



Nação  
*Nordestina*  
BAR E RESTAURANTE



BANDA DE PIFANOS



# “Nação Nordestina: uma história de sucesso”

Por Luciene Lucas de Almeida

Abril/ 2017

Como toda boa história, essa também começa com “era uma vez...”.

Também começa numa terra longe, onde sol brilha escaldante, castigando a pele e onde o luar é mais bonito e brilhante do que em qualquer outro lugar (“Não há oh gente oh não, Luar como este do sertão”\*).

Começa num pequeno vilarejo chamado Mulungu, agreste do Estado de Pernambuco, região nordeste do Brasil. Lá viviam o S. Alcino e sua esposa, D. Glorinha, ele da família Almeida e ela da família Oliveira, casal que teve nada mais, nada menos que 14 filhos...Entre esses filhos, está o S. Gilvan, 5º filho dessa típica família nordestina.

Os tempos difíceis e a vida sofrida obrigaram o S. Gilvan a deixar seus pais, seus irmãos, sua terra natal e, aos 18 anos sair em busca de um sonho, um sonho chamado São Paulo.

Foi e voltou para rever a família, mas com data certa para voltar para São Paulo.

O ano era 1962, e na viagem de volta, conheceu uma morena de olhos verdes que roubou o seu coração. Ela, Inês, tinha então 15 anos e viajava com sua família em busca do mesmo sonho de uma vida melhor no sul. A vigilância paterna era rigorosa (o pai dela era muito bravo)...mas naquele tempo, a viagem de Pernambuco para São Paulo durava 5 dias e muita coisa podia acontecer. Na verdade, os 5 dias, viraram 6 dias, pois com a renúncia do Presidente Jânio Quadros, as estradas foram fechadas e a viagem ficou mais comprida. Foi uma boa viagem, que terminou com uma promessa de reencontro entre eles. Reencontro que aconteceu e que levou a outros e a outros, até que em 1964, no dia 23/05, casaram-se. Foram tempos difíceis, mas apesar de tudo estavam juntos. Da união nasceram 4 filhos, três meninas e um menino.

Sempre pensando em melhorar as condições de vida de sua família e acreditando que ainda não tinha conquistado o que viera buscar em São Paulo, em 1973, o S. Gilvan e dois de seus irmãos (S. Zé Almeida e S. Tinô), decidiram montar um bar, uma autêntica “Casa do Norte”, para comercializar os produtos e as comidas típicas do Nordeste. O nome ?

Casa do Norte Irmãos Almeida, na Vila Aurora, Zona Norte da capital paulista.

E não é que o negócio deu certo ? No ano de 1973 foi aberta uma filial na Vila Medeiros (o atual Mocotó) e no ano de 1976 foi aberta a filial do Lauzane (o atual O Mocofava).

Apesar dos negócios irem bem, em 1978, os três irmãos decidiram que cada um iria ficar com um estabelecimento de forma independente. Assim, o S. Gilvan ficou com a casa da Vila Aurora, o S. Zé Almeida ficou com a casa da Vila Medeiros e S. Tinô ficou com a casa do Lauzane.

Desde então, o S. Gilvan teve outros negócios, todos voltados para o comércio (padaria, bares, restaurantes, lanchonetes), sempre com muita luta e trabalho. E tendo sempre ao seu lado a sua esposa, a D. Inês, companheira de tantas batalhas. Teve sucesso e teve fracasso, mas o S. Gilvan nunca perdeu a disposição e a vontade de trabalhar.

E foi assim que em 2007, aos 65 anos, junto com o filho Luciano e o genro Márcio, e, é claro, com a D. Inês, que arregaçou as mangas novamente e com coragem e determinação fundou o “Nação Nordestina”, restaurante de comida nordestina no bairro Vila Maria.

Hoje, 57 anos após ter deixado a sua terra natal, o S. Gilvan pode falar, com orgulho, que o tão almejado sonho de conquistar São Paulo foi alcançado: o “Nação Nordestina” é um sucesso.

E o S. Gilvan e a D. Inês, que são nordestinos, que “antes de tudo são fortes” \*\*, são o orgulho e a inspiração de sua família, pois, alcançaram o sucesso, com muito amor, muito trabalho e sem perder a humildade.

Em abril de 2018, o S. Gilvan faleceu, mas deixou como herança a sua história de vida, não só aos seus herdeiros de sangue, mas também àqueles que tiveram o privilégio de conviver com ele.

A lição sobre a importância de lutar por um sonho, de ser uma pessoa honesta e dedicada à família e amigos, de ser um guerreiro em busca de seus ideais, não importa o sol escaldante, a vida sofrida, a distância, o trânsito parado (no caso da renúncia do Jânio Quadros), a luta, o trabalho árduo, os recomeços; Quando se tem determinação é só arregaçar as mangas e partir em busca de seu sonho.

Em 2022 lançamos o selo em comemoração aos 50 anos da 1ª Casa do Norte Irmãos Almeida.



\*Luar do Sertão, de Catullo da Paixão Cearense e João Pernambuco

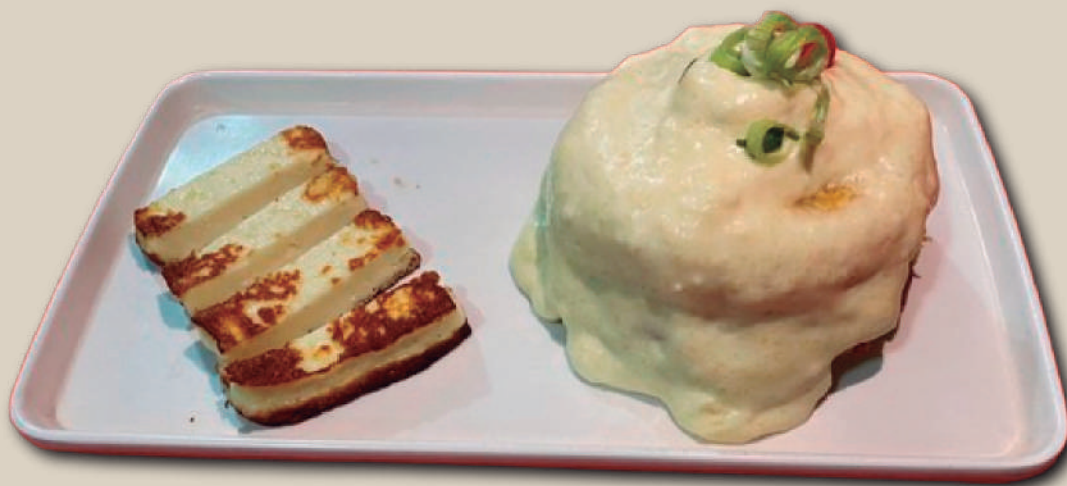
\*\*No livro “Os sertões”, Euclides da Cunha diz “O sertanejo é, antes de tudo, um forte”

# NOVIDADES

## Saudade da Minha Terra

Mini cuscuz recheado de carne seca, calabresa ou cupim cozido, coberto com creme de queijo, acompanhado de queijo coalho assado.

**R\$ 42,90**



1º Lugar no Concurso Original do Brasil, organizado pela Abrasel - Sabor Brasil

## Carne de Sol do Kariri

Carne de Sol Artesanal - Coxão mole com mandioca cozida e frita na manteiga.

**R\$ 89,90**



Homenagem ao grande amigo Sandro Pessoa do Restaurante Família Kariri, localizado no CTN - Centro de Tradições Nordestinas - SP.

# Escolha o seu prato, por apenas R\$ 36,50



## Tacho 01 - Frango no Molho

Baião de Dois, Frango no Molho e Purê de Mandioca.

## Tacho 02 - Pernil Acebolado

Arroz Branco, Feijão de Corda e Pernil acebolado.



## Tacho 03 - Linguissa Toscana

Arroz Branco, Feijão de Corda e Linguissa Toscana acebolada.

## Tacho 04 - Dobradinha

Arroz Branco, Favada e Dobradinha.



## Tacho 05 - Cupim

Baião de Dois, Purê de Mandioca e Cupim Cozido

## Tacho 06 - Frango com Jerimum

Arroz Branco, Feijão de Corda, Purê de Jerimum e Sobrecoxa de Frango Cozida.



Obs: Todos os pratos acompanham vinagrete;  
Porções individuais (600gr aproximadamente).



## **PF'S DO NAÇÃO**

**NÃO ALTERAMOS OS ITENS DOS PRATOS**

- PF 1** - Baião de Dois, Carne Seca e Mandioca Cozida ..... R\$ 47,50
- PF 2** - Arroz, Feijão de Corda, Farofa de Cuscuz e Carne de Sol ..... R\$ 47,50
- PF 3** - Arroz, Feijão de Corda, Purê de Jerimum e Cupim Cozido ..... R\$ 47,50
- PF 4** - Baião de Dois, Favada e Mandioca Cozida ..... R\$ 47,50
- PF 5** - Feijoada Individual - Carne seca, Linguiça, Arroz, Farofa, Couve e 5 pedacinhos de torresmos. (somente às quartas e sábados) ..... R\$ 59,90
- PF 6** - Baião de Dois, Carne de Sol e Mandioca Cozida ..... R\$ 47,50
- PF 7** - Kids - Arroz, Batata Frita, Purê de Mandioca, Filé de Frango e Tomate ..... R\$ 39,90
- PF 8** - Baião de Dois Vegetariano, Queijo Coalho Assado e Mandioca Cozida ..... R\$ 47,50
- PF 9** - Baião de Dois, Favada, Caldo de Mocotó e Sarapatel ..... R\$ 47,50
- PF 10** - Baião de Dois ou Arroz Branco, Filé de Peixe no molho Purê de Mandioca e Batata Palha ..... R\$ 59,90  
(somente às sextas-feiras)

# BOLINHOS E PASTÉIS DO NAÇÃO

## Lampião

Croquete de massa de abóbora com carne seca e requeijão do norte.



## Maria Bonita

Coxinha de massa de abóbora com recheio de pernil temperado.

## Dadá

Bolinho de mandioca com carne seca desfiada.



## Lisbela

Coxinha de mandioca com parmesão e bacon, recheada de cupim e requeijão cremoso.

## Assum Preto

Pastel de carne seca c/ queijo coalho.

## Sabiá

Pastel de queijo coalho.

## Monte a sua Porção - Balaio de Gato

Você também pode montar a sua porção com o bolinho ou pastel que desejar.

**R\$ 15,90**  
c/ 2 unidades

**R\$ 27,50**  
c/ 4 unidades

**R\$ 35,90**  
c/ 6 unidades

**R\$ 46,90**  
c/ 8 unidades

**R\$ 59,50**  
c/ 10 unidades

**R\$ 71,50**  
c/ 12 unidades

## COMBOS

### Combo das Patroas

Torresmos, Cabra da Peste, Lampião, Lisbela e Assum Preto

### Combo das Poderosas

Torresmos, Zé Galego, Dadá, Maria Bonita e Sabiá.

~~De R\$ 161,70~~

**Por R\$ 142,50**



# Que tal Petiscar?

## Tripa de Porco

**R\$ 14,50** (unidade)

## Torresmo

**Peq. R\$ 16,50**

**Med. R\$ 30,00**

**Gde. R\$ 46,50**

## Costelinha de Porco

**R\$ 19,50** (unidade)

## Joelho de Porco c/ Farofa de Guscuz

**R\$ 49,90** (unidade)

## Moela de Galinha c/Farofa de Guscuz

**R\$ 32,90**

## Gabra da Peste

Quadradinho de tapioca, calabresa e queijo.

**R\$ 20,00**

c/ 6 unidades

**R\$ 35,00**

c/ 12 unidades

## Jabá Frito

**R\$ 18,50** (unidade)

## Carne de Sol em Tirinhas

**R\$ 18,50** (unidade)

## Cupim Gozido

**R\$ 18,50** (unidade)

## Cupim Frito

**R\$ 18,50** (unidade)

## Bucho

**R\$ 16,50** (unidade)

## Batata Frita

**Peq. R\$ 17,00**

**Gde. R\$ 25,30**

## Zé Galego

Quadradinho de tapioca com queijo.

**R\$ 20,00**

c/ 6 unidades

**R\$ 35,00**

c/ 12 unidades

## Januário

Queijo caalho assado na manteiga com melado de cana.

**R\$ 14,50**

a unidade

**R\$ 53,90**

c/ 5 unidades



Januário

# SALADAS

## Salada Luar do Sertão

Mix de folhas, tomate cereja, croutons, beterraba em lâminas e palmito.

**R\$ 34,50**

## Salada Nação Nordestina

Mix de folhas, tomate, cebolinha pérola, cenoura, milho verde, azeitona, queijo coalho e ovo de codorna.

**R\$ 39,90**

# PRATOS PRINCIPAIS E PORÇÕES

## Caldo de Mocotó

Ícone da culinária nordestina, preparado da mesma forma pela família Almeida há 50 anos.

**Mini R\$ 20,00**

**Peq R\$ 26,90**

**Gde R\$ 43,90**

## Caldo de Mocotó à Moda da Casa

Caldo de Mocotó com carne seca, ovo de codorna, linguiça e bacon.

**Mini R\$ 29,90**

**Peq R\$ 42,50**

**Gde R\$ 63,50**

## Mocofava

Caldo de Mocotó com a Favada.

**Mini R\$ 29,90**

**Peq R\$ 42,50**

**Gde R\$ 63,50**

## Sarapatel

Miúdos de porco cortado bem picadinho com o sabor do tempero nordestino.

**Mini R\$ 29,90**

**Peq R\$ 42,50**

**Gde R\$ 63,50**

## Escondidinhos do Nação

(Base do Escondidinho Purê de Mandioca)

Escondidinho de Carne Seca (carne seca, requeijão e queijo coalho)

Escondidinho de 3 Queijos (requeijão, queijo coalho e queijo de manteiga)

Escondidinho de Legumes (requeijão e seleta de legumes)

**R\$ 54,90**

(porção individual)

Tempo de Preparo:  
40 min.

## Baião de Dois

Arroz e feijão, com carne seca, linguiça, bacon, vinagrete e queijo coalho.

**Mini R\$ 31,50**

**Peq R\$ 43,90**

**Gde R\$ 68,50**

## Favada

Feijão Típico do Nordeste (Fava) cozido com carne seca, linguiça e bacon.

**Mini R\$ 29,90**

**Peq R\$ 42,50 Gde R\$ 63,50**



Favada



Costelinha de Porco



## Porção de Costelinha de Porco

Porção de Costelinha de Porco frita, acompanha purê de mandioca.

**R\$ 109,90** (Serve duas pessoas)

## Porção de Carne de Sol

Contra filé assado, passado na manteiga, acompanhado com mandioca cozida, alho assado e pimenta de bico.

**R\$ 109,90** (Serve duas pessoas)

## Porção de Carne Seca (Jabá)

Carne Seca cortada em cubos e frita com cebola, acompanhada de mandioca cozida e pimenta de bico.

**R\$ 109,90** (Serve duas pessoas)

## Cupim Frito com Purê de Jerimum

Cupim magro acebolado, cozido e frito na manteiga, pimenta de bico, acompanhado de purê de Jerimum.

**R\$ 109,90** (Serve duas pessoas)



## Cupim Atolado

Cupim cozido, servido no tacho com mandioca cozida, azeitona, cebolinha pérola e pimenta de bico.

**R\$ 98,00** (Serve duas pessoas)

## Arrumadinho do Nação

Arroz branco, farofa de cuscuz, carne de sol e feijão de corda com vinagrete.

**Peq R\$ 98,00**

**Gde R\$ 158,00**

## Feijoada do Nação

Feijoada Completa.

Acompanha couve, farofa, torresmo e bistecas.

**R\$ 158,00** (Serve três pessoas)

Somente às  
Quartas-feiras  
e Sábados

Obs: Não fazemos 1/2 porção de nenhum prato do cardápio

# COMIDA NORDESTINA VEGETARIANA? E TEM?

Sim, adaptamos o nosso cardápio para lhe atender!!

## Petiscos

### Januário

Queijo coalho assado na manteiga com melado de cana.

**R\$ 14,50**  
a unidade

**R\$ 53,90**  
c/ 5 unidades

### Zé Galego

Quadrado de tapioca com queijo.

**R\$ 20,00**  
c/ 6 unidades

**R\$ 35,00**  
c/ 12 unidades

### Sabiá

Pastel de queijo coalho.

**R\$ 15,90**  
c/ 2 unidades

**R\$ 27,50**  
c/ 4 unidades

**R\$ 35,90**  
c/ 6 unidades

**R\$ 46,90**  
c/ 8 unidades

**R\$ 59,50**  
c/ 10 unidades

**R\$ 71,50**  
c/ 12 unidades

## Acompanhamentos

### Porção de Mandioca Cozida

**R\$ 15,90**  
Pequena

**R\$ 27,50**  
Grande

### Purê de Mandioca ou Purê de Abóbora

**R\$ 17,50**  
300gr

## Pratos Especiais

### Baião de Dois Vegetariano

Mistura do arroz com feijão, seleta de legumes, vinagrete e queijo coalho.

**Mini R\$ 31,50**

**Peq. R\$ 43,90**

**Gde. R\$ 68,50**

### Escondidinho de 3 Queijos

Delicioso purê de mandioca, com requeijão, queijo coalho e queijo de manteiga.

**R\$ 54,90**

Porção Individual

### Escondidinho de Legumes

Delicioso purê de mandioca, com requeijão e seleta de legumes.

Tempo de Preparo:  
aproximadamente  
40 min.

## Saladas

### Salada Luar do Sertão

Mix de folhas, tomate cereja, croutons beterraba em lâminas e palmito.

**R\$ 34,50**

### Salada Nação Nordestina

Mix de folhas, tomate, cebolinha pérola, cenoura, milho verde, azeitona, queijo coalho e ovo de codorna.

**R\$ 39,90**

# SUCOS

Abacaxi \* Abacaxi com Hortelã \* Açaí \* Acerola \* Caju \* Cajá  
\* Cupuaçu \* Goiaba \* Graviola \* Umbu \* Laranja \* Limão  
\* Manga \* Maracujá \* Morango

Copo 350ml (com água)	Jarra 700ml (com água)	Copo 350ml (com leite)	Jarra 700ml (com leite)
<b>R\$ 10,00</b>	<b>R\$ 18,00</b>	<b>R\$ 12,00</b>	<b>R\$ 20,00</b>

# REFRIGERANTES E ÁGUAS

Refrigerante - lata de 350ml (consulte as marcas disponíveis) **R\$ 8,00**

Cajuína São Geraldo (Ceará)

1 Litro	2 Litros
<b>R\$ 15,00</b>	<b>R\$ 18,50</b>

Tubaína (600ml)

**R\$ 8,00**

Água com Gás ou Sem Gás (500ml)

**R\$ 4,00**

Guaraná Jesus - lata 350ml (Maranhão)

**R\$ 12,00**

H2O Limão ou Limoneto (500ml)

**R\$ 8,00**

# GERVEJAS

Skol (600ml)

**R\$ 15,00**

Original (600ml)

**R\$ 16,90**

Serra Malte (600ml)

**R\$ 17,90**

Heineken (600ml)

**R\$ 19,90**

Skol (Lata 350ml)

**R\$ 7,00**

Original (Lata 350 ml)

**R\$ 8,00**

Malzevier \* Heineken \*

Corona \* Stella Artois (Long Neck)

**R\$ 12,50**

Cerveja sem Álcool (350ml)

**R\$ 12,50**

# BEBIDAS GELADAS

Kariri com Mel

Famosa cachaça do Ceará com mel.

Meladinha

Cachaça, mel, limão e licor de cacau.

Bate Bate

Cachaça, mel, limão e polpa de maracujá.

Cachaça com Rapadura

Ótima cachaça mineira com rapadura.

Gabriela

Cachaça, mel, gengibre, cravo e canela.

**R\$ 10,00** (cada dose)

Aquarela Nordestina

Menu degustação das bebidas criadas  
pelo Nação Nordestina:  
Kariri com Mel, Meladinha,  
Bate Bate, Cachaça com rapadura e  
Gabriela.

**R\$ 27,50**

# DRINKS DO NAÇÃO

## GIN

**R\$ 37,00 (a unidade)**

### Forró Gostoso

Gin, tônica, morango, laranja, picolé de uva.

### Gintura Fina

Gin, limão, picolé limão, maracujá e Schweppes Citrus.

### Sala de Reboco

Gin, limão, laranja e tônica.

### Pau de Arara

Gin de pera, laranja, limão e Red Bull Tropical.

## CAIPIRINHAS

**R\$ 31,50 (a unidade)**

Cachaça João Mendes \* Vodka \* Steinhager \* Cachaça com Rapadura \* Saquê \* Rum Bacardi

### Tieta (Sazonal)

Maracujá, caju, limão, pimenta  
Dedo de Moça.

### Dona Flor

Frutas amarelas: manga, abacaxi e maracujá.

### Flor de Mandacaru

(Sazonal)  
Jabuticaba, morango e limão siciliano.

### Pagode Russo

Mexericá, limão, abacaxi, rapadura e vodka.

### Frevo Mulher

Morango, Limão Siciliano, Mexericá.

### Di Malandro

Morango, maracujá e limão siciliano.

### Di Malandra

Morango, maracujá e abacaxi.

### Teresa Batista

Limão, abacaxi, cachaça e rapadura.

### Rosa Palmeirão

Frutas vermelhas: amora, framboesa e morango.

### Jorge Amado

Abacaxi, kiwi, limão e cachaça Gabriela.

Caipirinhas elaboradas com qualquer uma outra cachaça da nossa carta, terá o custo de **R\$ 25,00**, mais o valor da dose da cachaça escolhida.

### Goquetel Mamulengo

**R\$ 31,50**

Abacaxi, morango, vinho seco e leite condensado.



# CACHAÇAS

Abaíra (BA) R\$ 12,00	Jambu Meu Garoto (PA) R\$ 17,00	Santo Grau (MG) R\$ 17,00
Boazinha (MG) R\$ 10,00	Jambu Indiazinha (PA) R\$ 14,00	São Francisco (RJ) R\$ 9,00
Busca Vida (SP) R\$ 14,00	Januária (MG) R\$ 12,00	Seleta (MG) R\$ 10,00
Canarinha (MG) R\$ 35,00	Kariri (CE) R\$ 10,00	Serra das Almas (BA) R\$ 14,00
Caraçupe (AL) R\$ 16,00	Leandro Batista (RS) R\$ 16,00	Serra Limpa (PB) R\$ 15,00
Caribé (MG) R\$ 12,00	Matuta Amburana (PB) R\$ 12,00	Serra Preta (PB) R\$ 14,00
Chico Mineiro (MG) R\$ 12,00	Matuta Black (PB) R\$ 16,00	Solar (SC) R\$ 14,00
Claudionor (MG) R\$ 12,00	Matuta Blue (PB) R\$ 16,00	Solar com Agrião (SC) R\$ 14,00
Companheira (PR) R\$ 17,00	Pitú (PE) R\$ 10,00	Vale Verde (MG) R\$ 16,00
Companheira Ex. Premium (PR) R\$ 47,00	Pitú Gold (PE) R\$ 16,00	Velha Januária (MG) R\$ 11,00
Coqueiro (RJ) R\$ 15,00	Rainha Paraibana (PB) R\$ 12,00	Velho Pescador (RS) R\$ 32,00
Coquinho (SP) R\$ 8,00	Sabor Minas (MG) R\$ 12,00	Volúpia (PB) R\$ 12,00
D. Beja (MG) R\$ 22,00	Salinas (MG) R\$ 10,00	Weber Haus (RS) Amburana R\$ 15,00
Espírito de Minas (MG) R\$ 16,00	Salineira (MG) R\$ 16,00	Weber Haus (RS) 7 madeiras R\$ 17,00
Fabulosa (MG) R\$ 27,50	Sanhaçu Amburana (PE) R\$ 22,00	Ypioca (CE) R\$ 10,00
Famosinha de Minas (MG) R\$ 12,00	Sanhaçu Freijó (PE) R\$ 17,00	30 Luas (RS) R\$ 35,00
Germana (MG) R\$ 17,00		
João Mendes Prata (MG) R\$ 10,00		
João Mendes Amburana (MG) R\$ 10,00		
João Mendes 5 Anos (Carvalho) R\$ 12,00		
Licor de Banana JM R\$ 14,00		
João Mendes 8 Anos (Carvalho) R\$ 20,00		



Todos os drinks e caipirinhas do Nação Nordestina são preparados com a JM Prata, também ideal para tomar gelada.

# SOBREMESAS



## \* Cartola

Deliciosa combinação de banana frita, com queijo de manteiga e açúcar com canela.

**R\$ 25,90** (sem sorvete)

**R\$ 32,00** (com sorvete de creme)

## Pudim de Tapioca

Pudim de leite e tapioca granulada, acompanhado de calda caramelizada e coco queimado.

**R\$ 21,50**

## Leleú

**R\$ 23,50**

c/ 8 unidades

Quadrado de Tapioca com canela e açúcar, acompanha doce de leite e cocada cremosa.

## Doces Tradicionais

**Doce de Jaca**

**Cocada Cremosa**

**Abóbora com Coco**

**Doce de Leite**

Tradicionais doces do sertão nordestino, servidos individualmente com queijo coalho.

**R\$ 25,00**  
**(a unidade)**



Bolo de Rolo e Cartola - Patrimônio Cultural e Imaterial de Pernambuco.

## **Danado de Bom**

Experimente um pouco de cada sabor do sertão:  
doce de leite, cocada cremosa, abóbora com coco e doce de jaca.

**R\$ 28,90**

## **Sorvetes Artesanais**

**R\$ 11,50**

c/ 1 bola de sorvete

**R\$ 26,90**

c/ 3 bolas de sorvete

## **Chicó**

Sorvete de creme, composto de melado de cana, calda de umbu,  
e castanha de caju.

## **João Grilo**

Sorvete de Goiaba.

## **Rosa de Pernambuco**

Sorvete de Manga.

Todos os sorvetes acompanham castanha de caju e a calda você escolhe  
o sabor (umbu, goiaba, morango chocolate)

## **“Peti Gatô” Nordestino**

Famoso \*Bolo de Rolo Pernambucano,  
com sorvete de creme, calda de goiaba  
e castanha de caju.

(consulte disponibilidade)

**R\$29,90**



## **Café Expresso**

Servido com rapadura.

**R\$ 7,50**

## Você conhece o Quinta CasAmigas?

Quinta CasAmigas é um projeto do Nação Nordestina que convida todas as mulheres para um Happy Hour bem divertido com suas amigas.

Todas as quintas-feiras à partir das 18h, descontos especiais em petiscos e caipirinhas, além de música ao vivo.

Esperamos vocês...



Orgulho de ser nordestino!!



Rua Kaneda, 894 - Vila Maria/SP  
[www.nacaonordestina.com.br](http://www.nacaonordestina.com.br)  
(11) 2989.4129 / 2507.0049 / 99619.5319

