

Rede: BIRO BEACH CLIENTES
Senha: voltesempre



Cardápio



Biro
Beach
RESTAURANTE

Entradas

TRINCA NORDESTINA	60,00
(carne de sol, queijo coalho e macaxeira na manteiga da terra)	
CASQUINHA DE CARANGUEJO (200g)	30,00
(refogada com leite de coco e azeite dendê, farofa crocante)	
ISCA DE PEIXE COM MOLHO TÁRTARO (250g)	35,00
(tiras de peixe empanada com panko, molho tártaro)	
CAMARÃO CROCANTE COM MOLHO TÁRTARO (10unid)	55,00
(camarão frito, empanado com coco ralado e panko, molho tártaro)	
CAMARÃO AO ALHO E ÓLEO (10unid)	55,00
(camarões salteados no azeite e alho)	
DADINHOS DE TAPIOCA COM GELÉIA DE PIMENTA (12unid)	20,00
(dadinhos fritos de goma tapioca, leite, coco, queijo coalho, geléia de pimenta)	
BOLINHOS DE BACALHAU (6unid)	35,00
(bolinhos de bacalhau fritos, molho tártaro)	
FILÉ FINGER FOOD (250g)	50,00
(filé trinchado, molho madeira, batata frita)	
CALDINHO DE PEIXE (350ml)	17,00
(peixe, leite de coco, cebola, pimentões coloridos, torradinhas)	
CALDINHO DE CAMARÃO (350ml)	20,00
(camarão, leite de coco, cebola, pimentões coloridos, torradinhas)	
MEXILHÕES NA CONCHA (250g)	40,00
(mexilhões na concha com molho vinagrete picante)	
LULAS À DORÉ (200g)	42,00
(anéis de lula empanada com panko e frita, molho marinara)	
BATATA FRITA (250g)	18,00
(batata palito frita, molho tártaro)	
MACAXEIRA FRITA (250g)	18,00
(macaxeira palito frito, molho tártaro)	
PORÇÃO DE PASTEL (CARNE E QUEIJO – 6unid)	18,00
(pastel de carne ou de queijo, molho rose)	
POSTA DE CAVALA FRITA (250g)	45,00
(posta de cavala frita, farofa, vinagrete)	
BOLINHO DE CARANGUEJO (6unid)	30,00
(bolinho de caranguejo frito, molho tártaro)	

PISCINA EXCLUSIVA PARA HÓSPEDES: DAS 10:00 AS 17:00 HORAS



Biro
Beach
RESTAURANTE

Saladas

MIX DE FOLHAS VERDES	20,00
<small>(alface americana, acelga, rúcula, tomate cereja)</small>	
CAESAR SALAD	30,00
<small>(alface americana, peito de frango, molho caesar)</small>	
SALADA BIRÔ BEACH	25,00
<small>(acelga, abacaxi, manga, passas, tomate, molho mostarda)</small>	

Massas *(espaguete, penne ou fettuccine)*

BOLOGNESA	38,00
<small>(molho de tomate com carne moída, parmesão ralado)</small>	
QUATRO QUEIJOS	43,00
<small>(molho branco, parmesão, roquefort, muçarela e provolone)</small>	
CARBONARA	43,00
<small>(molho branco, ovos, bacon, parmesão ralado)</small>	
FRUTOS DO MAR	55,00
<small>(molho de tomate, camarão, lula, polvo, mexilhão)</small>	
ARRABIATTA	38,00
<small>(molho de tomate, alho, manjericão, pimenta calabresa)</small>	

Aves

PEITO DE FRANGO GRELHADO (250g)	38,00
<small>(arroz de branco e legumes na manteiga)</small>	
SOBRECOXA DE FRANGO COM ERVAS (250g)	38,00
<small>(arroz de brócolis e batata canoa)</small>	

Carnes

BIFE DE TIRA (250g)	77,00
<small>(picanha grelhada, batata sauté, arroz de alho, molho chimichurri)</small>	
FILÉ VULCÂNICO (250g)	68,00
<small>(filé mignon recheado com geléia framboesa, arroz de brócolis, batata recheada)</small>	
FILÉ Á PARMEGIANA (250g)	68,00
<small>(filé mignon empanado e frito, coberto com muçarela e gratinado, espaguete e molho de tomate)</small>	
CARNE DE SOL BOVINA (250g)	65,00
<small>(grelhada na manteiga da terra, baião de dois, macaxeira cozida)</small>	
BIFE ANCHO (250g)	68,00
<small>(grelhado, batata canoa, arroz branco e molho vinagrete)</small>	

CAFÉ DA MANHÃ: DAS 07:00 AS 10:00 HORAS
ALMOÇO/JANTAR – DAS 12:00 AS 22:00 HORAS

Peixes e Frutos do Mar

POLVO MILOS (250g)	65,00
(polvo cozido, azeite, alho, batata ao murro, arroz branco)	
LAGOSTA BIRÔ BEACH (400g)	130,00
(inteira grelhada com manteiga de ervas, batata canoa, arroz branco)	
SALMÃO NA CROSTA DE COCO (250g)	70,00
(grelhado no azeite, crosta de coco, arroz branco, legumes)	
ATUM NA CROSTA DE ESPECIARIAS (250g)	60,00
(grelhado, crosta de coentro, pimenta reino e gergelim, arroz branco e batata canoa)	
CAMARÃO NO LEITE DE COCO (250g)	68,00
(cozido com molho de leite de coco, arroz branco, legumes sauté)	
CAMARÃO DA SÍLVIA (250g)	65,00
(salteados com pimentões coloridos, arroz de alho)	
FILE DE PEIXE CROCANTE (250g)	55,00
(empanado com farinha panko, frito, acompanha arroz à grega e purê)	

Pratos para 2 Pessoas

PAELLA MADRI (800g)	190,00
(mix de frutos do mar, puxados no azeite e azafron, pimentões coloridos, arroz)	
SIRIGADO A LAGAREIRO (500g)	160,00
(grelhado, azeite, alho, pimentões coloridos, batatas ao murro e arroz)	
MARISCADA CHEF CLAUDIO (800g)	175,00
(mix de mariscos, lagosta e camarão grelhados, batata canoa, arroz branco)	
PEIXADA CEARENSE (500g)	150,00
(peixe refogado ao leite de coco com legumes, ovo cozido, arroz e pirão)	
PARGO FRITO (1.000g)	150,00
(inteiro frito, arroz branco, batata frita, vinagrete)	
TILÁPIA FRITA (1.000g)	95,00
(inteira frita, arroz branco, batata frita, vinagrete)	
MOQUECA COM CAMARÃO (500g)	160,00
(peixe e camarão refogados no molho de coco, azeite dendê, pimentões coloridos, tomate, cebola, arroz branco, farofinha crocante)	
PEIXE BELLE MEUNIERE (500g)	145,00
(peixe grelhado, manteiga com alcaparras, champignon e camarão, arroz branco, batata cozida)	
BAURU AO PRATO (400g)	125,00
(filé grelhado, presunto, muçarela, tomate, molho verde, batata canoa, arroz)	
COSTELA DE PORCO (500g)	90,00
(assada ao forno, arroz branco, batata ao murro, molho barbecue)	



Biro
Beach
RESTAURANTE

Sanduíches

MISTO QUENTE/FRIO	17,00
(pão de forma, presunto, mussarela, batata frita)	
CHEESEBURGER ARTESANAL	30,00
(pão bola, hamburger artesanal, muçarela, alface, tomate, molho especial, batata frita)	
SANDUÍCHE DE FRANGO	25,00
(pão de hamburger, peito de frango grelhado, muçarela, alface, tomate, molho rose, batata frita)	

Sugestões para Final de Semana *(para 02 pessoas)*

CARNEIRO CANGACEIRO (1.000g)	98,00
(carneiro e buchada cozido com legumes arroz branco e pirão)	
PANELADA PAI DÉGUA (500g)	65,00
(bucho e tripas de boi cozidas com feijão branco, arroz e farofa crocante)	
GALINHA CAIPIRA (1.000g)	98,00
(cozida com legumes, pimenta de cheiro, arroz branco, pirão)	
LAGOSTA RECHEADA (1.000g)	295,00
(inteira grelhada, recheada com risoto de camarão, batata canoa, arroz)	

Sobremesas

PUDIM DO CHEFE	15,00
BROWNIE COM SORVETE DE CREME	17,00
DOCE CASEIRO DE CAJU COM SORVETE	15,00
TORTA DE LIMÃO	15,00
BOLA DE SORVETE	7,00
FRUTAS DA ESTAÇÃO	10,00

CAFÉ DA MANHÃ: DAS 07:00 AS 10:00 HORAS
ALMOÇO/JANTAR – DAS 12:00 AS 22:00 HORAS

Bebidas

COCA COLA LATA	5,00
GUARANÁ LATA	5,00
SODA LATA	5,00
ÁGUA TÔNICA SCHWEPPE	6,00
CITRUS SCHWEPPE	6,00
COCA COLA ZERO	5,00
ÁGUA MINERAL SEM GÁS 500 ML	5,00
ÁGUA MINERAL COM GÁS 500 ML	5,00
ÁGUA DE COCO	6,00
ÁGUA DE COCO - JARRA	12,00
BATIDA SEM ÁLCOOL	15,00
CERVEJA SEM ÁLCOOL LONG NECK	10,00
CERVEJA HEINEKEN LONG NECK	10,00
CERVEJA EISENBAHN 600 ML	17,00
CERVEJA BUDWEISER 600 ML	17,00
CERVEJA HEINEKEN 600 ML	20,00
CERVEJA ORIGINAL 600 ML	17,00
WHISKY RED LABEL	12,00
WHISKY BLACK LABEL	18,00
WHISKY BLACK WHITE	8,00
WHISKY OLD PARR	18,00
VODKA SMIRNOFF	8,00
VODKA ABSOLUT	12,00
RUM MONTILLA	8,00
CACHAÇA YPIOCA PRATA	6,00
CACHAÇA YPIOCA 150	10,00
ENERGÉTICO RED BULL	15,00
SMIRNOFF ICE	12,00
TEQUILA SAUZA	16,00
LICOR COINTREAU	15,00
LICOR AMARULLA	15,00
GIN TANQUERAY	15,00
CAIPIRINHA	12,00
CAIPIRINHA COM FRUTAS ESPECIAIS	15,00
CAIPIROSKA COM VODKA NACIONAL	15,00
CAIPIROSKA COM VODKA IMPORTADA	20,00
CAIPIROSKA COM FRUTAS ESPECIAIS	20,00
PINA COLADA	20,00
MOJITO	20,00
APEROL SPRITZ	25,00
SUCO (COPO)	10,00
SUCO (JARRA)	18,00



Biro Beach RESTAURANTE

Pizzas

MARGHERITA 40,00

Criada em 1889, a pizza Margherita é uma obra de Rafael Esposito, o mais conceituado pizzaiolo de Nápoles na época. Ele concebeu essa pizza em homenagem à Rainha Margherita de Savoia, que visitava a cidade já conhecida como a capital da pizza. Pizza tradicional de Nápoles, composta de tomates em rodela, queijo muçarela, manjericão e molho de tomate do chefe

CALABRESA 45,00

Uma das preferidas dos brasileiros. O recheio calabresa é conhecido por seu gosto picante e sabor marcante. Diz a lenda que surgiu nos Estados Unidos, porém contraditoriamente, a própria lingüiça calabresa é uma criação brasileira que surgiu no bairro paulistano do Bixiga. É feita de carne de porco e gordura e leva esse nome porque utiliza pimenta calabresa em seu preparo. É composta de molho de tomate do chefe, queijo muçarela, lingüiça calabresa, cebola e azeitonas verdes.

PORTUGUESA 50,00

Diferente do que muitos acreditam a pizza portuguesa não foi criada em Portugal, e sim, acreditem, no Brasil. Porém, foi criada pelos portugueses e, por isso, leva esse nome. Uma versão diz que quando os imigrantes italianos chegaram ao Brasil ainda não existiam locais para assar suas pizzas. Sendo assim, eram preparadas em casa e assadas nos fornos das padarias. Partiu de um padeiro português, a idéia de incrementar as pizzas com outros ingredientes como ovo, presunto, cebola, ervilhas e azeitonas, dando origem a pizza portuguesa. É composta de molho de tomate do chefe, orégano, azeitonas pretas, queijo muçarela, presunto, ovo, tomate, cebola, pimentão e lingüiça calabresa.

PEPPERONI 60,00

A pizza de pepperoni representa cerca de 35% das pizzas vendidas nos Estados Unidos e, no Brasil, vem ganhando cada vez mais fãs. O pepperoni nada mais é do que uma versão americana do tradicional salame italiano, que chegou ao país juntamente com imigrantes no começo do século passado. Especula-se que tenha sido utilizado inicialmente como cobertura para pizza por volta de 1920, época de grande sucesso e ascensão dos açougues e pizzarias italianas nos Estados Unidos. É composta de molho de tomate do chefe, queijo muçarela, salame pepperoni e pimenta calabresa.

CAMARÃO 60,00

Pizza especial do chefe. É composta de molho de tomate do chefe, queijo muçarela, camarão, tomate em rodela e queijo catupiry.

VEGANA 40,00

Pizza a moda do chefe. É composta de purê de mandioca, abobrinha e berinjela em rodela, molho de tomate do chefe e pimentão colorido.

CARNE DE SOL 55,00

Adaptação regional das pizzas. É composta de queijo de coalho, carne de sol desfiada, queijo muçarela, pimentão, cebola, azeitona verde e queijo catupiry.

CAFÉ DA MANHÃ: DAS 07:00 AS 10:00 HORAS
ALMOÇO/JANTAR – DAS 12:00 AS 22:00 HORAS



Biro
Beach
RESTAURANTE

Vinhos Brancos

CASAL GARCIA	90,00
COSECHA TARAPACÁ	70,00
SANTA HELENA	60,00
EA	105,00
MONTE VELHO	105,00
CASILERO DEL DIABLO	80,00

Vinhos Tintos

CONCHA Y TORO	65,00
COSECHA TARAPACÁ	70,00
RAPARIGA DA QUINTA	90,00
EA	105,00
MONTE VELHO	105,00

Espumantes

CHANDON	120,00
SALTON	80,00