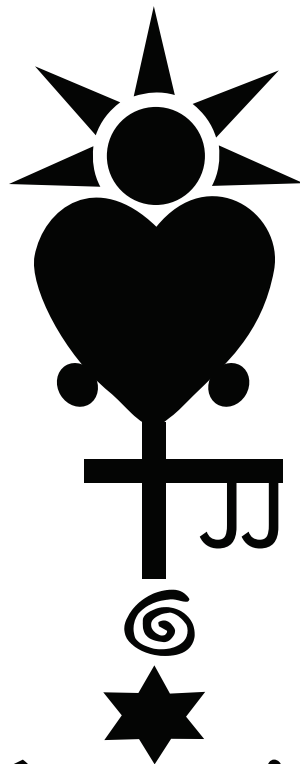


Menu



Pousada Beijupirá



Bebidas Drinks

Água s/gás Mineral water	9.50
Água c/gás Sparkling water	10.00
Água de coco Coconut water (in Coconut)	10.00
Água tônica Tonic water	10.00
Jarra de água de coco Coconut water Jar	33.00
Jarra de suco de fruta Fruit juice Jar	45.00
Refrigerante Soft drink	10.00
Suco de fruta Fruit juice	16.00

Cervejitas Beer

Coronita extra 210ml	12.90
Heineken 250ml	12.90
Stella Artois	17.90
Heineken	17.90
Corona	17.90

Caipirinha

51, Caracuipe, Pitu, Sagatiba Branca ou Envelhecida	32.00
51, White Caracuipe, Pitu, White Sagatiba, Old Sagatiba.	

Caipirosca

Sakê	33.00
Vodka Absolut	35.00
Vodka Ciroc	38.00
Vodka Smirnoff	33.00

Drinks

Aperol spritz	35.00
Batida de coco	35.00
Marguerita	35.00
Mojito	35.00
Negroni	40.00
Pina colada	35.00

Whisky

Ballantines	35.00
Black & White	25.00
Buchanan's 12	35.00
Chivas	35.00
Jack Daniels	28.00
J.B	25.00
Johnnie Black	33.00
Johnnie Red	26.00
Logan	26.00
Old Parr	27.00
White Horse	23.00





Doses

Absolut	24.00
Bacardi Ouro ou Prata	18.00
Campari	16.00
Ciroc	24.00
Martini Rosato	17.00
Bianco	16.00
Montilla	16.00
Pitu, Pitu Gold, 51	15.00
Sagatiba Branca ou Caracuipe	19.00
White Sagatiba	
Sagatiba Envelhecida	21.00
Old Sagatiba	
Sakê	18.00
Smirnoff	19.00
Tequila Especial Prata ou Ouro	28.00
Tequila Special Silver or Gold	

Licor Liquors

43	24.00
Amarula	22.00
Baileys	26.00
Cointreau	26.00
Drambuie	26.00
Frangélico	24.00

Gin

Bombay sapphire	30.00
Bulldog	39.00
Dry Beefeater	30.00
Seagers	29.00
Tanqueray	30.00
Vitória Régia	32.00

Café Coffee

Café Espresso	8.00
Espresso	
Chá	8.00
Tea	



Belisquetes

Starters

Agulhinhas Crocantes	58.00
Crispy Needlefish Small Fried Fish	
Amendoim	15.00
Peanut	
Atum	85.00
Tuna Selado com Gergelim e molho teramaki. Consulte disponibilidade. Seared whit sesame seeds and teramaki sauce. Check Availability	
Batata Frita	37.00
French Fries	
Bolinho de Bacalhau	60.00
Fried Ball of Cod Fish	
Castanha	20.00
Brunette	
Carpaccio Tradicional	
Traditional Carpaccio Thin slice of raw meat, parmesan chesse, capers, served with naturally fermented bread.	
Caldinho Feijão com Bacon	20.00
Bean broth with bacon	
Camarão Mebelisque	85.00
Mebelisque Shrimp Alho e óleo, manteiga ou natural Garlic and oil, butter or natural	
Coquetel de Camarão	85.00
Shrimp cocktail	
Enopados (Marisco ou Aratu)	60.00
Seafood or Aratu Stew	
Isca de Peixe Empanada	60.00
Empanada Stuffed with Fish	
Macaxeira Crocante	37.00
Fried Yuca (Cassava)	

Pastéis	37.00
Queijo, carne ou camarãozinho Fried pastry dough with cheese, meat or shrimp	
Pizza Branca	25.00
White Pizza	
Polvo Vinagrete ao Alho Óleo	90.00
Octopus Vinaigrette whith Garlic Oil	
Qualheta	58.00
Queijo coalho derretido com azeite, tomates, manjericão e orégano. Melted cheese with olive oil, tomatoes, basil and oregano.	
Queijo Coalho	40.00
Na chapa ou cubinhos Grilled cubes of cheese with basil and oregano	
Salmão	85.00
Salmon Lâminas de salmão cru com raspas de limão Raw salmon slices with lemon zest	
Cesto de Torradas ou Pãozinho Caseiro	25.00
basket of toast or homemade bread	
Mixiras da terra Mixiras of the land	
Maracatu de Charque	78.00
Carne seca desfiada puxada na manteiga de garrafa com cebola, farofa de batata doce, feijão verde e arroz. Shredded jerked beef sautéed in "manteiga de garrafa" (bottled butter) with onions, sweet potato farofa, green beans, and rice.	
Filé Seu Pedro	78.00
Tornedó na manteiga de ervas, arroz com bacon crocante e purê de banana com gorgonzola. Tornedó in herb butter, rice with crispy bacon & banana purée topped with gorgonzola.	
Strogonoffe de Filé Mignon	60.00
Acompanha arroz branco e batata sauté Beef Stoganoff served with white rice and potato	
Feijoada (2 pessoas/people)	140.00
Acompanha couve refogado, arroz, farofa e banana frita Served with sautéed cabbage, rice, farofa and fried banana Por favor, consultar a disponibilidade com 24 horas de antecedência Please check availability with 24 hours in advance	

Mixiras do mar

Mixiras of the sea

"Mixira" em Tupy significa, mistura e é dessa arte de misturar que nasceu a cozinha Beijupirá.

"Mixira" in Tupy means, mixture and it from this art of mixing that Beijupirá cuisine was born.

Beijupitanga 89.00

Filé de peixe com arroz de castanha de caju, batatas e molho de pitanga.

Fish fillet with cashew nut rice, seasoned potatoes and pitanga sauce.

Beijucastanha 89.00

Filé de peixe com crosta de manteiga de castanha, arroz de espinafre e batatas coradas.

Fish fillet with chestnut butter crust, spinach rice and roasted potatoes.

Beijuquecas

As Beijuquecas são mais suaves no quesito dendê, o azeite entra só para perfumar.

The Beijuquecas are milder when it comes to palm oil, with the olive oil added for a touch of flavor.

Camarão 94.00

Shrimp

Lagosta 140.00

Lobster

Arroz de Camarão 94.00

Shrimp rice.

Arroz de Polvo 130.00

Octopus rice.

Cataplana de Bacalhau (2 pessoas) 168.00

Fish Cataplana

Tradicional prato português, bacalhau em lascas, batatas, tomate, pimentões, cebola e coentro, cozidos em panela de cobre, regados com azeite. Consultar disponibilidade.

Traditional Portuguese dish-cod fish (bacalhau), potatoes, tomatoes, bell peppers, onions and coriander, cooked in copper pot, drizzled with and olive oil. Check availability.

Camarão Beijucarneiros 94.00

Beijucarneiros Shrimp

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

Prawns in gorgonzola sauce, guava rice and crispy bacon.

Camarão Limão 94.00

Penne no molho bechamel com raspas de limão.

Penne in a béchamel sauce with lemon zest.

Camarão Manjericão 94.00

Massa com camarões no azeite, pedaços de tomate al'dente, perfumada com manjericão.

Pasta with shrimp in olive oil, pieces of al dente tomato, and topped with basil.

Camarão Poty Provençal 94.00

Camarões perfumados na manteiga de alho, polvilhado com farinha de azeite e salsa, arroz com passa de caju.

Shrimp seasoned with garlic butter, sprinkled with flour seasoned with olive oil and parsley, served with cashew-raisin rice

Filé de Lagosta Grelhada 148.00

Lagosta grelhada regada com molho de ervas Beijupirá, acompanha arroz de manga com gengibre.

Por favor consultar a disponibilidade e preços.

Grilled lobster marinated in an herbal "Beijupirá" blend, served with ginger-mango rice.

Please check availability and prices.

Saint Peter 98.00

Filé de peixe tilápia sem espinha, tomates confitados, palmito e pesto.

Por favor consultar a disponibilidade.

Boneless tilapia fish fillet, confitad tomatoes, popuna and pesto.

Please check availability and prices.



Pratos feitos no forno

Oven - baked dishes

Escondidinho

Macaxeira puré

Frango

Chicken

60.00

Camarão

Shrimp

94.00

Charque

Jerked Beef

78.00

Peixe Inteiro

Whole fish

Cozido sobre uma camada de cebolas, tomate e batatas regado com azeite, arroz e farofa.
Por favor consultar disponibilidade e preços.

Cooked on a bed of onions, tomatoes and potatoes, drizzled with olive oil & served with rice and farofa.

Pintinho Sarado

Franguinho assado com bacon e alecrim, arroz, farofa de ovo e batatas.

Por favor consultar disponibilidade.

Roasted chicken with bacon and rosemary, served with rice, egg farofa, and potatoes.

Please check availability.

130.00

Mixira Verde

Salhada

58.00

Salad

Alface, queijo coalho, tomate, cebola e passa de caju regados no azeite com pitada de orégano.

Lettuce, curd cheese, tomato, onion and a cashew-raisin salad drizzled in olive oil with a pinch of oregano.

Saladim

58.00

Amendoim cozido, feijão verde, pepinos, uva passa, maçã, repolho roxo em tirinhas, molho de iorgute caseiro com mel, folhas de alface e rúcula.

Boiled peanuts, green beans, pickled, raisins, apple, shredded purple cabbage, homemade yogurt sauce with honey, lettuce leaves, and arugula.

Salate

61.00

Rosbife com crosta de café, cubos de abacate temperados no azeite, palmito, rúcula e lascas de queijo padano.

Coffe-crusted roast beef, avocado cubes seasoned with olive oil, hearts of palm, arugula, and shavings of Padano cheese.

Porções

Side Orders

Arroz

12.00

Rice

Feijão Verde

16.00

Green beans

Purê

16.00

Mashed potatoes

Legumes

16.00

Vegetables

Farofa

6.00

Tosted cassava or corn flour mixture.



Comidinhas Food

Sopas Soup Ervilha, tomate, milho ou palmito. Vegetables, tomato, corn or carrot.	37.00
Omeletes Omelettes	
Queijo (minas ou coalho) Cheese	30.00
Queijo e Presunto Cheese and ham	35.00
Queijo, Tomate e Orégano Cheese, Tomato and Oregano	33.00
Charque Shredded jerked beef	40.00
Tapioca	
Queijo (minas ou coalho) Cheese	30.00
Queijo e Presunto Cheese and ham	35.00
Queijo, Tomate e Orégano Cheese, Tomato and Oregano	33.00
Charque Shredded jerked beef	40.00
Sem recheio Without filling	12.00
Sandwiches (Pão de forma) Sandwiches	
Queijo Cheese	30.00
Queijo e Presunto Ham & Cheese	35.00
Filé Steak with, or without cheese	40.00
Frango Chicken with, or without cheese	37.00

Pizza

Farinha italiana 00, fermentação natural 24h Italian flour 00, 24-h natural fermentation	
Média (6 fatias) Medium (6 slices)	68.00
Grande (8 fatias) Big (8 slices)	85.00
Bacon - Muzzarela, rúcula, bacon e azeite trufado Bacon - Sliced bacon, mozzarella, cheese, arugula & truffle oil	
Calabresa - Muzzarela, calabresa, cebolas e azeitona. Pepperoni - Mozzarella, Pepperoni, Onions & Olives.	
Margherita - Muzzarela, tomate e manjeriçã Marguerita - Mozzarella, tomato & basil	
Tomate Seco - Muzzarela, gorgonzola, tomate seco e rúcula Sun-Dried tomato - Mozzarella, Gorgonzola, sun-dried tomato & arugula	



Dengos Doces

The sweet 'Dengos'

Aussuba 37.00

"Aussuba" em Tupy significa, "amar" - você vai amar esse crepe de filhós com sorvete de coco caseiro, regado com mel de engenho, farofa de castanha de caju perfumada com cachaça.

"Aussuba" in Tupi means, "to love" - you will love this crepe made of "filhós", with homemade coconut ice cream, drizzled with cane syrup, and cashew - nut farofa seasoned with cachaça.

Cartola 35.00

Tradicional doce pernambucano, banana frita, queijo, açúcar e canela.

A traditional sweet from Pernambuco, fried banana, cheese, sugar and cinnamon.

Cartola de Deus 30.00

Presente do amigo chefe Marconde de Deus (RJ)
Lâminas da banana caramelizadas, sorvete de creme polvilhado com canela.

Gift from friend, chef Marconde de Deus (RJ)
Caramelized banana slices, ice cream sprinkled with cinnamon.

Mousse de Chocolate 30.00

Chocolate Mousse.

Chocolate Molhadinho 30.00

Bolo de chocolate molhadinho, calda de capuccino e sorvete.

Moist chocolate cake, cappuccino syrup, and ice cream.

Cociaba 28.00

Sorvete de coco, calda de goiaba e amendoim torrado.

Coconut ice cream, guava syrup and roasted peanuts.

Frutas 25.00

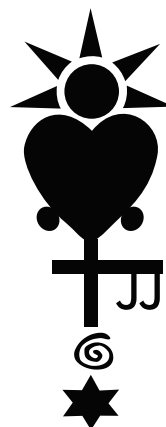
Mixed fruit

Sorvetes diversos 25.00

Various ice creams

Chocolate, café com amendoim, coco e capim santo, creme

Chocolate, coffee with peanuts, coconut and lemongrass, cream



Pousada Beijupirá

