

Seja bem-vindo ao Mazé.

Este restaurante nasceu de um sonho antigo e de muita caminhada. Aqui em Trancoso, encontrei mais do que um lugar bonito: encontrei propósito, gente boa e vontade de fazer algo que deixasse a gente orgulhoso.

O Mazé é o meu jeito de cozinhar. É a minha história, minhas raízes e tudo que aprendi na vida colocado no prato, com respeito ao produto, às pessoas e a essa terra. Minha cozinha tem alma brasileira, sotaque baiano, coração italiano e os pés sempre no chão.

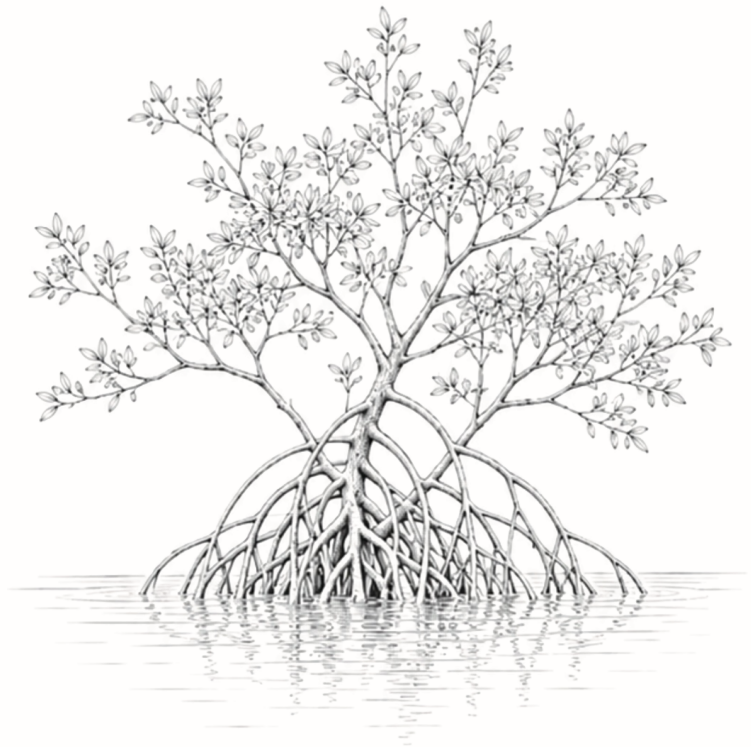
O nome é uma homenagem à minha mãe, Maria José (Mazé), que sempre foi meu porto seguro e minha maior inspiração.

Quero que você se sinta à vontade, como em casa. Que sua experiência aqui seja leve, verdadeira e saborosa. A gente faz tudo com carinho, do preparo ao atendimento.

Obrigado por escolher o Mazé. É uma alegria ter você com a gente.

Alex Gregory

CHEF & FUNDADOR



MAZÉ

COZINHA DE TERRITÓRIO

TRANCOSO • BAHIA

Cozinha de território, memória e encontro.

@MAZETRANCOSO

ENTRADAS

BEIJU & CARANGUEJO **78**
beiju de tapioca, mousse de caranguejo, óleo de coco tostado, beldroega, dendê cítrico.

CRUDO DE PEIXE **88**
peixe branco curado, castanha de caju, mostarda fermentada, stracciatella, salsa verde.

TARTAR MAZÉ **84**
carne de sol curada na casa, aioli de pimenta de cheiro, chisolino piacentino.

POLVO AGRUMI **143**
polvo grelhado, azeite de alecrim defumado, azeitonas, tomate e limão siciliano tostados, pão de fermentação natural.

PASTEL DE FUMEIRO **58**
massa artesanal, ragu de carne de fumeiro, geleia de pimenta defumada.

VIEIRAS & MARACUJÁ **123**
vieiras seladas, vagem, espuma de kefir com maracujá.

PRINCIPAIS

PEIXE & JASMINE **165**
lombo de peixe em fumaça sutil, arroz jasmine com coco, beurre blanc de kefir.

POLVO & TERRA **185**
tentáculo de polvo à provençal, purê rústico de banana da terra, mostarda fermentada, farofa de manteiga.

CAMARÃO & CAPIM SANTO **185**
camarão grande confitado, creme de coco infusionado com capim santo, crumble salgado de coco, dendê cítrico.

CAMELLE DE LAGOSTA **210**
massa fresca recheada com lagosta, stracciatella, manteiga de sálvia, bisque intensa, bottarga.

CARNE DE SOL DO MAZÉ **175**
corte macio curado na casa, pavê de mandioca, jus de vinho tinto, melaço de cana.

RISOTTO DE MIGNON & COGUMELOS **190**
mignon, arroz carnoli, creme de porcini e trufas negras, castanha de caju.

RISOTTO DE CAMARÃO & STRACCIATELLA **180**
arroz carnoli em consommé de camarão, camarões grandes, mini tomate confit, stracciatella.

MACARRÃO COM MARISCOS **180**
polvo, lula, vôngole e mexilhão, spaghetti di grano duro, vinho branco, azeite de ervas.

SHIITAKE & FEIJÃO VERDE **120**
shiitake glaceado, gastrique de tucupi, homus de feijão verde, picles de maxixe, amêndoas, caldo de cogumelos reduzido.

SOBREMESAS

TIRAMISÙ DA CHAPADA **48**
creme de queijo brasileiro com kefir, biscuit embebido em café da Chapada Diamantina, cacau 100%.

TEXTURAS DO SUL DA BAHIA **47**
bolinho de estudante, gelato de chocolate branco, ganache de chocolate 100% de origem.

BEBIDAS

ÁGUAS
Água sem gás (vidro 300ml) **10**
Água com gás (vidro 300ml) **14**

REFRIGERANTES
Coca-Cola **14**
Guaraná **14**

SODAS ARTESANAIS
Mata: capim santo e limão **26**
Mangue: maracujá e pimenta de cheiro **26**
Mar: limão siciliano tostado e alecrim **26**

CERVEJAS
Heineken **21**
Baden Baden Trigo **32**
Baden Baden IPA **32**

SUCOS DA TERRA
Mel de cacau com limão siciliano **28**
Laranja Bahia **20**
Cajá & Cupuaçu **20**