Eu farofo, tu farofas, nós farofamos.



Assim como Tereza, brasileiro é apaixonado por farofa. O Brasil e a farinha de mandioca são inseparáveis. Quando os portugueses aqui desembarcaram, os índios já tinham intimidade com esse ingrediente. Fazer as misturas e desenvolver novas formas de comer farinha foi a ordem natural e assim surgiram as farofas, legítimas representantes da cultura brasileira.

A relação da Chef Tereza Paim com as farofas começou já na infância, no sertão da Bahia, e se intensificou há quase 20 anos, quando ela passou a se dedicar à gastronomia e criou as suas primeiras receitas originais desse prato que já era seu velho conhecido.

Hoje, se come farofa com tudo, um acompanhamento gourmet que agrada aos mais exigentes paladares.





COZINHA - BAIANA - ORIGINAL -
Tereza Paim
SABORES & SABERES



TABULEIRO DA Chef

O que o Tabuleiro da Chef tem?

Tem nossas raízes. Tem ingredientes, cores e texturas que contam nossa história. Tem a cara da Bahia, tem o sabor do Brasil.

Toda essa mistura numa linha de produtos artesanais assinada pela chef Tereza Paim, uma baiana inquieta, há anos dedicada ao desenvolvimento de receitas que unem gastronomia à arte e à cultura.

Um convite a provar e conhecer os aromas, sabores e saberes da nossa terra.



Farofas e Farinhas
Azeites
Cocadas
Temperos







Ver, sentir, provar, viver.

A Casa de Tereza é um local pra se ver, sentir, provar e viver a Bahia em toda sua essência: arte, cultura e gastronomia.

Aqui, a Chef Tereza Paim comanda com maestria a Cozinha Típica da Bahia, mantendo a tradição, caminhando na direção de eternizar os saberes e os sabores da sua Terra. Como inovação a Chef trabalha também um menu onde os ingredientes genuinamente baianos, apresentados com técnicas do mundo, são a estrela. Alinhada com o Slow-food, a Chef busca oferecer alimento BOM, JUSTO e LIMPO. BOM porque tem que ser gostoso. LIMPO que polua o mínimo possivel, livre de agrotóxicos e modificações trasngênicas. JUSTO que remunere corretamente a cadeia produtiva de cada ingrediente, produzido pelos Artesãos da gastronomia.

O ambiente é composto por quatro salas temáticas. A sala Galeria Yemanjá, cujas mesas foram pintadas por 11 artistas plásticos baianos: Maria Lued, Burity, Eder Muniz, Luiz Ramos, Patrícia Martinz, Janete Kislansky, Almandrade, Waldo Robatto, Denissenna, Leila Kuntgen e Janari Santos. A sala Bel Borba dedica-se a esse grande mestre das artes plásticas da Bahia. Uma terceira sala faz alusão ao Candomblé e, a última, homenageia as igrejas da Bahia, onde o Barroco é a estrela.

A casa trabalha com energia solar (100% limpa) e a decoração é toda com objetos de reuso e as artes plásticas brotam em todos os cantos da Casa de Tereza, sendo também disponibilizada na Vendinha de Samuel e Totó um sem número de lembranças da Bahia.

A Chef Tereza Paim disponibiliza pratos especiais para veganos, vegetarianos, diabéticos e portadores de Fenilcetonuria (PKU), Homocistinuria (CBS) e Doença da Urina do Xarope do Bordo (DXB), Acidúrias Orgânicas e demais pessoas com dieta que restrinja a ingesta de proteínas.


GRUPO
Teresa Paim

Terezas da minha vida

Nasci com outro nome, mas o destino me levou a ser batizada como Tereza Dolores, nome das minhas duas avós. Mulheres fortes e de características singulares. Trago comigo um pedacinho de cada uma.

Minha avó Tereza era reconhecida por sua generosidade que a levava a cuidar de todos que por ela passavam. Já minha avó Dolores destacava-se pelo amor às artes, à cultura e dotada de uma inquietude que a levava a estar o tempo todo em movimento.

A única Tereza que me causou estranheza era a "Terezinha de Jesus que de uma queda foi ao chão"! Nunca me conformei com essa música. Já a Madre Tereza de Calcutá, com seu amor incondicional à humanidade, é uma inspiração e uma grande referência na minha vida. A tão cantada Nega Tereza, de Jorge Benjor, sempre me deu alegria e notoriedade nas festas. A Tereza Batista de Jorge Amado, filha de Yansã, embora intitulada de cansada de guerra, sempre foi vista por mim como pronta pra guerra, movida pelos desafios da vida, assim como eu. A Tereza de Dolores, de Vinicius de Moraes, me mostrou que meu nome é muito bonito. Tereza Quadros, pseudônimo de Clarice Lispector, a deixava dar conselhos de etiqueta e receitas culinárias, traz uma sintonia com minha vida de cozinheira.

Em 2020 fui presenteada com minha neta Maria Tereza, e me sinto agora responsável em ser um exemplo pra ela.

Assim, hoje me vejo interligada ao universo dessas Terezas e busco energia, emoção e inspiração em cada uma delas, para escrever minha própria história de vida, que é recheada de amor incondicional às artes, cheiros, texturas, sabores e cores, assim como a cozinha baiana.

Minha vida, minha história de vida, a história de minha vida...

Melhores do Ano – Prazeres da Mesa
CASA DE TEREZA
RESTAURANTE DO ANO NORDESTE
2019

veja Comer & Beber – Chef do Ano 2012/13

veja Comer & Beber – Rest. Comida Baiana 2013/14

veja Comer & Beber – Person. Gastronômica 2014

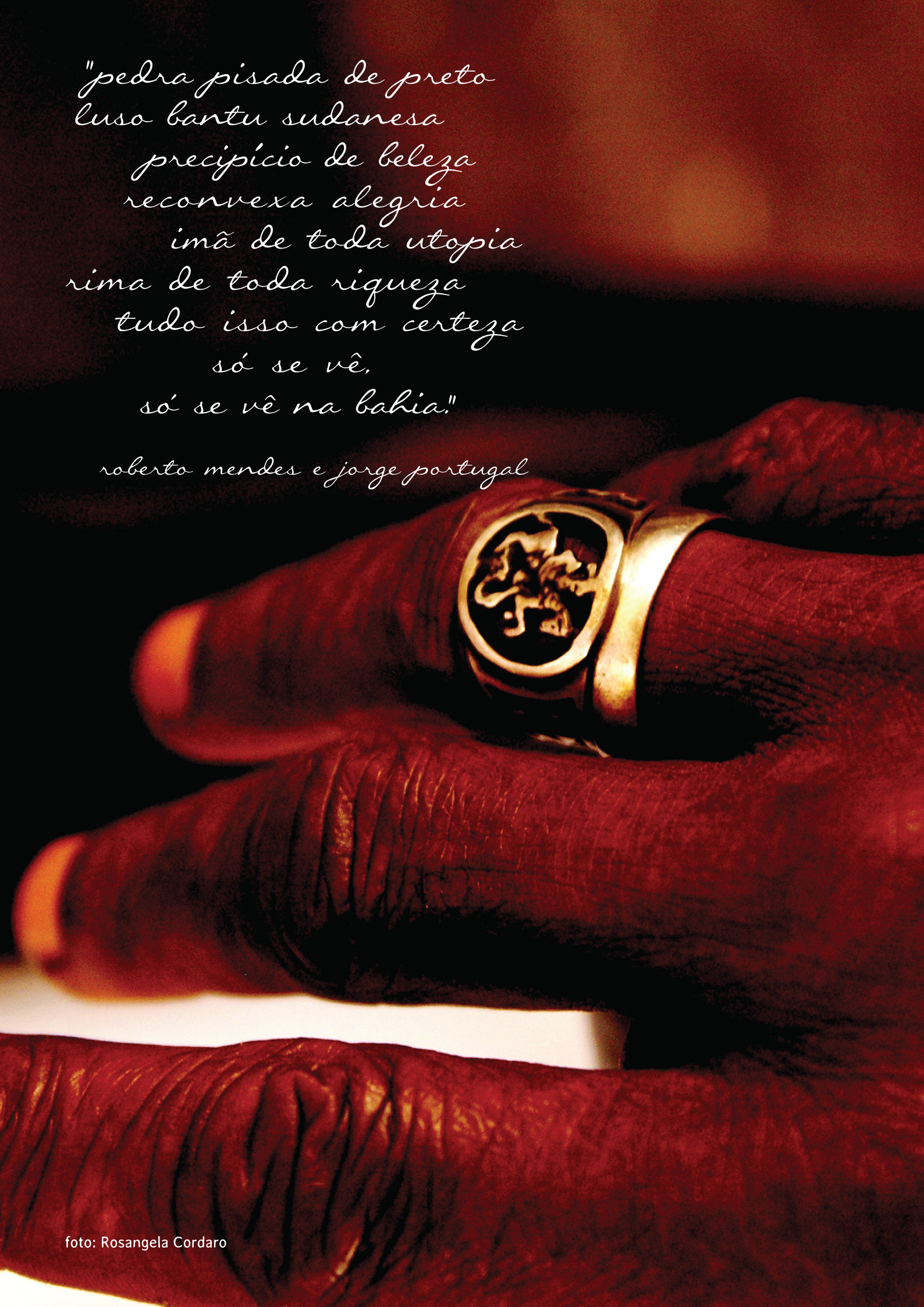
Um dos 100 melhores restaurantes do Brasil. Ranking Exame Casual 2022. exame.

Certificado de Excelência tripadvisor

Revista Gula – Melhor Restaurante de Cozinha Regional

Certificado de Qualidade kekanto

Leve seu cardápio por R$300,00



"pedra pisada de preto
luso bantu sudanesa
precipício de beleza
reconvexa alegria
imã de toda utopia
rima de toda riqueza
tudo isso com certeza
só se vê,
só se vê na bahia."

roberto mendes e jorge portugal

foto: Rosangela Cordaro

A Chef Tereza Paim apresenta

MENU EXPERIÊNCIA DA COZINHA DE SANTO

Sob consulta e servem 2 pessoas. Acompanha oferenda e postal com sistema simbólico dos Orixás.

Banquete Ibeji — R$ 465,00

Entrada *– acarajé e abará com vatapá e camarão seco e vinagrete* *(sem glúten/sem lactose)*
Principal *– caruru, vatapá, xinxin, feijão fradinho, arroz e farofa de dendê, banana frita* *(sem glúten/sem lactose)*
Sobremesa *– sorvete de tapioca com calda de rapadura* *(sem glúten)*

Banquete para as Yabás (Iansã e Iemanjá) — R$ 465,00

Entrada *– dupla de caldinhos de sururu e de feijão com coco* *(sem glúten/sem lactose)*
Principal *– peixe na palha de bananeira com purê de inhame e camarão seco, banana frita, arroz de coco verde e farofa* *(sem glúten/sem lactose)*
Sobremesa *– manjar de coco com mel de ameixa e especiarias* *(sem glúten)*

Todo dia é dia de santo

dom	seg	ter	qua	qui	sex	sáb
Nanã *Saluba Nanã!*	**Exú** *Laroyê Exú!*	**Ogum** *Ogunhê*	**Iansã** *Epahey Oyá!*	**Oxóssi** *Okê arô!*	**Oxalá** *Èpa Bàbá!*	**Oxum** *Ora yê yê ô!*
	Omolú *Atotô!*	**Oxumaré** *Arroboboi Oxumarê!*	**Xangô** *Kao Kabiesilê!*	**Logunedé** *Olorikim Logun!*		**Iemanjá** *Odò iyá!*
		Irokô *Iroko y Sô! Eeró!*	**Obá** *Obá Xiré Yá!*	**Ossaim** *Ewê ô!*		

Nossas ações para um planeta sustentável

Nosso casarão foi uma cantina e conseguimos reaproveitar todo o piso, paredes, forros e banheiros. Todo o mobiliário é de REUSO. Todo o óleo que usamos é transformado em sabão para nosso uso e para uso de nossos colaboradores. Nossos acessórios são lavados em máquina, o que faz com que economizemos aproximadamente 120 mil litros de água boa para o planeta ao ano. Parte do nosso lixo orgânico é triturado e descartado na rede de esgoto e parte é transformado em adubo próprio para compostagem e entregue aos clientes, reduzindo a emissão de carbono nos lixões. Todos os nossos equipamentos de refrigeração utilizam gás verde. Nossos peixes são os que os pescadores da praia do Rio Vermelho conseguem pescar, reduzindo a emissão de carbono por deslocamento. Nossos legumes são, preferencialmente, orgânicos e nossos ovos são de quintal. Nosso dendê é todo extraído artesanalmente. Nossos mariscos vêm da ilha de Itaparica, rastreados por uma pesca sustentável. Damos preferência à compra de insumos frescos a uma distância máxima de 40km. Servimos água na jarra para reduzir descarte de plástico e emissão de carbono por deslocamento. Toda energia elétrica é gerada em nossa usina fotovoltaica Maria Tereza.



PRATO DA BOA LEMBRANÇA
Obra de arte estampada em prato para levar - R$ 190,00

Os itens sinalizados como ***"sem glúten e sem lactose"*** podem conter vestígios por uso comum de acessórios de cozinha.
Os itens sinalizados como ***"hipoproteicos"***, têm baixo teor de fenilanina, valina, leucina, isoleucina e metionina.



"permiti, minha formosa,
que esta prosa envolta em verso
de um poeta tão perverso
se consagre a vosso pé,
pois rendido a vossa fé
sou lá poeta converso

mas amo por amar,
que é liberdade."

gregório de matos

foto: Michel Piccaya

COUVERT

Cesta de beijus de massa e de goma, avoador, pão da casa e degustação de manteigas aromáticas	R$ 47,00

PETISCOS

Mix Baiano *2 camarões empanados, 2 bolinhos de feijoada de tereza, 2 bolinhos de moqueca, 2 bolinhos de carne seca, 2 coxinhas baianas e 2 telhinhas de beiju*	R$ 156,00
Duplinha Baiana *(escolher dois)* *bolinho de feijoada de tereza, bolinho de peixe, bolinho de mandioca com carne seca, camarão empanado, telhinha de beiju ou coxinha baiana*	R$ 36,00
Pudim de siri, farofa e molho lambão *(140g)* *(sem glúten)*	R$ 65,00
Polvo confitado em ervas e especiarias c/ pão da casa e seu caldinho *(140g)* *sob consulta preço e disponibilidade*	R$ 117,00
Telha de beijus com gratinado de siri *(6 unid)* *(sem glúten)*	R$ 60,00
Mix de abará e acarajé com vatapá e camarão seco *(4 unid)* *(sem glúten/sem lactose)*	R$ 58,00
Linguiças artesanais aceboladas com pão da casa *(300g)* *(sem lactose)*	R$ 86,00
Panelinha de camarão com pão da casa *(200g)* *(sem lactose)*	R$ 99,00
Bruschetta mista *(240g)* *pão da casa, ragu de linguiça apimentada de cordeiro e porco no vinho tinto, tomate e queijo coalho*	R$ 94,00
Sarapatel de cordeiro *(140g)* *(sem glúten/sem lactose)*	R$ 60,00
Lascas de fumeiro em caramelo de laranja e cebolada c/ pão da casa *(170g)* *(sem lactose)*	R$ 93,00
Panelinha de cogumelos frescos *(150g)* **com beijús** *(vegetariano/vegano/sem glutém/sem lactose/hipoproteico)* *OPCIONAL SEM CUSTO - pão da casa*	R$ 82,00

SOPAS

Creme de abóbora ou mandioquinha com beijús *(vegetariano/vegano/sem glutém/sem lactose/hipoprotéico)* *OPCIONAL SEM CUSTO - pão da casa*	R$ 62,00

SALADAS

Salada de camarão *(mix verde, tomates, camarões no vapor)* *(sem glutém/sem lactose)*	R$ 98,00
Salada mix verde, pupunha, tomatinhos e molho de mostarda	R$ 78,00

MENU INFANTIL

Carne, frango ou peixe *(100g)*, **arroz, feijão e farofa**	R$ 65,00

Visite a Vendinha de Samuel e Totó no subsolo do restaurante

Os itens sinalizados como ***"sem glúten e sem lactose"*** podem conter vestígios por uso comum de acessórios de cozinha.
Os itens sinalizados como ***"hipoproteicos"***, têm baixo teor de fenilanina, valina, leucina, isoleucina e metionina.


"meu caminho pelo mundo
eu mesmo traço
a bahia já me deu
régua e compasso
quem sabe de mim sou eu
aquele abraço."
gilberto gil
BEL BORBA
foto: Xando Pereira

No tabuleiro da baiana tem...

COZINHA TÍPICA BAIANA, SEGUINDO A NOSSA TRADIÇÃO

Servem 2 pessoas - Para porções individuais será cobrado 70% do valor do prato, exceto o vermelhinho frito.

Vem do mar

Bobó de camarão com arroz *(750g)* *(sem glúten/sem lactose)*	R$ 265,00
Vermelhinho frito, arroz, farofa de bolo e vinagrete *(850g)* *(sem lactose)*	R$ 280,00

MOQUECAS OU ENSOPADOS *(750g de proteína e molho)* *(sem glúten/sem lactose)*
*Servidos com arroz, pirão, aipim (livre reposição) e um complemento**

Peixe do dia	R$ 265,00
Camarão	R$ 265,00
Mista *camarão e peixe*	R$ 270,00
Moqueca para a Chef Ana Bueno *banana da terra, polvo, peixe e camarão*	R$ 280,00
Cama polvo *(Camarão e polvo. Sob consulta preço e disponibilidade) (Opção de trocar o camarão por peixe)*	R$ 285,00
Vegetariana *(vegano/hipoproteico)* *OPCIONAL SEM CUSTO - Acompanhamentos: arroz, farofa, pirão e mandioca - Livre*	R$ 200,00
Polvo	R$ 285,00
Siri mole	R$ 290,00

Mariscada *(serve 5 pax)(1,6kg)* *peixe, polvo, siri, camarão, sururu, ostra, banana, maxixe*	R$ 580,00
Opcional sem custo *complemente sua moqueca com 1 (um) cortadinho (Banana ou maxixe)*	

Vem da terra

Maniçoba *(750g)* *folha da maniva com carne defumada e linguiças* *(sem glúten/sem lactose)*	R$ 220,00
Brasileirinho *picadinho de filé com ovos de quintal escofados (700g), arroz, feijão da casa e farofa* *(sem glúten/sem lactose)*	R$ 218,00
Carne do sol de filé *com abóbora assada, aipim palha, feijão verde (700g) e arroz* *(sem glúten/sem lactose)*	R$ 218,00
Carne de panela *com mandioca e abóbora (700g), arroz e farofa* *(sem glúten/sem lactose)*	R$ 220,00
Rabada com pirão de agrião e arroz *(750g)* *(sem glúten/sem lactose)*	R$ 230,00
Feijoada *(850g)* *(sem glúten/sem lactose)* *feijão preto, carnes curadas e linguiças, arroz branco, farofa de bolo, couve, torresmo e banana frita*	R$ 222,00

Os itens sinalizados como ***"sem glúten e sem lactose"*** podem conter vestígios por uso comum de acessórios de cozinha.
Os itens sinalizados como ***"hipoproteicos"***, têm baixo teor de fenilanina, valina, leucina, isoleucina e metionina.



foto: Rosangela Cordaro

COZINHA DE AUTOR

A Chef elabora com ingredientes da região - Pratos individuais

"era vulgar, nos jantares da burguesia, uma saudação, acompanhada de cânticos, em honra da cozinheira, que era convidada a comparecer a sala do festim e assistir a homenagem dos convivas."

manuel querino

Sinfonia do mar *(sob consulta preço e disponibilidade)* *Polvo, camarão, peixe, siri, arroz de coco e farofa* *(sem glúten/sem lactose)*	R$ 245,00
Camarão, molho de mangaba e arroz de coco verde *(sem glúten/sem lactose)*	R$ 217,00
Tranche de peixe do dia com molho de acerola *com purê de batata doce* *(sem glúten/sem lactose)*	R$ 150,00
Tranche de peixe do dia no vapor de ervas *com legumes assados no azeite frutado* *(sem glúten/sem lactose)*	R$ 150,00
Peixe do dia em crocante de limão e pimenta suave *com legumes assados e mel de cajá* *(sem glúten/sem lactose)*	R$ 150,00
Polvo com risoto do seu caldo e limão *(sem glúten/sem lactose)*	R$ 195,00
Arroz caldoso de frutos do mar da Baía de todos os Santos *peixe, camarão, polvo e banana da terra* *(sem glúten/sem lactose)*	R$ 150,00
Risoto de camarão, maturi e coco verde *(sem glúten/sem lactose)*	R$ 155,00
Massa longa com camarão, alho e óleo ou pomodoro	R$ 150,00

"nesta cidade todo mundo é d'oxum homem, menino, menina, mulher."

gerônimo e vevé calazans

Filé aos alhos com espaguete ou batatas	R$ 150,00
Filé com pimentas e purê de batata doce *(sem glúten/sem lactose)*	R$ 150,00
Costelinha suína, molho de laranja, abóbora assada *(sem glúten/sem lactose)*	R$ 130,00
Pernil de cordeiro desfiado, molho de tamarindo e mandioquinha *(sem glúten/sem lactose)*	R$ 178,00
Baião de Dois *feijão verde, arroz, carne de fumeiro, linguiça defumada, banana e queijo coalho* *(sem glúten)*	R$ 145,00

ESPECIAIS VEGANOS, VEGETARIANOS, DIETAS HIPOPROTEICAS

Risoto de cogumelos cultivados na Bahia *(vegano/sem glúten/sem lactose/hipoproteico)*	R$ 135,00
Massa longa ao pomodoro ou alho e óleo *(sem lactose, vegano)*	R$ 97,00
Bife de caju com dupla de purês *(vegano/sem glúten/sem lactose/hipoproteico)* *Mandioquinha e batata doce*	R$ 116,00

Acompanhamentos

Purê de mandioquinha ou batata doce ou legumes assados *(vegano/sem glúten/sem lactose)*, **vatapá, caruru**	R$ 45,00
Batata frita e aipim frito *(vegano/sem glúten/sem lactose)*	R$ 48,00

COZINHA SHOW

Nossas moquecas e risotos podem ser executados na mesa do Cliente com explicações sobre o prato pela Chef. Adicional de R$ 1.000,00 por prato e mínimo de 2 pessoas. Sob consulta de disponibilidade no momento.

Os itens sinalizados como ***"sem glúten e sem lactose"*** podem conter vestígios por uso comum de acessórios de cozinha.
Os itens sinalizados como ***"hipoproteicos"***, têm baixo teor de fenilanina, valina, leucina, isoleucina e metionina.



Explore a Casa de Tereza

Espaço Barroco

Conheça de perto todo charme de um espaço clássico e arrojado que traz fragmentos de anjos e um teto de igreja no forro, que faz você viajar na história do Barroco. **Capacidade para até 60 pessoas**, ideal para reuniões de negócios e eventos fechados como casamentos, aniversários e batizados. **Localizado no 1º andar.**



Salão Terreiro

Abençoado pelos orixás, este salão, que homenageia as mais diversas expressões do candomblé. Com **capacidade para até 45 pessoas**, este espaço acomoda muito bem, tanto almoço ou jantar de negócios, como eventos fechados. **Localizado no 1º andar.**

Faça seu evento aqui! 71 3329-3016.



Salão Bel Borba

Aqui, arte e gastronomia se enquadram perfeitamente em um encontro que reúne as mais lindas obras de Bel Borba. Uma homenagem a um dos grandes artistas plásticos da Bahia. Esse salão é perfeito para almoços ou jantares de negócios. Sua área de bar, também é excelente para um happy hour. **Localizado no térreo.**



Salão Galeria Yemanjá

Viva a experiencia de sentar-se à mesas que são obras de arte, criadas pelos artistas plásticos baianos: Maria Lued, Burity, Eder Muniz, Luiz Ramos, Patrícia Martinz, Janete Kislansky, Almandrade, Waldo Robatto, Denissenna, Leila Kuntgen e Janari Santos. Ideal para eventos menores, como aniversários, almoço ou jantar de negócios. **Localizado no térreo.**



Vendinha Samuel e Totó

Vendinha que reúne uma variedade de produtos típicos, artesanato, arte e cultura, para quem quiser levar para casa um pedacinho da Bahia ou a lembrança de uma experiência singular. **Localizado no subsolo do restaurante.**

TABULEIRO DA Chef

Conheça os produtos do Tabuleiro da Chef.

Um verdadeiro convite para viver os sabores e saberes da nossa terra.



Produto à venda aqui na nossa "Vendinha de Samuel e Toto" e também na loja online:
www.tabuleirodachef.com.br

FABRICAÇÃO ARTESANAL

Bora pro Tabuleiro? Aponte a câmera do seu celular para a imagem ao lado e conheça!

SEM CONSERVANTES

100% NATURAL