

# CARDÁPIO

## Kozinha na Kuia

### Rekantu do Poeta

Salmão gratinado envolvido com banana grelhada, acompanhado de 4 camarões GG empanados, e, finalmente servido ao Creme Rosé. Leva arroz paraense.

### Mukeka Paraense

Postas suaves de filé do Bacalhau da Amazônia com leves toques de azeite de dendê, mergulhadas ao creme de leite e leite de coco. Além disso, a muqueca paraense leva traços majestosos de castanha-do-pará e banana da terra.

### Galinha Kaipira (Grande, gordo, Gourmet)

Vai acompanhando de um pirão escaldado com macarrão deslizante e arroz como flocos de neve: branco.

### Filé a Medalhão

Filé de carne bovina envolvido pelo aroma intenso de bacon em filete, acompanhado de arroz à grega (presunto, uvas passas e açafrão da terra).

### À Parmegiana (Frango, Peixe ou Carne)

Leva extrato de tomate, queijo derretido, fatias de presunto e nuvem de batata palha. Servido com purê de macaxeira ou arroz de batata. Finalmente, junta-se o arroz à grega (presunto, uvas passas e açafrão da terra).

### Frango à Milanesa

Leva filé fatiado de frango empanado. Além disso, textura de queijo e camadas de presunto. Por fim, envolvido por um molho extravagante de tomate.

### Kaldeirada 3 K (Kaldeirada Kozinha na Kuia)

De Tambaqui ou de Bacalhau da Amazônia. Caldo envolvente com cuis de farinha d'água, acompanhado com ovos de galinha caipira 4G. Além disso, uma cumbuca de pirão escaldado com cheiro verde, coentro e chicória. Para um sabor mais degustativo arroz como flocos de algodão: branco.

### Tucunaré ao Molho de Alcaparras

Tucunaré gratinado com um cremoso molho de alcaparras e envolvido com azeite extra-virgem, para o fechamento do prato o convidativo baião.

### Bacalhau do Amazônia ao Kreme de Castanha-do-Pará

Posta flambada de Bacalhau da Amazônia, submerso no creme de castanha e entrelaçado pela banana da terra, leva, finalmente, arroz paraense.