



**ESPECIALIDADES**  
**TEMPO DE PREPARO: EM MÉDIA 40 MINUTOS**

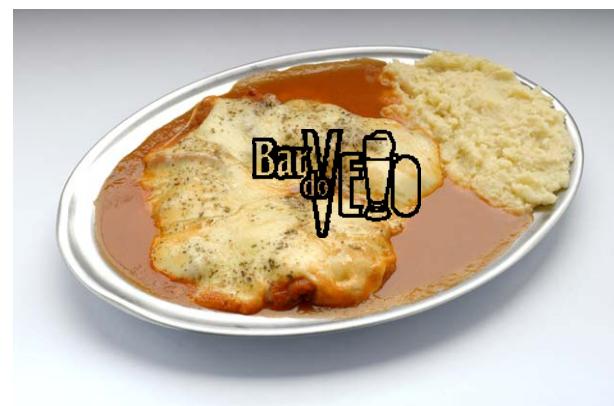
**PEIXES**

**Moqueca**



*Filé de surubim ensopado com batatas, arroz branco e pirão*

**Surubim a moda do Véio**



*Filé de surubim a parmegiana, arroz branco e purê de batatas*

**Peixada**



*Filé de surubim ensopado, arroz branco e pirão*

**Surubim Grelhado completo**



*Filé de surubim grelhado, arroz branco e legumes na manteiga*

**Peixe a baiana**



*Filé de surubim ensopado com camarão, arroz branco e pirão*

**Filé de surubim a dorê**



*Filé de surubim a milanesa a palito*

