

BAR E RESTAURANTE

ESTAIADA

BEIRA RIO

Couvert Estaiada

Couvert da casa com pão artesanal australiano, assado na hora, servido com sardela e creme de burrata

R\$ 23



O SEU LUGAR
À BEIRA RIO

Entradas Frias

Burrata

R\$ 82

Creмосa burrata ao molho pesto, acompanhada de tomate cereja. (Acompanha fatias de pão artesanal da casa)

Ceviche

R\$ 61

Ceviche de peixe branco, cebola roxa, pimenta dedo de moça, servido com chips crocantes

Steak Tartare

R\$ 69

Tartare de filé mignon temperado com alcaparras, cebola roxa, azeite de oliva, mostarda Dijon L'Anciene, pickles, salsinha e ovo de codorna. (Acompanha fatias de pão artesanal da casa)

Carpaccio de Tilapia

R\$ 52

Lâminas de tilapia fresca ao molho cítrico, pickles de cebola roxa, supremo de laranja bahia e ovas de murjol

Tartare de Salmão

R\$ 62

Cubos de salmão do pacífico, molho de maracujá, sour cream e azeite verde (Acompanha torradas)

Carpaccio de Mignon Trufado

R\$ 74

Lâminas de mignon, mostarda dijon, parmesão curado, pipoca de alcaparras e azeite de trufas brancas (Acompanha torradas)

Gravlax de Salmão ★★★

R\$ 54

Lombo de salmão curado com beterraba por 24 horas, sour cream e creme de avocado (Acompanha torradas)

Crudo de Vieiras Canadenses ★★★

R\$ 51

Vieiras canadenses seladas na manteiga, vinagrete agridoce e sorbet de maracujá

2 un.

Vinagrete de Polvo

R\$ 69

Polvo marinado em vinagrete de limão e ervas, acompanhados de chips de batata

Palmito e Brie ★★★

R\$ 40

Palmito pupunha selado na manteiga, creme de alho poró, morango e brie

8 un.

Saladas

Salada Tradicional

R\$ 39

Salada verde com palmito, tomates e cebola roxa, temperada ao molho cítrico

Salada Tropical

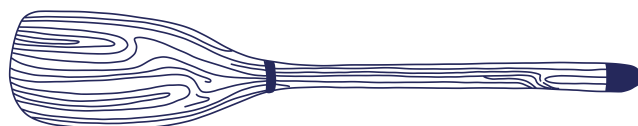
R\$ 40

Mix de folhas, manga, morango e cebola roxa finalizado com redução de balsâmico

Chicken Caesar Salad

R\$ 46

Molho Caesar tradicional, frango crocante, croutons e finalizado com parmesão



Entradas e Porções Quentes

Bolinho de Bacalhau ★★★ R\$ 64

Os queridinhos bolinhos crocantes de bacalhau, acompanhados de molho de pimenta da casa

Pasteizinhos R\$ 52

Pasteizinhos abertos com recheios de bacalhau, camarão, palmito e vinagrete

Lula à Dorê R\$ 54

Lula à dorê crocante acompanhada de um delicioso molho tártaro refrescante

Camarão Gambas ★★★ R\$ 89

Camarões grelhados no azeite, lâminas de alho e pimenta dedo de moça. (Acompanha fatias de pão artesanal da casa)

Mariscada ★★★ R\$ 65

Mariscos salteados, finalizados na manteigade limão siciliano, vinho branco e salsa. (Acompanha fatias de pão artesanal da casa)

Isca de Peixe com ★★★ R\$ 61 Maionese de Maracujá

Tiras crocantes de peixe, acompanhadas de maionese de maracujá

Fish and Chilli R\$ 53

Lombo de pintado em cubos, empanado em tempurá, molho chilli agri-doce, alho frito e maionese de wasabi

Croqueta de Bacalhau ★★★ R\$ 43

Lombo de bacalhau desfiado, empanado em panko, roux aromático, azeitonas azapa e aioli de páprica defumada

Molhos

(50mL)

R\$ 10

Maionese de Maracujá

Maionese de Wasabi

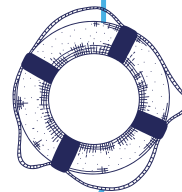
Molho de Pimenta da Casa

Molho Tártaro

Terra e Mar ★★★ R\$ 258

serve 3 a 4 pessoas

Polvo baby, camarão rosa, ancho angus, batata bolinha e tomate cereja. Selados em azeite de ervas, finalizado com pesto de manjeriço e limão siciliano (Acompanha torradas, vinagrete, farofa e pimenta da casa)



Espetinho Coreano R\$ 64

Camadas de mignon fatiado intercalados com bacon, mostarda d'jon l'ancienne. Finalizado com maionese de alho negro e gremolata cítrica

2 un.

Katsu Sando R\$ 74

Clássico sanduíche japonês em pão de brioche artesanal, com 160g de filé mignon empanado em panko, molho tonkatsu levemente adocicado e maionese de wasaby

Porks Ribs R\$ 57

Costelinha suína defumada lentamente, gremolata cítrica e molho thai

Croquete de Carne ★★★ R\$ 56

Ragu de carne cozido lentamente, roux aromático e empanado em panko e maionese de alho negro

6 un.

Trouxinha Estaiada R\$ 41

Trouxinhas de massa artesanal crocante, recheadas nas opções: camarão, shimeji com catupiry ou mignon com gorgonzola e banana da terra

4 un.

Mignon ao Molho Roquefort R\$ 83

Filé mignon grelhado, servido com molho roquefort e fatias de pão artesanal da casa

Dadinho de Tapioca R\$ 48

Dadinhos de tapioca crocantes, servidos com geleia de pimenta

Palmito Crocante ★★★ R\$ 49

Palmitos macios empanados e fritos servidos com geleia de pimenta

Fritas R\$ 35

Batatas fritas crocantes

Peixes e frutos do Mar

Individual | Duas Pessoas

Moqueca de Peixe R\$ 85 / 157

Tradicional moqueca de peixe, servida com arroz e farofa de alho-poró

Moqueca de Peixe e Camarão R\$ 99 / 181

Moqueca de Lombo de Pintado e Camarão, servida com arroz e farofa da casa

Paella de Frutos do Mar ★★★ R\$ 122 / 205

Tradicional paella marinera com polvo, camarão, lula, mexilhão, ervilha, pimentões e nosso familiar tempero espanhol

Lombo de Pintado R\$ 84 / 165

Lombo de pintado, servido com arroz branco, legumes salteados e molho de ervas

Bacalhau ao Zé do Pipo ★★★ R\$ 158

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



Individual

Bacalhau à Portuguesa R\$ 169

Bacalhau Gardus Morhua confitado no azeite, servido com legumes, ovos, azeitona portuguesa e crispy de alho-poró

Peixe com Escama de Banana ★★★ R\$ 79

Peixe coberto com escamas de banana da terra, acompanhado de farofa de castanhas e arroz

Peixe com Crosta de Coco e Risoto de Limão Siciliano ★★★ R\$ 83

Peixe empanado em crosta de coco e risoto de limão siciliano

Salmão com Crosta de Ervas e Molho Champagne R\$ 81

Salmão selado finalizado em crosta de ervas acompanhado de palmito tostado, molho champagne e crispy de alho-poró

Risoto de Camarão R\$ 83

Tradicional risoto cremoso com camarões salteados

Risoto de Polvo R\$ 93

Tradicional risoto cremoso com polvo baby

Risoto Caprese  veg R\$ 68

Risoto ao molho pomodoro, tomates confit, pesto e creme de burrata

Massas

Frutos do Mar R\$ 92

Tálharim com mix de lula baby, camarão cinza e mariscos ao molho pomodoro

Pesto com Camarões ★★★ R\$ 76

Tálharim ao molho pesto de manjericão com camarões e mozzarella de búfala

À Carbonara R\$ 62

Tradicional fettuccine ao molho Carbonara

Gnocchi Glace R\$ 84

Gnocchi selados com cogumelos silvestres e cubos de filé mignon envolvidos do molho demi-glace finalizado com parmesão crocante



BAR E RESTAURANTE

ESTAIADA

BEIRA RIO

Carnes

Ancho & Biro Biro

Bife ancho angus grelhado, tradicional arroz biro biro com batata palha da casa e vinagrete

R\$ 81

Denver & Aligot

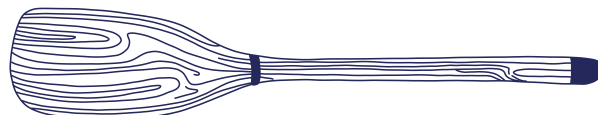
Corte do miolo do acém angus, purê de batatas com queijo, demi glace finalizado com pamgratatto

R\$ 89

Medalhão de Mignon com Risoto de Gorgonzola

Medalhão de mignon acompanhado de geleia de damasco, risoto de gorgonzola e massa filó crocante

R\$ 89



Parmegianas

As deliciosas parmegianas da casa, regadas ao molho de tomate italiano, queijo parmesão, servidas com arroz e fritas

Mignon

R\$ 85 / 155

Beringela veg

R\$ 69 / 126

Sobremesas

Gelato Estaiada

Gelato de fava de baunilha, farinha de mix de castanhas com opcional de calda de frutas vermelhas ou maracujá.

R\$ 30

Brownie Gâteau

Brownie artesanal da casa, servido ao gâteau com nosso gelato de fava de baunilha

R\$ 37

Banoffe Pie

Torta de origem britânica a base de banana chantilly, doce de leite artesanal e base de biscoito amanteigado

R\$ 32

Tiramisù

Sobremesa típica italiana com camadas de biscoitos champagne embebidos em café expresso, creme de mascarpone, coberta com ganache e cacau

R\$ 37

Menu Kids Até 12 anos

Filé de Tilápia

Filé de Tilápia grelhada servida com arroz e fritas ou legumes grelhados

R\$ 44

Filé Mignon

Filé mignon grelhado, servido com arroz e fritas

R\$ 56

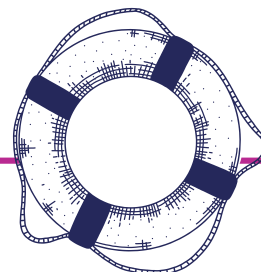
Talharim ao Sugo

Talharim ao molho de tomate

R\$ 40



★ ★ ★ 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 <i>Gin, tônica e laranja.</i>	R\$ 34
Hibisco Gin <i>Tônica e hibisco flower.</i>	
Pitaya <i>Gin, tônica e pitaya</i>	
Lemon Lima Limão <i>Limão taiti e limão siciliano.</i>	
Pepino <i>Gin, tônica, pepino oriental e suco de limão taiti.</i>	
Gin Sciliano <i>Gin, lemoncello, tônica e hortelã.</i>	
Frutas Vermelhas <i>Gin, geleia de frutas vermelhas artesanal, morango e tônica.</i>	

Cervejas e Chopps

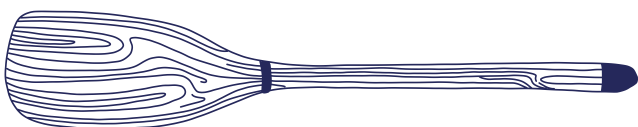
Antarctica	R\$ 15,90
Heineken e Original 600 ml	R\$ 19,90
Corona 600 ml	R\$ 21,90
Amstel 600 ml	R\$ 15,90
Heineken Long Neck	R\$ 15,90
Stella Gold sem glúten Long Neck	R\$ 14
Heineken Zero Long Neck	R\$ 14
Corona Zero Long Neck	R\$ 14
Chopp Pilsen - Green Fish	R\$ 12
Chopp IPA - Green Fish	R\$ 16
Baden Baden Cristal	R\$ 22
Witbier	R\$ 22
Gold Ale	R\$ 22

Caipirinhas

Caipirinha de Limão	R\$ 29
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)	

Doses

Tennessee 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
<i>Gin, Curaçau Blue, suco de limão e tônica</i>	
Brazilian Sour	R\$ 38
<i>Cachaça envelhecida em barril de umburana, suco de limão taiti, vinho malbec e espuma de gengibre</i>	
NY Sour	R\$ 39
<i>Bourbon whiskey, vinho malbec, suco de limão taiti, Angostura Bitter, melão de cana e claras de ovos</i>	
Tequila Sunrise	R\$ 37
<i>Tequila, suco de laranja, groselha e cereja</i>	
Aperol Spritz	R\$ 34
<i>Aperol, prosecco, água gaseificada e laranja</i>	
Margarita	R\$ 36
<i>Tequila, cointreau, suco de limão taiti, raspas de limão taiti e sal</i>	
Negroni	R\$ 38
<i>Gin, Vermute Rosso, Campari e laranja</i>	
Fitzgerald	R\$ 34
<i>Gin, suco de limão siciliano, Angostura Bitter e casca de limão siciliano</i>	
Yellow Sunshine	R\$ 42
<i>Licor 43, Gin Lupulado, abacaxi e limão siciliano</i>	
Negroni Spritz	R\$ 36
<i>Gin lupulado, Campari, Martini Rosso, laranja e tônica</i>	
Bloody Mary	R\$ 36
<i>Vodka, suco de tomate, sal, tabasco, molho inglês</i>	
Expresso Tônica	R\$ 34
<i>Gin, café expresso e laranja</i>	
Clericot 1L	R\$ 109,90
<i>Tradicional drink francês a base de vinho cardonnay, espumante e frutas cítricas</i>	
Sangria 1L	R\$ 99,90
<i>Clássico drinks espanhol produzido com vinho tinto, tônica, suco de laranja e frutas da época</i>	

Vinhos

Brancos

Don Cayetano Chardonnay	R\$ 96
Ravanal Reserva Chardonnay	R\$ 109
La Linda Chardonnay	R\$ 159
Dacastello Pinot Grigio	R\$ 185

Rosés

Zapa Malbec Rosé	R\$ 119
Casa Perini Rosé	R\$ 159

Tintos

Cordeiro em Piel de Lobo Cabernet Franc	R\$ 119
Alamos Malbec	R\$ 168
Angélica Zapata Cabernet Sauvignon	R\$ 390
Angélica Zapata Malbec	R\$ 440
Cordero em Piel de Lobo Malbec	R\$ 119
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
Mumm BOSCA Attraggio 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



 **Tripadvisor**
Faça sua avaliação