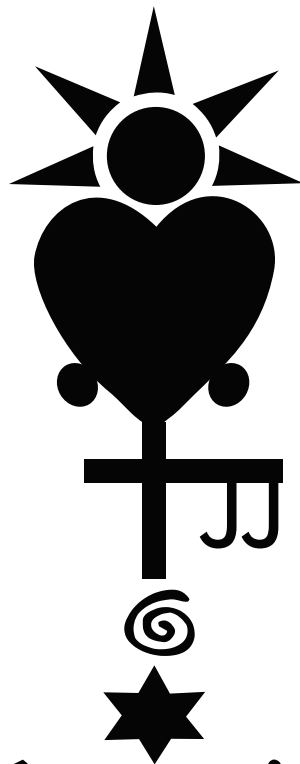


Menu



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	39.00
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	18.00
Campari	16.00
Ciroc	24.00
Martini Rosato	17.00
Bianco	16.00
Montilla	16.00
Pitu, Pitu Gold	13.00
Sagatiba Branca ou Caracuipe	19.00
White Sagatiba	
Sagatiba Envelhecida	21.00
Old Sagatiba	
Sakê	15.00
Smirnoff	19.00
Tequila Special Silver or Gold	
Tequila Especial Prata ou Ouro	28.00

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

Atum 75.00

Turna

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

Carpaccio Tradicional

Traditional Carpaccio

Thin slice of raw meat,
parmesan chesse, capers,
served with naturally
fermented bread.

65.00

Caldinho Feijão com Bacon 20.00

Bean broth with bacon

Camarão Mebelisque 75.00

Mebelisque Shrimp

Alho e óleo, manteiga ou natural

Garlic and oil, butter or natural

Coquetel de Camarão 75.00

Shrimp cocktail

Ensupados (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

Polvo Vinagrete 80.00

Octopus Vinaigrette

Qualheta 58.00

Queijo coalho derretido com
azeite, tomates, manjeriçao 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 75.00

Salmon

Lâminas de salmão cru com raspas de limão
Raw salmon slices with lemon zest

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

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 81.00

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 81.00

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 90.00

Shrimp

Lagosta 135.00

Lobster

Arroz de Camarão 90.00

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 90.00

Beijucarneiros Shrimp

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

Prawns in gorgonzola sauce, guava rice and crispy bacon.

Camarão Limão 90.00

Penne no molho bechamel com raspas de limão.

Penne in a béchamel sauce with lemon zest.

Camarão Manjericão 90.00

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 90.00

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.

Tilápia 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

90.00

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

120.00

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.

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.	29.00
Omeletes Omelettes	
Queijo (minas ou coalho) Cheese	30.00
Queijo e Presunto Cheese and ham	33.00
Tapioca	
Queijo Cheese	23.00
Queijo e Presunto Ham & Cheese	26.00
Charque Shredded jerked beef	30.00
Sem recheio Without filling	12.00
Sandwiches (Pão de forma) Sandwiches	
Queijo Cheese	27.00
Queijo e Presunto Ham & Cheese	33.00
Filé Steak with, or without cheese	40.00
Frango Chicken with, or without cheese	35.00

Pizza

Farinha italiana 00, fermentação natural 24h Italian flour 00, 24-h natural fermentation	
Média Medium	68.00
Pequena Small	40.00
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 manjericão Margherita - 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 35.00

"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 30.00

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

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

Cartola de Deus 28.00

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 27.00

Chocolate Mousse.

Chocolate Molhadinho 30.00

Bolo de chocolate molhadinho, calda de capuccino e sorvete.

Moist chocolate cake, cappuccino syrup, and ice cream.

Cocoiaba 23.00

Sorvete de coco, calda de goiaba e amendoim torrado.

Coconut ice cream, guava syrup and roasted peanuts.

Frutas 20.00

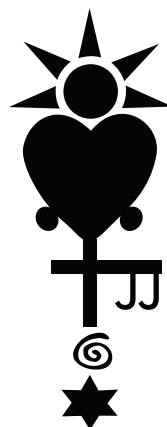
Mixed fruit

Sorvetes diversos 23.00

Various ice creams

Chocolate, café com amendoim, coco e capim santo.

Chocolate, coffee with almond, cream, coconut, Lemongrass.



Pousada Beijupirá