

BAR E RESTAURANTE

ESTAIADA

BEIRA RIO

Couvert da casa

Sardela Estaiada

A famosa pasta de pimentões vermelhos, sardinha com anchova salgada, azeite e condimentos. Servida com pão artesanal da casa, azeite e manteiga da casa.

R\$ 21



O SEU LUGAR
À BEIRA RIO

Entradas Fria

Burrata

Crema burrata ao molho pesto, acompanhada de tomate cereja e alho confitado. Acompanha fatias de pão artesanal da casa.

R\$ 78

Ceviche

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

R\$ 59

Steak Tartare

Tartar de filé mignon temperado com alcaparras, cebola roxa, azeite de oliva, mostarda Djon L'Anciene, picles, salsinha e ovo de codorna. Acompanha fatias de pão artesanal da casa.

R\$ 66

Carpaccio de Abobrinha com Gorgonzola

Finas fatias de abobrinha, servidas com nozes, tomate seco, aioli de gorgonzola e rúcula baby regado ao azeite de oliva.

R\$ 42

Bacalhau Estaiada

Bacalhau demolido e desfiado com cebola, salsa, azeite extra virgem, pimenta e azeitona preta. Acompanha fatias de pão artesanal da casa

R\$ 57

Vinagrete de Polvo

Polvo marinado em vinagrete de limão e ervas, acompanhados de chips de batata-doce fritos na hora.

R\$ 69

Salada Caprese

Mix de folhas, mozzarella de búfala, tomates frescos ao molho pesto de manjericão.

R\$ 44

Salada Tradicional

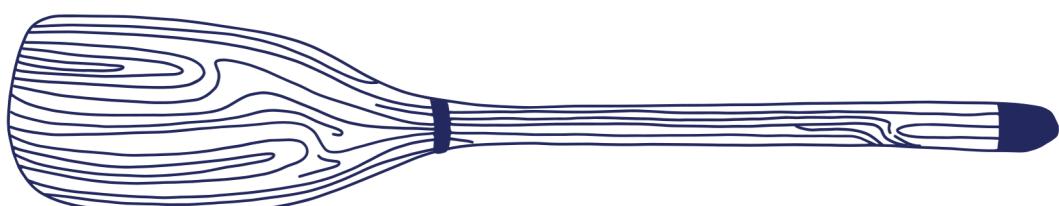
Salada verde com palmito, tomates e cebola roxa, temperada ao molho cítrico.

R\$ 42

Salada Ceaser com Camarões

Classica salada ceaser com camarão, alface americana ,molho feito com anchova, croutons, camarão e para finalizar queijo parmesão

R\$ 59



BAR E RESTAURANTE

ESTAIADA

BEIRA RIO

Entradas e Porções Quentes

Bolinho de Bacalhau

Os queridinhos bolinhos crocantes de bacalhau, acompanhados de molho de pimenta malagueta.

R\$ 62

Lula à dorê

Lula à dorê crocante acompanhada de um delicioso molho tártero refrescante.

R\$ 52

Pasteizinhos

Pasteizinhos abertos com recheios de bacalhau, camarão e palmito. Acompanha molho vinagrete.

R\$ 52

Costeleta de Tambaqui

Costelinhas de Tambaqui fritas, acompanhadas de maionese de maracujá.

R\$ 57

Camarão Gambas

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

R\$ 89

Espetinho de Camarão

Camarão grelhado com manteiga e alho.

R\$ 31

Camarão Estaiada

Camarões empanados em crosta de coco acompanhado de molho da casa.

R\$ 79

Mariscada

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

R\$ 63

Isca de Peixe com

Maionese de Maracujá

Tiras crocantes de peixe, acompanhadas de maionese de maracujá.

R\$ 58

Trouxinha Estaiada (4 un)

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

R\$ 39

Bruscheta Estaiada

Bruschetas com bacalhau desfiado, pesto de azeitonas pretas e tomate cereja.

R\$ 56

Mignon ao Molho Roquefort

Filé mignon grelhado, servido com molho roquefort e fatias de pão.

R\$ 79

Frango à Passarinho

Frango à passarinho com alho frito. Acompanhados de molho ranch.

R\$ 48

Dadinho de Tapioca

Dadinhos de tapioca crocantes, servidos com geleia de pimenta.

R\$ 48

Palmito Crocante

Palmitos macios empanados e fritos servidos com geleia de pimenta.

R\$ 48

Fritas

Batatas fritas crocantes

R\$ 32

Molhos (50mL)

Maionese de Maracujá

R\$ 10

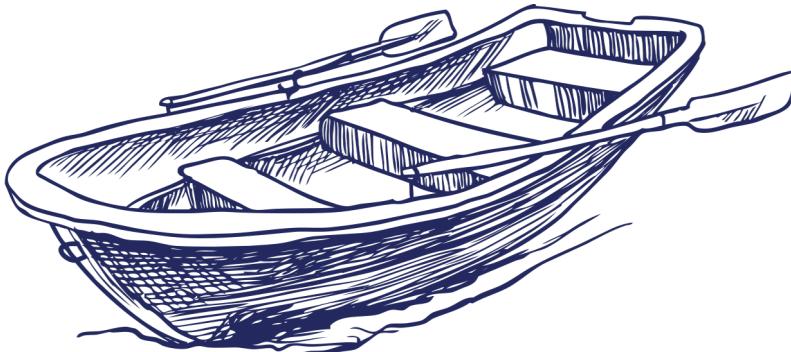
Maionese da Casa (wasabi)

Geleia de Pimenta

Conserva de Pimenta da Casa

Molho Ranch

Molho Tártaro



BAR E RESTAURANTE

ESTAIADA

BEIRA RIO

Peixes e frutos do mar

(Opções individuais ou duas pessoas)

Moqueca de Peixe

Moqueca de peixe, servida com arroz e farofa da casa.

R\$ 81 / 149

Moqueca de Peixe e Camarão

Moqueca de postas de filhote e Camarão, servida com arroz e farofa da casa.

R\$ 95 / 173

Paella de Frutos do Mar

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

R\$ 115 / 197

Risoto de Polvo

Tradicional risoto cremoso com tentáculos de polvo.

R\$ 89

Risoto de Camarão

Tradicional risoto cremoso com camarões salteados.

R\$ 79

Bacalhau à Portuguesa

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

R\$ 169

Bacalhau ao Zé do Pipo

R\$ 152

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.

PRATO EXCLUSIVO PARA 2 PESSOAS

Lombo de Pintado

R\$ 81 / 159

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

Peixe com Escama de Banana

R\$ 76

Peixe coberto com escamas de banana crocantes, acompanhado de farofa de castanhas e arroz.

Peixe com Crosta de Coco e Risoto de Limão Siciliano

R\$ 79

Peixe empanado em crosta de coco e risoto de limão siciliano.

Salmão com Crosta de Ervas e Molho Champagne

R\$ 78

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

Massas

Frutos do Mar

Talharim com mix de polvo, camarão, lula e marisco ao limone.

R\$ 89

Pesto com Camarões

Talharim ao molho pesto de manjericão com camarões e mozzarella de búfala.

R\$ 73

À Carbonara

Talharim ao tradicional creme de gemas de ovos, queijo parmesão faixa azul, bacon e pimenta preta moída na hora.

R\$ 59

Gnocchi Glace

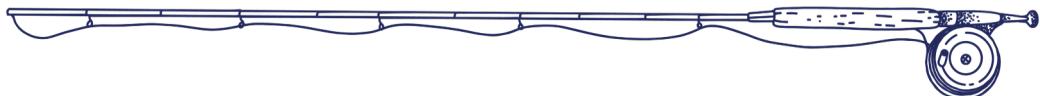
R\$ 79

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

Gnocchi Sálvia

R\$ 69

Gnocchi selados na manteiga de sálvia com cogumelos silvestres e parmesão crocante.



BAR E RESTAURANTE

ESTAIADA

BEIRA RIO

Carnes

Bife Ancho

Bife Ancho grelhado servido com arroz, vinagrete e farofa de alho poró com bacon.

R\$ 78

Denver Steak

Corte denven steak finalizado com requeijão de corte acompanhado de purê de abóbora cabotia e crispy de presunto parma.

R\$ 85

Medalhão de Mignon com Risoto de Gorgonzola

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

R\$ 84

Parmegianas

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

Mignon

R\$ 81 / 148

Beringela

R\$ 66 / 120

Menu Kids

Filé de Tilápia

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

R\$ 42

Filé Mignon

Filé mignon grelhado, servido com arroz e fritas.

R\$ 54

Fettuccine ao Sugo

Fettuccine ao molho de tomate da casa.

R\$ 40

Sobremesas

Gelato Estaiada

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

R\$ 28

Brownie Gâteau

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

R\$ 35

Banoffe Pie

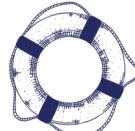
Torta de origem britânica a base de banana chantilly, doce de leite artesanal e base de biscoito amanteigado.

R\$ 30

Tiramisù

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

R\$ 35



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\$ 6
Água Gaseificada	R\$ 7
Itubaína	R\$ 8
Guaraná Antarctica	R\$ 8
Coca-Cola	R\$ 8
Coca-Cola Zero	R\$ 8
Soda Italiana <small>(Morango/Framboesa/Maçã Verde)</small>	R\$ 22
Red Bull	R\$ 18
Café Espresso	R\$ 8

Gin & tônica

R\$ 34

Gin Estaiada
Gin, tônica e laranja.

Hibisco Gin
Gin infusionado com hibisco e tônica..

Pitaya (sazonal)
Gin, tônica e pitaya

Lemon Lima Limão
Limão taiti e limão siciliano.

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 Chopp

Antarctica 600ml	R\$ 15,90
Corona 600ml	R\$ 19,90
Heineken e Original 600ml	R\$ 18,90
Amstel 600ml	R\$ 15,90
Corona Long Neck	R\$ 14,90
Heineken Long Neck	R\$ 14,90
Stella Gold sem glúten Long Neck	R\$ 14,90
Heineken Zero Long Neck	R\$ 14,90
Corona Zero Long Neck	R\$ 14,90
Chopp Pilsen – Green Fish	R\$ 12
Chopp IPA – Green Fish	R\$ 16
Baden Baden Cristal	R\$ 22
Baden Baden Witbier	R\$ 22
Baden Baden Gold Ale	R\$ 22

Caipirinhas

R\$ 29

- 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)

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\$ 22
Licor Cointreau	R\$ 38
Campari Milano	R\$ 22
Cachaça Salinas	R\$ 18
Cachaça Ypioca 150 anos	R\$ 22
Licor 43	R\$ 32



Drink's

Estaiada	R\$ 32
<i>Gitirânia: açau Blue, suco de limão</i>	
Brazilian Sour	R\$ 35
<i>Cachaça envelhecida em barril de umburana, suco de limão taiti, vinho malbec e espuma de gengibre.</i>	
NY Sour	R\$ 38
<i>Bourbon whiskey, vinho malbec, suco de limão taiti, Angostura Bitter, melaço de cana e claras de ovos.</i>	
Tequila Sunrise	R\$ 34
<i>Tequila, suco de laranja, groselha e cereja.</i>	
Aperol Spritz	R\$ 32
<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\$ 36
<i>Gin, Vermute Rosso, Campari e laranja.</i>	
Fitzgerald	R\$ 32
<i>Gin, suco de limão siciliano, Angostura Bitter e casca de limão siciliano.</i>	
Yellow Sunshine	R\$ 38
<i>Licor 43, Gin Lupulado, abacaxi e limão siciliano.</i>	
Negroni Spritz	R\$ 35
<i>Gin lupulado, Campari, Martini Rosso, laranja e tônica.</i>	
Bloody Mary	R\$ 34
<i>Vodka, suco de tomate, sal, tabasco, molho inglês.</i>	
Expresso Tônica	R\$ 32
<i>Gin, café expresso e laranja.</i>	
Clericot 1L	R\$ 99,90
<i>Tradicional drink francês a base de vinho cardonnay, espumante e frutas cítricas</i>	
Sangria 1L	R\$ 89,90
<i>Clássico drinks espanhol produzido com vinho tinto, tonica, suco de laranja e frutas da época</i>	

Vinhos

Brancos

Don Cayetano Sauvignon Blanc	R\$ 86
Ravanal Chardonnay	R\$ 89
La linda Chardonnay	R\$ 149
Dacastello Pinot Grigio delle Venezie DOC	R\$ 175

Rosés

Cordero en Piel de Lobo	R\$ 99
Carbenet Franc	
Zapa Malbec Rose	R\$ 96

Tintos

Alamos Malbec	R\$ 158
Angelica Zapata Carbenet Sauvignon	R\$ 380
Angelica Zapata Malbec	R\$ 420
Cordero en Piel de Lobo Malbec	R\$ 99
D. V. Catena Carbenet & Malbec	R\$ 199
D. V. Catena Malbec	R\$ 250
El Enemigo Carbenet Franc	R\$ 289
El Enemigo Malbec	R\$ 300
Gran El Enemigo Carbenet Franc	R\$ 489
Rutini Carbenet & Malbec	R\$ 239
Viu Manent Merlot	R\$ 122
Zapa Carbenet Sauvignon	R\$ 88
Zapa Malbec	R\$ 96
Rolha	R\$ 50

Champagnes & Espumantes

Casa Perini Moscatel	R\$ 149
Casa Perini Rosé	R\$ 149
Mumm	R\$ 169
Bosca Attraggio Cuvee Nature	R\$ 190
Chandon	R\$ 189
Veuve Cliquot Brut	R\$ 690
Möet & Chandon Impérial Brut	R\$ 650

 Tripadvisor
Faça sua avaliação

