BAR E RESTAURANTE

ESTAIADA
BEIRA RIO

Couvert Estaiada

Pães artesanais, manteiga de ervas, creme de burrata e pasta de azeitona preta

R$ 34

O SEU LUGAR À BEIRA RIO



Entradas Frias

Ceviche — **R$ 68**
Ceviche de peixe branco, picles de cebola roxa, pimenta dedo de moça (acompanha chips de batata)

Steak Tartare — **R$ 84**
Tartare de filé mignon temperado com alcaparras, cebola roxa, azeite de oliva, mostarda, picles de pepino, salsinha e ovo de codorna (acompanha chips de batata)

Tartare de Salmão — **R$ 64**
Cubos de salmão do pacífico, molho de maracujá, sour cream e azeite verde (acompanha torradas)

Vinagrete de Polvo — **R$ 69**
Polvo baby, pimentão, cebola roxa, batata bolinha e creme de burrata (acompanha chips de batata)

Crudo de Atum ★★★ — **R$ 79**
(Cubos de atum picado em ponta de faca, pimenta dedo de moça, mostarda, limao, maionese kewpie da casa, salsinha e cebola roxa. Finalizado com caviar de mostarda. (Acompanha chips de batata)

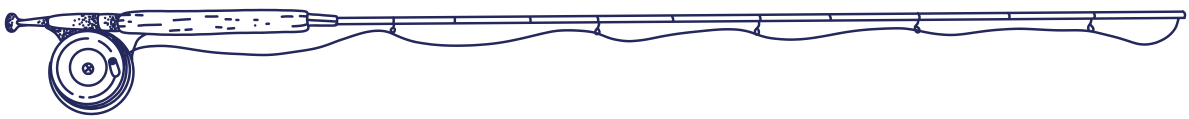


Palmito e Brie veg ★★★ — **R$ 49**
8 un.
Palmito pupunha selado, creme de alho-poró com brie e vinagrete de morango

Saladas

Salada Tropical — **R$ 44**
Manga, morango e picles de cebola roxa, finalizado com redução de balsâmico e limão

Chicken Caesar Salad — **R$ 49**
Molho caesar tradicional, frango grelhado, croutons e finalizado com parmesão



★★★ *Exclusividade da casa*

BAR E RESTAURANTE

ESTAIADA
BEIRA RIO

Entradas e Porções Quentes

Bolinho de Bacalhau ★★★ — R$ 68 (8 un.)
Tradicionais bolinhos de bacalhau, acompanhados de molho de pimenta da casa



Lula à Dorê — R$ 59
Mini lulas inteira à dorê, acompanhados de um molho tártaro

Isca de Peixe com Maionese de Maracujá ★★★ — R$ 68
Tiras crocantes de peixe, acompanhadas de maionese de maracujá

Pasteizinhos — R$64 (8 un.)
Pasteizinhos abertos com recheio de bacalhau confitado, vinagrete, camarão e palmito

Mignon ao Molho de Gorgonzola — R$ 94
Cubos de filé mignon selado, servido com molho sedoso de gorgonzola e fatias de pão artesanal da casa

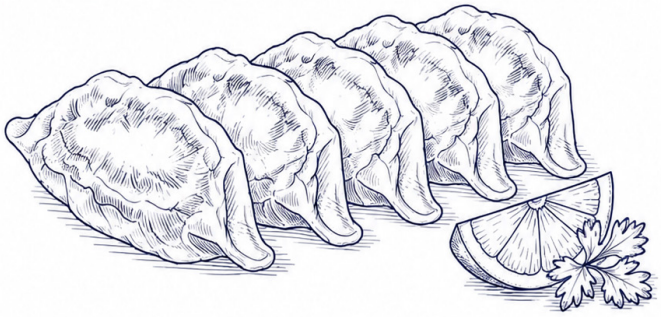
Polvo à Marinheiro — R$ 69
Polvo picado selado no azeite, bacon, molho de ostra, limao, pimenta dedo de moça, salsinha e manteiga(acompanha pão italiano)

Croquete de Carne ★★★ — R$ 62 (6 un.)
Ragu de carne cozido lentamente, roux aromatico, empanado em panko e maionese de alho negro

Choripolvo — R$ 69
Fusão perfeita entre mar e fogo, polvo macio e suculento, grelhado, servido sobre pão artesanal, maionese de páprica e vinagrete de abacaxi

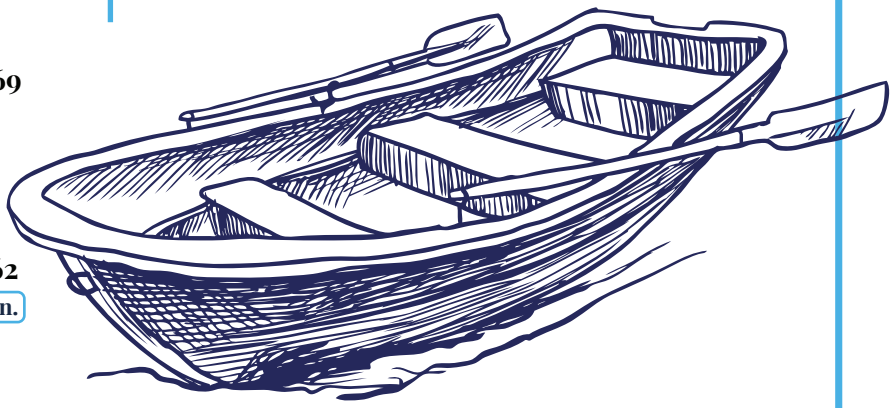
Trouxinha de Mignon — R$ 52 (4 un.)
Trouxinhas de massa artesanal crocante, recheada com mignon

Gyoza Estaiada — R$ 49 (6 un.)
Delicados pasteizinhos orientais, com massa fina e macia, levemente dourados na frigideira ao molho tonkatsu nas opções de: legumes ou porco e frango



Palmito Crocante veg ★★★ — R$ 55
Palmitos macios, empanados em panko e fritos servidos com geleia de pimenta

Fritas — R$ 39
Batatas fritas crocantes, acompanha ketchup e maionese



★★★ *Exclusividade da casa*

BAR E RESTAURANTE

ESTAIADA
BEIRA RIO

Peixes e Frutos do Mar

Individual | Duas Pessoas

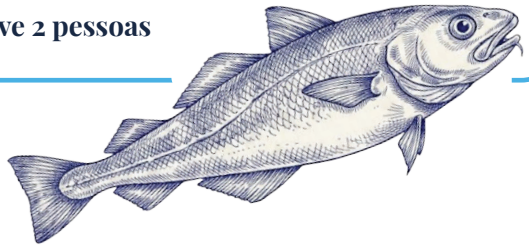
Moqueca de Peixe e Camarão — R$ 109 /215
Moqueca de Lombo de Pintado e Camarão, servida com arroz e farofa da casa

Paella de Frutos do Mar ★★★ — R$ 129 /239
Tradicional paella espanhola, com polvo baby, camarões rosa, lula, mexilhão, ervilhas e pimentões

Lombo de Pintado — R$ 94 / 179
Lombo de pintado, legumes salteados na manteiga e gremolata (acompanha arroz branco)

Bacalhau ao Zé do Pipo ★★★ — R$ 172
Tradicional receita portuguesa de bacalhau em lascas e cebolas salteados no azeite, cobertas por fina camada de maionese e purê de batata cremoso, gratinado com parmesão e azeitonas pretas. (Acompanha arroz)

Serve 2 pessoas



Massas

Nhoque à Putanesca Estaiada — R$ 89
Nhoque frito, lula baby, camarão rosa, molho à putanesca, aioli de alho negro e crocante de parmesão

Pesto com Camarões ★★★ — R$ 84
Talharim ao molho pesto de manjericao com camaroes cinza e creme de burrata

Ravioli de Brie e Alho Poró veg — R$ 79
Ravioli artesanal recheado com queijo brie e alho-porô, levemente refogado, servido com molho pomodoro, manjericao e tomate cereja e massa fillo crocante

Individual

Lombo de Filhote ★★★ — R$ 96
Lombo de filhote selado, purê de banana da terra, farofa de coco, vinagrete de abacaxi, molho de espumante e azeite de coentro

Salmão com Crosta de Ervas E Risoto de Mascarpone — R$ 94
Salmão grelhado, finalizado em crosta de ervas, risoto de mascarpone, azeite de coentro e molho champagne

Polvo ao Molho Romesco — R$ 119
Molho romesco, batata bolinha crocante, brocolis, aioli de paprica

Risotos

Risoto de Camarão — R$ 96
Tradicinal risoto de camarão cinza, molho pomodoro e pesto de manjericão

Risoto Nero ao Mare — R$ 99
Arroz arboreo com tinta de lula, mini lulas, camarão rosas, polvo baby e mexilhão finalizado com raspas de limao siciliano e aioli de wasaby

Risoto Carbonara Trufado — R$ 78
Clássico italiano reinventado, arroz arboreo, molho a base de creme de ovos, queijo parmesão curado, lascas de bacon defumado e pimenta do reino e finalizado com azeite de trufas brancas

Risoto Campones veg — R$ 74
Risoto de cogumelos, espinafre e vinto tinto. Finalizado com balsamico e azeite de ervas



★★★ *Exclusividade da casa*

BAR E RESTAURANTE

ESTAIADA
BEIRA RIO

Carnes

Ancho & Biro Biro — R$ 96
Bife ancho angus grelhado, tradicional biro biro com batata palha da casa e vinagrete cítrico

Medalhão de Mignon com Risoto de Gorgonzola — R$ 109
Medalhão de mignon acompanhado de geleia de damasco, risoto de gorgonzola e massa fillo crocante

Costela Prensada Braseada — R$ 96
Costela prensada selada, fetuccine com fonduta de parmesão e azeite de ervas

PARA COMPARTILHAR

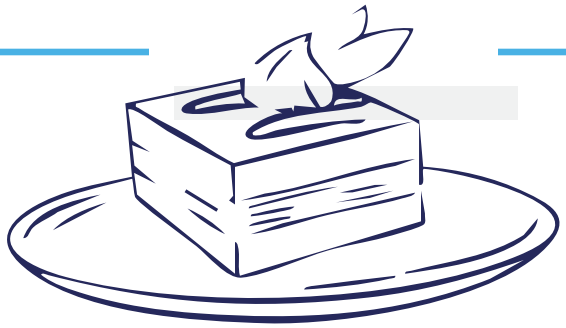


Picanha à Beira Rio — R$ 249
(Picanha angus selada, arroz branco, vinagrete, chimichurri defumado e farofa de alho poró)

Sobremesas

Gelato Estaiada — R$ 38
Gelato de fava de baunilha, farinha de mix de castanhas com opcional de calda de frutas vermelhas ou maracujá .

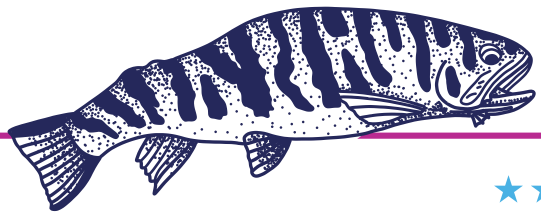
Brownie Gâteau — R$ 45
Brownie artesanal da casa, servido ao gâteau com nosso gelato de fava de baunilha



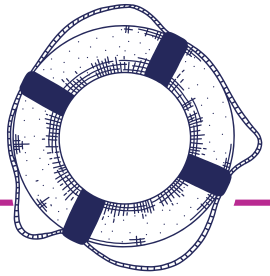
Tiramisù — R$ 48
Sobremesa típica italiana com camadas de biscoitos champagne embebidos em café expresso, creme de mascarpone, coberta com ganache e cacau

Menu Kids
Até 12 anos

Filé de Tilápia — R$ 47
Filé de Tilápia grelhada servida com arroz e fritas ou legumes grelhados



Filé Mignon — R$ 58
Filé mignon grelhado, servido com arroz e fritas



★★★ *Exclusividade da casa*

BAR E RESTAURANTE

ESTAIADA
BEIRA RIO

Bebidas

Suco de Laranja	R$ 14
Suco de Limão	R$ 12
Suco de Maracujá	R$ 15
Suco de Abacaxi	R$ 15
Suco de Melancia	R$ 16
Suco de Morango	R$ 16
Suco de Cajú	R$ 16
Água	R$ 7
Água Gaseificada	R$ 8
Itubaína	R$ 9
Guaraná Antarctica	R$ 9
Coca-Cola	R$ 9
Coca-Cola Zero	R$ 9
Soda Italiana	R$ 22
Red Bull	R$ 18
Café Expresso	R$ 8
H2O Normal	R$ 12
H2O Limoneto	R$ 12

Gin & tônica

Gin Estaiada
Gin, tônica e laranja.

Hibisco Gin
Tônica e hibisco flower.

Pitaya
Gin, tônica e pitaya

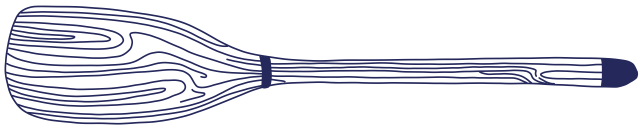
Lemon Lima Limão
Limão taiti e limão siciliano.

R$ 34

Pepino
Gin, tônica, pepino oriental e suco de limão taiti.

Gin Sciliano
Gin, lemoncello, tônica e hortelã.

Frutas Vermelhas
Gin, geleia de frutas vermelhas artesanal, morango e tônica.



Cervejas e Chopps

Antarctica	R$ 15,90
Heineken e Original 600 ml	R$ 19,90
Corona 600 ml	R$ 21,90
Amstel 600 ml	R$ 15,90
Heineken Long Neck	R$ 15,90
Stella Gold sem glúten Long Neck	R$ 15,90
Heineken Zero Long Neck	R$ 15,90
Corona Zero Long Neck	R$ 15,90
Chopp Pilsen - Green Fish	R$ 12
Chopp IPA – Green Fish	R$ 16
Baden Baden Cristal	R$ 22
Witbier	R$ 22
Gold Ale	R$ 22

Caipirinhas

Caipirinha de Limão
Caipirinha de Limão Siciliano
Caipirinha de Cajú
Caipirinha de Morango
Caipirinha de Hortelã
Caipirinha de Maracujá com Hortelã
Caipirinha de Rúcula
Caipirinha Hortelã, Limão e Gengibre
Caipirinhas Sazonais (consulte o garçom)

R$ 29

Doses

Tenesse Whiskey Jack Daniels	R$ 28
Whisky Buchanans 12 year	R$ 32
Whisky Chivas 12 year	R$ 30
Tequila Jose Cuervo	R$ 21
Vodka Ketel One	R$ 21
Gin Vitz	R$ 20
Licor Amarula	R$ 26
Licor Cointreau	R$ 38
Campari Milano	R$ 22
Cachaça Salinas	R$ 18
Cachaça Ypioca 150 anos	R$ 22
Licor 43	R$ 32

BAR E RESTAURANTE

ESTAIADA

BEIRA RIO

Drink's

Estaiada — R$ 36
Gin, Curaçau Blue, suco de limão e tônica

Brazilian Sour — R$ 38
Cachaça envelhecida em barril de umburana, suco de limão taiti, vinho malbec e espuma de gengibre

NY Sour — R$ 39
Bourbon whiskey, vinho malbec, suco de limão taiti, Angostura Bitter, melaço de cana e claras de ovos

Tequila Sunrise — R$ 37
Tequila, suco de laranja, groselha e cereja

Aperol Spritz — R$ 34
Aperol, prosecco, água gaseificada e laranja

Margarita — R$ 36
Tequila, cointreau, suco de limão taiti, raspas de limão taiti e sal

Negroni — R$ 38
Gin, Vermute Rosso, Campari e laranja

Fitzgerald — R$ 34
Gin, suco de limão siciliano, Angostura Bitter e casca de limão siciliano

Yellow Sunshine — R$ 42
Licor 43, Gin Lupulado, abacaxi e limão siciliano

Negroni Spritz — R$ 36
Gin lupulado, Campari, Martini Rosso, laranja e tônica

Bloody Mary — R$ 36
Vodca, suco de tomate, sal, tabasco, molho inglês

Expresso Tônica — R$ 34
Gin, café expresso e laranja

Clericot 1L — R$ 109,90
Tradicional drink francês a base de vinho cardonnay, espumante e frutas cítricas

Sangria 1L — R$ 99,90
Clássico drinks espanhol produzido com vinho tinto, tonica, suco de laranja e frutas da epoca

Vinhos

Brancos

Don Cayetano Chardonnay	R$ 96
Ravanal Reserva Chardonnay	R$ 109
La Linda Chardonnay	R$ 159
Dacastello Pinot Grigio	R$ 185
Miolo Chardonnay & Viognier	R$ 98

Rosés

Zapa Malbec Rosé	R$ 119
Cordero en Piel de Lobo Malbec Rosé	R$ 129

Tintos

Cordeiro em Piel de Lobo Cabernet Franc	R$ 119
Cordero em Piel de Lobo Malbec	R$ 119
Alamos Malbec	R$ 168
Angélica Zapata Cabernet Sauvignon	R$ 390
Angélica Zapata Malbec	R$ 440
DV Catena Cabernet & Malbec	R$ 219
DV Catena Malbec	R$ 260
El Enemigo Cabernet Franc	R$ 299
El Enemigo Malbec	R$ 319
Gran El Enemigo Cabernet Franc	R$ 519
Rutini Cabernet & Malbec	R$ 244
Viu Manent Merlot	R$ 138
Zapa Cabernet Sauvignon	R$ 108
Zapa Malbec	R$ 116

Espumantes & Champagnes

Casa Perini Moscatel	R$ 159
Casa Perini Brut	R$ 159
Casa Perini Rosé	R$ 159
Mumm Bosca Attraggo Cuvée Nature	R$ 199
Chandon 700 ml	R$ 189
Chandon 1500 ml	R$ 509
Veuve Clicquot Brut	R$ 690
Moët & Chandon Impérial Brut	R$ 670

Vinhos Taça

Miolo Chardonnay & Viognier	R$ 25
Miolo Cabernet Sauvignon & Merlot	R$ 25