

COM MAIS DE 30 ANOS DE HISTÓRIA, O BEIJUPIRÁ ABRE MAIS UMA UNIDADE, COM UM CONCEITO DIFERENTE E PROPOSTA SURPREENDENTE:

O BEIJUPIRÁ OBARÁ.

COM UMA COZINHA MULTICULTURAL, VALORIZAMOS A QUALIDADE, O FRESCOR DOS ALIMENTOS E A ARTE DE COZINHAR, PROPORCIONANDO AOS NOSSOS CLIENTES UMA EXPERIÊNCIA GASTRONÔMICA MARCANTE.

ERVAS AROMÁTICAS, CASTANHAS E DIVERSAS ESPECIARIAS TÊM ESPAÇO OBRIGATÓRIO. A VINHA E A OLIVEIRA TAMBÉM AGREGAM À NOSSA VARIEDADE DE INGREDIENTES, RESULTANDO EM PRATOS COM SABORES, CORES E TEXTURAS EXCEPCIONAIS.

VERDADEIRAS IGUARIAS MEDITERRÂNEAS PODERÃO SER DEGUSTADAS E APRECIADAS EM NOSSO ESPAÇO.

UMA COZINHA QUE UTILIZA INGREDIENTES NOBRES, DE TRADIÇÕES MILENARES, APLICANDO-SE TÉCNICAS CULINÁRIAS E TOQUES AUTORAIS.

O NOSSO INTUITO É CATIVAR DIVERSOS PALADARES E SURPREENDER COM ESSE NOVO CONCEITO GASTRONÔMICO .

LOCALIZADO NO CONDOMÍNIO POLINÉSIA, O BEIJUPIRÁ OBARÁ CONTA COM UM AMBIENTE MUITO AGRADÁVEL E APRIMORADO PARA VOCÊ.



ENTRADAS

- GYROS GYRO APERITIVO: "SANDUICHE GREGO": LASCAS DE PERNIL DE CORDEIRO ASSADO NO PÃO PITA, COM SALADA, BATATA E PASTA DE GRÃO DE BICO, ACOMPANHA TZATZIKI: MOLHO LEVE E REFRESCANTE, FEITO COM IOGURTE E PEPINO, AROMATIZADO COM ALHO, AZEITE DE OLIVA E ERVAS. R\$ 49,00
- VIEIRAS EM MANTEIGA DE LIMÃO, ALHO E TOMILHO R\$ 98,00
- MEZZE: HOMUS, COALHADA SECA TEMPERADA, QUEIJO FETA, AZEITONAS, PICLES DE PEPINO E PÃO SÍRIO. R\$ 58,00
- CAMARÕES GIGANTES AO ALHO E ÓLEO. R\$ 108,00
- CAMARÕES AO ALHO E ÓLEO R\$ 59,00
- KIBE DE PEIXE (PESCADA AMARELA) R\$ 45,00
- CROQUETA DE JÀMON, ACOMPANHA GELÉIA DE FRUTAS VERMELHAS. R\$ 52,00
- DADINHOS DE QUEIJO CAMEMBERT COM GOMA DE TAPIOCA ACOMPANHA GELÉIA DE AMORA. R\$ 59,00
- ROBESPIERRE A LE ERBE AROMÁTICA: ROSBIFE COM MANTEIGA DE SÁLVIA, TOMILHO, ALECRIM, ALHO E ORÉGANO, RÚCULA E TORRADAS. R\$ 54,00
- COMIDA DE MAR GRELHADA (POLVO, CAMARÕES, LULAS) E BATATAS BRAVAS (MAIONESE DE ALHO, E MOLHO DE TOMATE PICANTE) R\$ 128,00
- TORTILLA DE MUÇARELA DE BÚFALA NO PÃO PITA, PENSADO E TORRADO, COM TOMATES E MANJERICÃO, ACOMPANHA GELÉIA DE PIMENTA. R\$ 49,00
- PEIXE FRITO CROCANTE (FILÉ DE PESCADA AMARELA), ACOMPANHA MOLHO TÁRTARO R\$ 52,00
- BRUSQUETA DE CARNE DE SOL, DESFIADA, COM VERDURAS REFOGADAS E QUEIJO COALHO MAÇARICADO, ACOMPANHA PIMENTAS R\$ 46,00
- BRUSQUETA MEDITERRÂNEA: LULA, POLVO, CAMARÕES SUPER BEM TEMPERADOS EM PÃO CASEIRO TOSTADO R\$ 49,00



ENTRADAS

CALDINHOS:

- CASQUINHO BEIJUPIRA R\$ 14,00
- CALDINHO DE FEIJÃO VERDE COM QUEIJO COALHO R\$ 12,00
- CALDINHO DE POLVO R\$ 16,00

- TARTINE: SANDUICHE ABERTO APERITIVO NO PÃO SÍRIO ORIGINAL COM PRESUNTO DE PARMA, QUEIJO BRIE, RÚCULA E TOMATE COM MANJERICÃO EM AZEITE. R\$ 69,00

TROUXINHAS: MASSA DE PASTEL RECHEADAS

- QUEIJO BRIE, ACOMPANHA MEL R\$ 44,00
- SALMÃO COM MOLHO DE LARANJA R\$ 44,00
- LAGOSTA COM CATUPIRY, ACOMPANHA MOLHO DE MANJERICÃO E TOMATE LEVEMENTE PICANTE R\$ 48,00

- CAMARÕES GIGANTES EMPANADOS, ACOMPANHA MOLHO TÁRTARO E MOLHO DE PITANGA R\$ 117,00

- CAMARÕES EMPANADOS, ACOMPANHA MOLHO TÁRTARO E MOLHO DE PITANGA R\$ 62,00

- OSTRAS GRATINADAS R\$ 72,00

SALADAS

- CUSCUZ MARROQUINO CONTENDO TOMATES, GRÃOS DE BICO, PEPINOS, AZEITONAS, CEBOLA ROXA E QUEIJO MUÇARELA DE BÚFALA TEMPERADO COM MOLHO DE AZEITE, LIMÃO E ALHO. R\$ 40,00

- TABULE COM CAMARÕES GRELHADOS E FOLHAS R\$ 45,00



PRATOS PRINCIPAIS

- BEIJUTERRÂNEO: FILÉ DE PEIXE CHAPEADO, EMPANADO COM FARINHA DE SÁLVIA, FINALIZADO COM PINOLIS TOSTADOS, PILAF COM VEGETAIS E VERMICELLI (CABELO DE ANJO), SKORDALIÁ (PURÊ DE MANDIOQUINHA COM ALHO, AZEITE, LIMÃO), MOLHO DE DAMASCO A PARTE R\$ 75,00
- BACALHAU COM TODOS: LOMBO DE BACALHAU NORUEGUÊS, ACOMPANHA LEGUMES E VERDURAS COZIDAS, CHIPS DE COUVE, REGADO COM AUTÊNTICO AZEITE EXTRA VIRGEM R\$ 124,00
- RAVIÓLI ARTESANAL DE RICOTA, ESPINAFRE E PISTACHE, PUXADOS EM MANTEIGA DE SÁLVIA E PARMESÃO R\$ 55,00
- ROBALO AO AZEITE DE FIGO SECO, ALCAPARRAS, TOMATES, AZEITONAS, PIMENTA ROSA EM GRÃOS E CREMOSA POLENTA CROCANTE R\$ 75,00
- SALMÃO LEMON GARLIC BUTTER SAUCE, ACOMPANHA RATATOUILLE E BATATA FONDANT R\$ 89,00
- CIOBA INTEIRA FRITA, ACOMPANHA SALADA, BATATAS SOUTÉ E FAROFA DE CUSCUS MARROQUINO COM CAMARÕES E OVOS. R\$ 185,00
- LINGUINE DE OURO: CAMARÕES, LINGUINI, ABOBRINHAS E CENOURAS EM ESPAGUETE, AO CREME DE LIMÃO SICILIANO E PARMESÃO. R\$ 79,00
- RISOTO DE BETERRABA COM CAMARÕES E LASCAS DE QUEIJO FETA R\$ 95,00
- MOQUECA DE CAMARÃO BEIJUPIRÁ: ENSOPADO DE LEITE DE COCO COM AZEITE DE DENDÊ, ARROZ BRANCO, PIRÃO E FAROFA DE DENDÊ. R\$ 89,00
- FETTUCCHINE AO CREMOSO MOLHO DE PRIMA DONNA, CAMARÕES E PARMESÃO GRATINADO. R\$ 95,00



PRATOS PRINCIPAIS

- POLVO GRELHADO COM BATATAS SOUTÉ CONDIMENTADAS A MODA MEDITERRÂNEA E CHOURIÇO R\$ 98,00
- ARROZ NEGRO DE POLVO E CAMARÕES A MODA MEDITERRÂNEA (TOMATE CEREJA E ALHO CONFITADOS COM ALECRIM). R\$ 85,00
- LAGOSTA A THERMIDOR, ACOMPANHA ARROZ NEGRO DE TOMATE FRUTADO CONFITADO, ALHO ASSADO, ALECRIM E PINOLI R\$ 250,00
- CARRÉ DE CORDEIRO, COM ARROZ CREMOSO DE QUEIJO BRIE E VINAGRETE DE HORTELÃ R\$ 89,00
- PALETA DE CORDEIRO AO MOLHO ESCURO COM CHAMPIGNON, ACOMPANHA CUSCUZ MARROQUINO COM MANTEIGA DE ERVAS E ERVILHAS TOSTADAS R\$ 68,00
- ENTRECÔTE GRELHADO COM MUÇARELA DE BUFALA AO PESTO DE MANJERICÃO, LEGUMES LAMINADOS GRELHADOS E BATATA CHIPS R\$ 84,00
- STEAK AU POIVRE COM BATATAS RUSTICAS AO CRISPY TEMPERADO DE CEBOLAS R\$ 72,00
- FILÉ MIGNON GRELHADO AO MOLHO ROTI E PIMENTAS DO REINO VERDE, SOBRE ARROZ CREMOSO DE GORGONZOLA. R\$ 72,00
- FILÉ MIGNON GRELHADO COM MANTEIGA DE ERVAS DE PROVANCE, ACOMPANHA MIL FOLHAS DE MACAXEIRA E QUEIJO DE COALHO.. R\$ 72,00



PRATOS INFANTIS

- MACARRÃO CONCHINHA CREMOSO COM QUEIJO GOUDA, CHEDDAR E BACON CROCANTE. R\$ 38,00
- BIFINHO À MILANESA CROCANTE:
 - FILE MIGNON R\$ 38,00
 - OU
 - PEITO DE FRANGO R\$ 32,00ACOMPANHA ARROZ COM MACARRÃOZINHO DOURADO, BATATA SORRISO.
- CAMARÕES DE GRAVATINHA: CAMARÕES AO ALHO E ÓLEO COM MASSA FARFALLE R\$ 38,00

SOBREMESAS

- MOUSSE DE CHOCOLATES R\$ 28,00
- BAKLAVA R\$ 34,00
- CARTOLA OBARA R\$ 29,00
- PÉROLAS EM MORANGOS, IOGURTE, MEL, GELÉIA DE FRUTAS VERMELHAS E AMENDOAS AÇUCARADAS R\$ 34,00
- SORVETES R\$ 19,00



