

MENU



OS FRUTISCOS

GRATINADO DE LAGOSTA

Filé de lagosta na manteiga, queijo *Prima Donna* e creme de leite.
Shrimp filet or Butter seared lobster, prima donna cheese and milk cream.

R\$ 92,00

GRATINADO DE CAMARÃO

Filé de Camarão na manteiga, queijo *Prima Donna* e creme de leite.
Shrimp filet or Butter seared lobster, prima donna cheese and milk cream.

R\$ 78,00

AGULHA FRITA / *Fried needlefish*

R\$ 46,00

POLVO E CAMARÃO A VINAGRETE/ALHO E ÓLEO

Octopus and shrimp with vinaigrette / Garlic and oil

R\$ 82,00

QUALHEITA

Queijo coalho, tomate, azeite e orégano
Rennet cheese, tomato, olive oil and oregano

R\$ 36,00

DESARRUMADO

Charque, feijão verde, farofa e vinagrete. Tudo Junto.
Jerked meat, green beans, crumb and vinagrete – all mixed up.

R\$ 38,00

AS TROUXAS

Pastel recheado com: aratu, charque, camarão, frango e misto com molho de caju a parte empanadas.
Empanadas filled with: aratu crab, jerked meat, shrimp, chicken with cashew sauce.

R\$ 38,00

CALDINHOS

Feijão ou camarão / *beans and shrimp*

R\$ 15,00



SOBREMESAS

CÔCO TOQUINHO

cusuz de côco com calda de brigadeiro
coconut couscous with brigadeiro sauce

R\$ 14,00

PUDIM DE CAFÉ COM LEITE CONDENSADO

Coffee pudding with condensed milk

R\$ 12,00

PUDIM DE CHOCOLATE COM LEITE CONDENSADO

Chocolate pudding with condensed milk

R\$ 12,00



Beijupirã



PLATOS PRINCIPAIS

DO BILA

Massa artesanal com molho mesclado de gorgonzola e molho 5 dias, medalhão de filé mignon grelhado com molho de engenho à parte.
Artisanal spaghetti with sauce made with mix of gorgonzola and sauce 5 days round piece of grilled filet mignon, serving with sauce of engenho on the side.

R\$ 69,00

GRATINADO DE CAMARÃO

Filé de camarão, queijo Prima Donna e creme de leite acompanhado de arroz branco.

Shrimp fillet by Prima Donna cheese and sour cream accompanied by white rice

R\$ 78,00

CAMARÃO DOS CARNEIROS

Camarões no molho de gorgonzola, arroz de goiaba com bacon crocante.

Shrimp watered by Gorgonzola cheese sauce, guava rice with crispy bacon.

R\$ 79,00

CAMARÃO TROPICAL

Camarões flambados no whisky com cubos de abacaxi no molho bechamel e arroz de castanha de caju.

Shrimp flambéed with whiskey - with pineapple cubes and sauce cashew nuts rice.

R\$ 79,00

OLIGOT PERNAMBUCO

(Escalope de filé com molho escuro e pimentas do reino verdes, pure de batata feito com emmental e coalho, arroz branco.

Fillet escalope with dark sauce and green peppers, mashed potatoes made with emmental and rennet, white rice.

R\$ 69,00

BEIJUPITANGA

Filé de peixe grelhado na chapa, arroz de castanha de caju, batatas regadas ao azeite e molho de pitanga.

Grilled fish fillet, cashew nuts rice, potatoes watered by olive oil and surinam cherry sauce

BEIJUCASTANHA

Filé de peixe grelhado na chapa, coberto com castanha de caju, arroz de espinafre e batatas na manteiga Flambada.

Grilled fish fillet, topped with cashew nuts, spinach rice and potatoes with butter flambéed.

BEIJUMANGA

Filé de peixe grelhado na chapa com gergerlim crocante, bananas no mel de curry, arroz de coco e molho de manga.

Grilled fish fillet with crunchy sesame, bananas with curry honey, coconut rice and mango sauce.

R\$ 69,00

POLVO JANGADEIRO

Polvo no azeite, tomate, batatas e arroz de pão crocante.

Octopus in olive oil, tomatoes, potatoes and crispy grains rice.

R\$ 92,00

LAGOSTANGA

Calda de lagosta flambada puxada na manteiga com fatias de manga grelhada com especiarias. Acompanha arroz de aipo.

Lobster tail flambéed with butter with sliced grilled mango with celery rice.

R\$ 165,00

MOQUECA MISTA PEIXE E CAMARÃO

Camarão e Peixe/ *Shrimp and Fish*

R\$ 72,00

BEIJUQUECA DE CAMARÃO

Ensopado de leite de coco com azeite de dendê, arroz branco, pirão ou farofa de dendê.

R\$ 79,00

ACEITAMOS TODOS OS CARTÕES

ALGUNS PRATOS E INGREDIENTES DO CARDÁPIO ESTÃO SUJEITOS A SAZONALIDADE DE PRODUTOS

BEBIDAS

FRUTOS DO BAR

Água de coco	R\$ 8,00
Água de coco (jarra)	R\$ 14,00
Água mineral com gás 300 ml	R\$ 7,50
Água mineral sem gás 300 ml	R\$ 6,50
Refrigerante (lata) 350 ml	R\$ 8,00
Suco da fruta (copo) 350 ml	R\$ 14,00
Suco da fruta (jarra)	R\$ 19,00
Red Bull (lata) 473 ml	R\$ 16,00
H2OH! (Garrafa) 500ml	R\$ 8,00



CERVEJAS

(Longe Neck) 330 ml

Puro Malte



Eisenbahn	R\$ 12,00
Heineken	R\$ 13,50

Premium

Cerpa	R\$ 15,00
Budweiser	R\$ 11,00
Corona	R\$ 15,00
Stella Artois	R\$ 12,00

CAIPI

(copo) 350 ml

Caipirinha <i>Morango / Kiwi</i>	R\$ 17,00
Caipirinha Sagatiba <i>Sagatiba Cristalina + Frutas disponíveis</i>	R\$ 17,00
Caipirinha Especial	R\$ 22,00
Caipifrutas SKYY <i>Morango / Kiwi</i>	R\$ 22,00
Caipimista	R\$ 22,00
Caipisolut	R\$ 27,00
Caipifrozen	R\$ 25,00
Caipicointreau	R\$ 30,00

CACHAÇARIA

(Dose) 45 ml

Sagatiba Cristalina	R\$ 11,00
Sagatiba Envelhecida	R\$ 15,00
Pitú	R\$ 8,00
Pitú Gold	R\$ 17,00
Carvalheira (PE)	R\$ 10,00
Carvalheira Canela Res. Esp.	R\$ 16,00
Carvalheira Porto Res. Esp.	R\$ 16,00
Carvalheira Raízes Res. Esp.	R\$ 16,00
Serra Preta (PB)	R\$ 13,00
Boazinha (MG)	R\$ 13,00
Seleta (MG)	R\$ 13,00
Grapa (RS)	R\$ 16,00

VODKA

(Dose) 45 ml

Absolut	R\$ 17,00
Absolut Extrakt	R\$ 17,00
Grey Goose	R\$ 26,00
Purple	R\$ 17,00
SKKY Vodka	R\$ 11,00

ABSOLUT.

SE FOR DIRIGIR,
NÃO BEBA



Beijupirã

ACEITAMOS TODOS
OS CARTÕES



GIN

(Dose) 45 ml

Bulldog	R\$ 24,00
Beefeater 24	R\$ 24,00
Beefeater	R\$ 19,00
Seagram's	R\$ 18,00

WHISKYS

(Dose) 45 ml

Johnnie Red	R\$ 16,00
Wild Turkey - Bourbon	R\$ 18,00
Chivas 12 anos	R\$ 21,00
Logan	R\$ 21,00
Buchanan's	R\$ 21,00
Johnnie Black	R\$ 21,00
Old Parr	R\$ 21,00
Chivas XV	R\$ 25,00
Dimple 15 anos	R\$ 42,00



DRINKS

Aperol Spritz R\$ 26,00
Cinzano Pro-Spritz, Aperol e água com gás.

Wild Turkey Lemonade R\$ 22,00
Wild Turkey, Sumo de Limão Siciliano e Água com gás

Negroni R\$ 29,00
Gin Bulldog, Campari, Cinzano 1757

Averna Espresso R\$ 22,00
Amaro Averna e Café Expresso

Campari Citrus R\$ 19,00
Campari com Citrus

B&T Perfect R\$ 25,00
Beefeater, Tônica, Fatia de Siciliano, Meia Fatia de Laranja Bahía.

Vanília & Tonic R\$ 25,00
Absolut Vanília, Água Tônica, Fatias de morango, Fatia de Siciliano.

Daiquiri de Frutas R\$ 23,00

Coquetel Beijupirá R\$ 22,00

Gin Tonic Bulldog R\$ 29,00
Gin Bulldog, Água Tônica e Fatia de Siciliano

Beefeater Pink & Tônica R\$ 25,00
Beefeater Pink, Água Tônica, hibisco desidratado, Fatias de Morango.

Absolut Extrakt & Tonic R\$ 25,00
Absolut Extrakt, Água Tônica, Gomo de Limão Tahiti, Ramo de Alecrim.

Delux R\$ 27,00
Absolut Elyx, Xarope de Hibisco, Limão Siciliano, Suco de Abacaxi Natural, Licor de Café.

CosmoPolish R\$ 25,00
Wyborowa, Cointreau, Limão, Xarope de Cranberry.

Coquetel de frutas c/ ál. R\$ 22,00

Coquetel de frutas s/ ál. R\$ 15,00

VERMUTES/RUN

(Dose) 45 ml

Rum Havana 7 anos	R\$ 25,00
Rum Havana 3 anos	R\$ 16,00
Sake	R\$ 14,00
Martini Bianco	R\$ 11,00
Martini Extra Dry	R\$ 11,00
Martini Rosato	R\$ 11,00
Bacardi	R\$ 11,00
Malibu	R\$ 11,00
Tequila	R\$ 15,00
Campari	R\$ 13,00
Conhaque Remi Martin	R\$ 34,00
Lillet	R\$ 14,00

LICOR

(Dose) 45 ml

Frangelico	R\$ 17,00
Amarula	R\$ 17,00
Countreau	R\$ 17,00
Amaretto	R\$ 17,00
Drambuie	R\$ 20,00
Peach Tree	R\$ 17,00
Licor 43	R\$ 17,00
Bailey's	R\$ 17,00

