPIRINHAS

CAIPIRINHA

Limão, morango, abacaxi e cupuaçu

19

GIN

GIN TONIC

Abacaxi e morango

Beefeater 33

Seagram's 30



GREEN PASSION

Gin, suco de maracujá, suco de limão siciliano, monster green, rodela de limão siciliano.

Amazzoni 30

Beefeater 30

COQUETÉIS

MARGARITA

Tequila ouro, sumo de limão (Margarita Mix),

27

OREMUS MORANGO

Espumante moscatel rosé, com morangos.

34

SAQUERITAS

Morango, abacaxi, cupuaçu, pitaya e kiwi

30

APEROL SPRIT

Espumante rosé, aperol, água com gás, laranja e gelo.

32

BOULEVARDIER

Chivas 12, vermute rosso e biter italiano água com gás e gelo.

39

MOJITO

Run Carta Blanca, hortelã, açúcar, limão, água com gás e gelo.

22

DEUSA DO AMOR

gin Amazzoni sumo de limão Xarope de cranberry mel de abelha.

34

ENCONTRO DOS MARES

Curaçau blue, vodka, suco de limão, essência azul, rodela de laranja, cereja, xarope de açúcar e gelo.

23

PINK LEMONADE

Limão siciliano com suco de frutas vermelhas.

23



CÉU

Chivas 12, xarope de maracujá, sumo de limão. Licor de gengibre, proteína do ovo.

39

LILLET SPICY

Absolut, sumo de limão, o monin spicy mango e completa com a tônica citrus. com rodela de laranja e topo de manjeriço.

34

MANAUS FIZZ

Absolut vodka, chá de capim santo, de sumo de limão taiti, mel de abacaxi.

29

PÔR DO SOL

Amazzoni gin, maniuara ramazzotti rosato, Sumo de limão siciliano, xarope de caju limonada.

29

TERRA SOUR

Gin amazzoni, xarope de maracujá com canela, suco de abacaxi, sumo de limão

29

TERRA E MAR

Gin amazzoni, sumo de limão, xarope de tangerina. Folhas de manjeriço. Completar com soda limonada.

34

O IRLANDÊS

Whiskey Jameson, mel de pimenta defumado, suco de limão, zest de laranja.

34

LILLET VIVE

Lillet blanc, água tônica, lâminas de pepino e morango.

34

ROSATO TONIC

Aperitivo ramazzotti, água tônica.

29

BEEFEATER & TONIC COQUETEL

Beefeater, água tônica.

29

CHIVAS ' SOUR/LIMÃO

Chivas 12, limão siciliano, xarope de açúcar, proteína do ovo.

39

FITZ GERALD

Beefeater london drink dry gin, xarope de açúcar, sumo de limão.

34

BASIL SMASH

Beefeater london drink dry gin, xarope de açúcar, sumo de limão smash de manjeriço.

34

PENICILIN CHIVAS

Chivas 12, sumo de limão, mel de gengibre defumado.

39

MINT JULEP COQUETEL

Chivas 12, xarope de açúcar, smash de hortelã defumado.

29

COSMOPOLITAN

Absolut suco de limão cranberry licor de laranja.

24

BEBIDAS DIVERSAS

ENERGÉTICOS

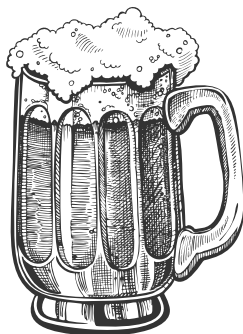
MONSTER	15
GREEN, ULTRA VIOLET, ULTRA PARADISE, MANGO LOKO	

CERVEJAS

ANTARCTICA ORIGINAL	600ml	17
PATAGONIA WEISSE	335ml	13
	740ml	28
PATAGONIA AMBER LAGER	335ml	16
	740ml	28
PATAGONIA BOHEMIAN PILSENER	740ml	28
STELLA ARTOIS	330ml	12
	600ml	25
CERVEJA COLORADO LAGER	355ml	13
CERVEJA COLORADO LAGER	600ml	26
CERVEJA BECKS ONE WAY	600ml	22
CERVEJA SPATEN LONG NECK	355ml	14
CERVEJA BRAHMA MALZBIER	Long Neck	10
CERVEJA CARACU	Long Neck	10
GOOSE ISLAND MIDWAY	Long Neck	16

CHOPP

CHOPP BRAHMA	300ml	15
	500ml	24
	1L	43
CHOPP SUJO	300ml	18
BRAHMA	500ml	26
	1L	45
CHOPP DE MENTA	300ml	18
BRAHMA	500ml	26
	1L	45



CHOPP DE VINHO AUTÊNTICO	350ml	26
---------------------------------	-------	----

DOSES



BUCHANANS 12 ANOS	25
BUCHANNANS 18 ANOS SPECIAL RESERVE	150
CIROC	28
DIMPLE	41
GORDON LONDON	16
LICOR CUARENTA Y TREZ	25
WYBOROWA	21
LOGAN 12 ANOS	25
OLD PARR 12 ANOS	28
OLD PARR SILVER	28
RUM ZACAPA CENTENÁRIO 23	54
SAKE AME GEKKEIKAN	70
ABSOLUT	21
TEQUILA DON JULIO	82
TEQUILA JOSE CUERVO PRATA	21
TEQUILA JOSE CUERVO OURO	21
JACK DANIEL'S GENTLEMAN	40
JACK DANIELS HONEY	31

BEBIDAS DIVERSAS

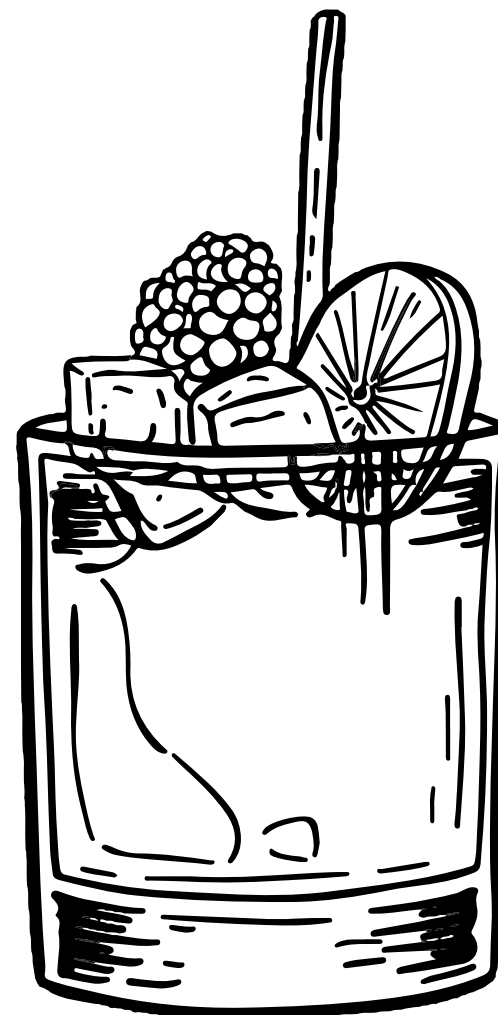


DOSES

JACK DANIEL'S TENNESSEE	21
JACK DANIELS SINGLE BARREL	33
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	35
JOHNNIE WALKER BLUE LABEL	191
JOHNNIE WALKER DOUBLE BLACK	33
JOHNNIE WALKER GOLD RESERVE	49
JOHNNIE WALKER GREEN LABEL	41
JOHNNIE WALKER PLATINUM 18 ANOS	87
JOHNNIE WALKER SWING	76

CACHAÇAS

JAMBUCANA	14
MANAÓS CARVALHO	14
MANAÓS PRATA	12
MANAÓS AMBURANA	14
MANAÓS MELAÇO	22
CACHAÇA ED. LIMITADA	17
CACHAÇA IMPERIAL	115



INFORMAÇÕES GERAIS

A gorjeta aqui sugerida, quando efetivamente concedida, é integralmente direcionada para compor a remuneração dos colaboradores responsáveis pelo atendimento - direto e indireto - de nossos clientes e aos respectivos encargos trabalhistas e sociais, de acordo com a Lei 13.419/2017 e com instrumento coletivo específico firmado com o sindicato profissional.

Este estabelecimento cobra couvert artístico quando das apresentações, que é repassado ao músico/artista, valorizando a arte e cultura regional/local.

"É proibido fumar nas dependências deste estabelecimento (lei federal 12.546);"

"É proibida a venda de bebidas alcoólicas para menores (Lei federal 8069/90 Art.81 e 243);"

"Tráfico e exploração sexual de crianças e adolescentes é crime - Denuncie através do disque 100."

"A exploração através do trabalho infantil é crime, e deve ser combatido - Lugar de criança é na escola - Denuncie através do disque 100."

"A adição de cloreto de sódio (sal) em excesso é prejudicial à saúde e pode causar hipertensão arterial e outros males."

Grupo Engenho social

O Grupo Engenho apóia causas sociais importantes, e tem orgulho de estar presente na vida de crianças e adultos que precisam de ajuda no Brasil.

Abrigo Moacyr Alves - Manaus/AM
Abrigo Monte Salém - Manaus/AM
Centro Esportivo Anilton Samuel - Manaus/AM
Casa de Sara - Iranduba/AM
Casa dos Filhos - Manaus/AM
Casa do Idoso São Vicente de Paulo - Manaus/AM
Comunidade Nossa Senhora dos Navegantes - Manaus/AM
Espaço Viver Val de Cães - Belém/PA
Estrela do Norte Esporte Clube - Manaus/AM
Instituto Amigo Anjo - Manaus/AM
Lar das Marias - Manaus/AM
O Pequeno Nazareno - Manaus/AM

Beba com responsabilidade. Se beber não dirija.
Todas as imagens do cardápio são meramente ilustrativas.



Não aceitamos cheques

O TEMPO DE PREPAROS DOS
PRATOS SÃO DIFERENTES