



bebidas não-alcoólicas

ÁGUA MINERAL com gás / sem gás	R\$ 7
ÁGUA DE CÔCO	R\$ 9
CAFÉ ESPRESSO	R\$ 7
CAJUÍNA	R\$ 14
RED BULL Energy Drink, Sugarfree, Tropical e Melancia	R\$ 18
REFRIGERANTE / TÔNICA	R\$ 8
SUCO 300ml (consulte frutas disponíveis)	R\$ 10
SUCO 500ml (consulte frutas disponíveis)	R\$ 17
GELO	R\$ 12

cervejas

CORONITA Longneck	R\$ 12
STELLA Longneck	R\$ 16
HEINEKEN / CORONA Longneck	R\$ 18
HEINEKEN SEM ÁLCOOL Longneck	R\$ 18
ORIGINAL / SPATEN 600ml	R\$ 20
STELLA 600ml	R\$ 21
HEINEKEN 600ml	R\$ 24

doses

CACHAÇA 5l	R\$ 7
CACHAÇA Lira	R\$ 16
CAMPARI	R\$ 17
GIN Tanqueray	R\$ 18
LICORES Curaçau Blue / Pêssego / Menta / Creme Cacao	R\$ 10
RUM Bacardi branco	R\$ 14
TEQUILA José Cuervo	R\$ 20
VODKA Absolut	R\$ 21
VODKA Smirnoff	R\$ 16
WHISKY Black & White	R\$ 22
WHISKY Old Parr	R\$ 33
WHISKY Jack Daniels	R\$ 36
WHISKY Gold Label	R\$ 53

drinks não-alcoólicas

SODA ARTESANAL DE GENJIBRE	R\$ 17
(Xarope de Gengibre, Sumo de Limão, Água com gás e Rodelas de Laranja)	
SODA ARTESANAL DE MANGA	R\$ 17
(Xarope de Manga, Sumo de Limão, Água com gás e Rodelas de Limão)	
COQUETEL DE FRUTAS	R\$ 23
(Água com gás, gelo e fruta selecionada)	

drinks

APEROL SPRITZ (Aperol, espumante e água com gás, rodela de laranja)	R\$ 38
BASIL SMASH (Gin, xarope de açúcar, sumo de limão e folhas de manjeriço)	R\$ 36
BLUE LAGOON (Vodka, Curaçau Blue, sumo de limão e Soda limonada)	R\$ 36
CAIPIRINHA Cachaça 5l	R\$ 26 / Lira R\$ 29
CAIPIROSKA Absolut	R\$ 38 / Smirnoff R\$ 31
CAIPIGIN	R\$ 35
COZUMEL (Cerveja, limão e sal)	R\$ 31
CRAFT BGK (Vodka com casca cítrica, calda de manga e twist de laranja)	R\$ 36
GIN TÔNICA (Gin, tônica e rodelas de limão)	R\$ 36
GIN TÔNICA GENGIBRE (Gin, tônica e calda cítrica de gengibre)	R\$ 36
LIRA MARES (Cachaça infundada, cajuína, sumo de limão e xarope de capim santo)	R\$ 36
MARGARITA (Tequila, licor triple sec, suco de limão e sal)	R\$ 36
MEIA SETE (Red Bull sugarfree, gin, rodelas de limão)	R\$ 36
MELANCITA (Red Bull melancia, gin, rodelas de limão e hortelã)	R\$ 36
NEGRONI (Gin, Campari, vermute e rodelas de laranja)	R\$ 36
PÉROLA (Vodka, licor de pêssego, água tônica e cereja)	R\$ 36
PIÑA COLADA (Rum, malibu, suco de abacaxi e leite de coco)	R\$ 36
SEX ON THE BEACH (Vodka, licor de pêssego, suco de laranja e groselha)	R\$ 31
TROPICAL GIN (Red Bull Tropical, gin, rodelas de laranja)	R\$ 37
CLERICOT Vinho Branco Kiteland, água com gás e frutas do dia - Jarra 1L	R\$ 173

espumantes

CHANDON Brut	R\$ 209
CHANDON Passione	R\$ 216
CHANDON Rose Brut	R\$ 215

vinho branco / vinho verde

Kiteland Sauvignon Blanc 750ml - NACIONAL	R\$ 137
Casa Valduga 750ml - NACIONAL	R\$ 149
Emiliana Adobe 750ml - CHILE	R\$ 143
Cartuxa Seco 750ml - PORTUGAL	R\$ 168
Casal Garcia Vinho Verde 750ml - PORTUGAL	R\$ 144

vinho rosé

Casal Garcia Seco 750ml - PORTUGAL	R\$ 140
Emiliana Adobe 750ml - CHILE	R\$ 143

vinho tinto

Kiteland Cabernet Sauvignon 750ml - NACIONAL	R\$ 164
--	---------

entradas



CALDINHO DE PEIXE	R\$ 30
BATATA FRITA (doce ou inglesa)	R\$ 33
BOLINHO DE PEIXE com molho tártaro (8 und)	R\$ 41
MACAXEIRA FRITA com geléia de pimenta (300g)	R\$ 33
CARNE DE SOL DO NORDESTE (300g) Carne de sol piauiense cortada em cubos, selados na manteiga com cebola e coentro. Acompanha macaxeira frita e farofa	R\$ 98
CALDINHO DE SURURU sazonal	R\$ 30
ESPETINHO DE CAMARÃO e queijo coalho com molho tártaro (2 und)	R\$ 45
ISCAS DE PEIXE com molho tártaro (180g)	R\$ 63



CASQUINHA DE CARANGUEJO	R\$ 40
CAMARÃO ALHO E ÓLEO (350g)	R\$ 109
PEIXE AGULHA FRITO (350g) sazonal Peixes inteiros e fritos. Servidos com farofa e limão.	R\$ 45
FILE COM FRITAS (300g)	R\$ 102



PATINHA DE CARANGUEJO (12 und)	R\$ 45
VATAPÁ DE CAMARÃO	R\$ 33
OSTRAS GRATINADAS com molho branco e parmesão (6 und)	R\$ 52

pratos individuais

NOVIDADES DA CASA!



ARROZ DE POLVO 🍴	R\$ 91
Arroz de polvo elaborado com molho de tomate e temperos frescos, acompanha tentáculos selado no azeite e uma salada de ervas.	



FILE MIGNON COM BAIÃO CREMOSO 🍴	R\$ 99
Medalhão de filé mignon grelhado na frigideira no azeite, acompanha baião de dois cremosos e salada verde e vinagrete.	

PEIXE COM SURURU 🍴	R\$ 99
Filé de pescada amarela selado no azeite, acompanha purê de batata e caldo de sururu.	

LAGOSTA COM PENNE 🍴	R\$ 106
Lagosta grelhada na frigideira com manteiga da terra, acompanha penne com molho branco finalizado com raspas de limão siciliano e farofinha frita.	



*NÃO ACEITAMOS ROLHA 10% para o garçom (opcional)

saladas



SALADA BGK 🧑🏻 (acompanha maionese de ervas) **R\$ 71**
Camarões salteados no azeite envolvidos em mix de folhas verdes, manga, tomate seco, cenoura e castanha de caju.

SALADA DE FRANGO 🧑🏻 (temperada com molho de mostarda e mel) **R\$ 48**
Frango em cubos selados na manteiga, envolto em mix de folhas verdes, pickles de limão biribiri, tomate, cenoura, pepino e croutons.

SALADA TROPICAL 🧑🏻 (temperada com molho de mostarda e mel) **R\$ 40**
Mix de folhas verdes, manga, pepino, cenoura ralada, pickles de limão biribiri, tomate e croutons. 🌿

camarões



CAMARÕES NO ABACAXI 🧑🏻 **R\$ 199**
Camarões e pedaços de abacaxi selados, envolvidos em molho bechamel e gratinado com mussarela. Guarnecido com arroz de açafrão e farofa.

RISOTO DE CAMARÃO DA BARRA 🧑🏻 **R\$ 175**
Arroz de camarão elaborado com molho bechamel, leite de coco, azeitonas, pimentões, cebola, cheiro verde, açafrão, finalizados com queijo mussarela. Guarnecido com farofa de banana e batata palha.

CAMARÕES BGK (250g) 🧑🏻 **R\$ 197**
Camarões G empanados e servidos com maionese de limão. Guarnecido com arroz branco e pirão de camarão.

CAMARÃO COM LEGUMES 🧑🏻 **R\$ 186**
Camarões preparados com verduras em molho cremoso de leite de coco. Guarnecido com arroz branco e farofa.

MOQUECA DE CAMARÃO 🧑🏻 **R\$ 197**
Camarões preparados na panela de barro à moda baiana com caldo à base de azeite de dendê e leite de coco. Guarnecidos com arroz branco e farinha branca.

SPAGHETTI AO MARE 🧑🏻 **R\$ 142**
Macarrão spaghetti servido ao creme de camarão deglaçado com vinho branco, parmesão e pesto.

carnes



SERTANEJO 🧑🏻 **R\$ 186**
Carne de sol dessalgada no leite, selado na manteiga da terra. Guarnecido com baião de dois cremoso, macaxeira frita, farofa e vinagrete.

FILÉ AO MOLHO GORGONZOLA 🧑🏻 **R\$ 208**
Medalhões de filé mignon, selados e flambados com conhaque, servidos ao molho de queijo gorgonzola. Guarnecido com arroz de açafrão e batata rústica.

FILÉ AO MOLHO MADEIRA 🧑🏻 **R\$ 175**
Medalhões de filé mignon envoltos com bacon, selados e flambados com conhaque, servidos ao molho madeira e champignons. Guarnecido com arroz de açafrão e batata rústica.

FILÉ COM FRITAS (Refeição) 🧑🏻 **R\$ 167**
Guarnecido com baião de dois cremoso, batatas fritas, vinagrete e farofa.

FEIJOADA 🧑🏻 **R\$ 80**
Acompanha arroz, farofa, couve e laranja.



frango



FRANGO À DORÊ 🧑🏻 **R\$ 102**
Filés de frango empanados e fritos. Guarnecidos com anéis de cebola empanada, arroz branco e purê de batata.

FRANGO PUXADO NO MEL DO ENGENHO 🧑🏻 **R\$ 102**
Espetinhos de frango grelhado com mel, gengibre e manteiga. Guarnecido com arroz branco, fritas e farofa de banana.

peixes



PARGO NA BRASA 🧑🏻 **R\$ 307**
Peixe inteiro com corte escalado sem espinha dorsal e preparado na brasa. Guarnecido com arroz branco, feijão, batata doce chips e farofa.

PARGO NA BRASA GG 🍃 sazonal 🧑🏻 **R\$ 402**

PARGO FRITO 🧑🏻 **R\$ 264**
Peixe inteiro frito em imersão. Guarnecido com arroz branco, feijão, batata doce chips e farofa.

PEIXE AO MOLHO DE CAMARÃO 🧑🏻 **R\$ 197**
Filé de peixe grelhado servido com molho cremoso de camarão no leite de coco. Acompanha arroz branco e farofa.

PRAIANO 🧑🏻 **R\$ 186**
Filés de peixe grelhados, servidos com molho à base de manga e maracujá e castanha de caju. Guarnecido com arroz de açafrão e purê de batata com queijo.

MOQUECA DE PEIXE 🧑🏻 **R\$ 186**
Postas de peixe preparadas na panela de barro com caldo à base de azeite de dendê e leite de coco. Guarnecidos com arroz branco e farinha branca.

PEIXADA DA LOURA 🧑🏻 **R\$ 186**
Peixada típica da região, preparada com postas de peixe, verduras e legumes no leite de coco. Guarnecida com arroz branco e pirão.

vegetariano

MOQUECA DE LEGUMES 🧑🏻 **R\$ 138**
Legumes cozidos no leite de coco na panela de barro. Guarnecido com pirão da moqueca e arroz branco.



infantil



Guarnecido com arroz branco, saladinha e fritas:

MAR 🧑🏻 **R\$ 63**
Filé de peixe grelhado

TERRA 🧑🏻 **R\$ 63**
Filé mignon bovino selado no azeite ou na manteiga

VENTO 🧑🏻 **R\$ 55**
Filé de frango selado no azeite ou na manteiga

escondidinhos

ESCONDIDINHO DE PALMITO E ALHO PORÓ 🧑🏻 **R\$ 40**

ESCONDIDINHO DE CAMARÃO 🧑🏻 **R\$ 45**

ESCONDIDINHO DE CARNE DE SOL 🧑🏻 **R\$ 43**



porções extra

ARROZ DE AÇAFRÃO (300g) **R\$ 20**

ARROZ BRANCO (300g) **R\$ 16**

FEIJÃO (200g) **R\$ 20**

FAROFA (200g) **R\$ 8**

FAROFA DE BANANA (100g) **R\$ 14**

PURÊ DE BATATA (200g) **R\$ 18**

VINAGRETE **R\$ 8**

PIRÃO **R\$ 18**

BAIÃO CREMOSO **R\$ 23**

(arroz e feijão cozidos em molho bechamel e queijo coalho)

MACARRÃO SPAGHETTI ALHO E ÓLEO (300g) **R\$ 23**



non-alcoholic beverages

MINERAL WATER / SPARKLING WATER	R\$ 7
COCONUT WATER	R\$ 9
ESPRESSO COFFEE	R\$ 7
CAJUÍNA Made of blended cashew apples	R\$ 14
RED BULL Energy Drink, Sugarfree, Tropical e Watermelon	R\$ 18
SODA / TONIC	R\$ 8
JUICE 300ml (check available fruits)	R\$ 10
JUICE 500ml (check available fruits)	R\$ 17
ICE	R\$ 12

beers

CORONITA Longneck	R\$ 12
STELLA Longneck	R\$ 16
HEINEKEN / CORONA Longneck	R\$ 18
HEINEKEN NO-ALCOHOLIC Longneck	R\$ 18
ORIGINAL / SPATEN 600ml	R\$ 20
STELLA 600ml	R\$ 21
HEINEKEN 600ml	R\$ 24

doses

CACHAÇA 5l	R\$ 7
CACHAÇA Lira	R\$ 16
CAMPARI	R\$ 17
GIN Tanqueray	R\$ 18
LICORES Curaçau Blue / Peach / Mint / Creme Cacao	R\$ 10
RUM White Bacardi	R\$ 14
TEQUILA José Cuervo	R\$ 20
VODKA Absolut	R\$ 21
VODKA Smirnoff	R\$ 16
WHISKY Black & White	R\$ 22
WHISKY Old Parr	R\$ 33
WHISKY Jack Daniels	R\$ 36
WHISKY Gold Label	R\$ 53

non-alcoholic drinks

HANDMADE SODA: GINGER (Ginger Syrup, Lemon Juice, Sparkling Water and Orange Slices)	R\$ 17
HANDMADE SODA: MANGO (Mango Syrup, Lemon Juice, Sparkling Water and Lemon Slices)	R\$ 17
FRUIT COCKTAIL (Sparkling water, ice and selected fruit)	R\$ 23

drinks

APEROL SPRITZ (Aperol, sparkling wine and sparkling water)	R\$ 38
BASIL SMASH (Gin, sugar syrup, lemon juice and basil leaves)	R\$ 36
BLUE LAGOON (Vodka, Blue Curacao, lemon juice and lemonade soda)	R\$ 36
CAIPIRINHA Cachaça 5l R\$ 26 / Lira R\$ 29	
CAIPIROSKA Absolut R\$ 38 / Smirnoff R\$ 31	
CAIPIGIN	R\$ 35
COZUMEL (Beer, lemon and salt)	R\$ 31
CRAFT BGK (Vodka with citrus peel, citrus mango syrup and orange twist)	R\$ 36
GIN TÔNICA (Gin, tonic and lemon slices)	R\$ 36
GIN TÔNICA GENGIBRE (Gin, tonic and ginger citrus syrup)	R\$ 36
LIRA MARES (Infused cachaça, cajuína, lemon juice and lemongrass syrup)	R\$ 36
MARGARITA (Tequila, triple sec liqueur, lemon juice and salt)	R\$ 36
MEIA SETE (Red Bull sugarfree, gin, lemon slices)	R\$ 36
MELANCITA (Red Bull watermelon, gin, lemon slices and mint)	R\$ 36
NEGRONI (Gin, Campari, vermouth and orange slices)	R\$ 36
PÉROLA (Vodka, peach liqueur, tonic water and cherry)	R\$ 36
PIÑA COLADA (Rum, coconut liqueur, tonic water and cherry)	R\$ 36
SEX ON THE BEACH (Vodka, peach liqueur, orange juice and blackcurrant)	R\$ 31
TROPICAL GIN (Red Bull Tropical, gin, orange slices)	R\$ 37
CLERICOT Kiteland White Wine, sparkling water and fruit of the day - 1L Jug	R\$ 173

sparkling wine

CHANDON Brut	R\$ 209
CHANDON Passione	R\$ 216
CHANDON Rose Brut	R\$ 215

white wine / green wine

Kiteland Sauvignon Blanc 750ml - NATIONAL	R\$ 137
Casa Valduga 750ml - NACIONAL	R\$ 149
Emiliana Adobe 750ml - CHILE	R\$ 143
Cartuxa Seco 750ml - PORTUGAL	R\$ 168
Casal Garcia Vinho Verde 750ml - PORTUGAL	R\$ 144

rose wine

Casal Garcia Seco 750ml - PORTUGAL	R\$ 140
Emiliana Adobe 750ml - CHILE	R\$ 143

red wine

Kiteland Cabernet Sauvignon 750ml - NATIONAL	R\$ 164
---	----------------

appetizers



FISH BROTH	R\$ 30
FRENCH OR SWEET POTATOES FRIES	R\$ 33
FISH BALLS (8 units)	R\$ 41
FRIED CASSAVA with pepper jam (300g)	R\$ 33
NORTHEAST SUN DRIED MEAT (300g) Diced sun dried meat from Piauí, sauté on butter, onion and coriander. Served with fried cassava.	R\$ 98
CHARRU MUSSEL BROTH sazonal	R\$ 30
SHRIMP SKEWERS and cheese skewers with tartar sauce (2 units)	R\$ 45
FISH FINGERS with tartar sauce (180g)	R\$ 63



STUFFED CRAB SHELLS	R\$ 40
GARLICKY SHRIMP WITH OLIVE OIL (350g)	R\$ 109
FRIED GARFISH (350g) sazonal Entire fried garfish. Served with toasted manioc flour and lemon.	R\$ 45
FILET WITH FRIES (300g)	R\$ 102



CRAB LEGS (12 units)	R\$ 45
SHRIMP VATAPÁ	R\$ 33
OYSTER Au gratin with white sauce and parmesan (6 units)	R\$ 52

individual meals

NEWS!



OCTOPUS RICE 🍴	R\$ 91
Octopus rice prepared with tomato sauce and fresh herbs, served with tentacles seared in olive oil and an herb salad.	



FILET MIGNON WITH CREAMY BAIÃO 🍴	R\$ 99
Grilled skillet-seared filet mignon medallion in olive oil, served with creamy "baião de dois" (traditional Brazilian rice and beans dish), green salad, and vinaigrette.	

FISH WITH SURURU 🍴	R\$ 99
Seared yellow hake fillet in olive oil, served with mashed potatoes and cockle broth.	

LOBSTER WITH PENNE 🍴	R\$ 106
Grilled skillet-seared lobster with local butter, served with penne pasta in white sauce finished with Sicilian lemon zest and crispy bread-crumbs.	



*WE DO NOT ACCEPT OUTSIDE DRINKS
10% for the waiter (optional)

salads



BGK SALAD 🧑 (seasoned with herbal mayonnaise) **R\$ 71**
Sautéed shrimps on olive oil wrapped in a greenery mix, mango, dried tomatoes, carrots and chestnuts.

CHICKEN SALAD 🧑 (seasoned with honey mustard sauce) **R\$ 48**
Grilled chicken, wrapped in a greenery mix, pickles, biribiri lemon, tomato, cucumber and croutons.

TROPICAL SALAD 🧑🌿 (seasoned with honey mustard sauce) **R\$ 40**
Greenery mix, mango, cucumber, grated carrot and croutons.

shrimp



SHRIMP IN PINEAPPLE 🧑 **R\$ 199**
Shrimps and pieces of pineapple sealed, wrapped in cheese sauce and au gratin with mozzarella. Garnished with white rice and toasts manioc flour.

BARRA SHRIMP RISOTTO 🧑🧑 **R\$ 175**
Rice on shrimps with bechamel sauce, coconut milk, olives, peppers, onion, coriander and chives, saffron, ended on cheese. Comes with farofa of banana and matchstick potatoes.

BGK SHRIMPS (250g) 🧑 **R\$ 197**
Big shrimps breaded and served with lemon mayonnaise. Garnished with white rice and shrimp pirão.

SHRIMP WITH VEGETABLES 🧑 **R\$ 186**
Shrimps prepared with vegetables on a juicy sauce of coconut milk. Comes with white rice and toasted manioc flour.

SHRIMP MOQUECA 🧑 **R\$ 197**
Shrimps prepared in a clay pot à baiana with palm oil and coconut milk broth. Comes with white rice and toasted manioc flour.

SPAGHETTI AO MARE 🧑🧑 **R\$ 142**
Spaghetti pasta served with shrimp cream on white wine, parmesan and pesto.

meat



SERTANEJO 🧑 **R\$ 186**
Sun dried meat unsalted on milk and grilled on butter. Comes with rice, beans, boiled cassava and vanaigrette.

FILET À GORGONZOLA SAUCE 🧑 **R\$ 208**
Medallion of filet mignon, flambé on brandy, served with gorgonzola cream cheese. Comes with saffron rice and rustic potatoes.

FILET À MADEIRA SAUCE 🧑 **R\$ 175**
Medallion of filet mignon, bacon wrapped and flambé on brandy, served with madeira sauce and champignons. Comes with saffron rice and rustic potatoes.

STEAK AND FRIES (Meal) 🧑 **R\$ 167**
Garnished with *baião de dois* stew and vinaigrette.

FEIJOADA 🧑 **R\$ 80**
Served with rice, farofa, cabbage and orange.



chicken



CHICKEN À DORÉ 🧑 **R\$ 102**
Breaded and fried chicken filets. Comes with onion rings, with the rice and mashed potatoes.

CHICKEN ON HONEY SUGAR-MILL 🧑 **R\$ 102**
Chicken sticks, grilled with honey, butter and ginger. Comes with white rice, fries and banana toasted manioc flour.

fish



GRILLED SNAPPER 🧑🧑 **R\$ 307**
A whole grilled snapper back thornless. Comes with white rice, beans, fried sweet potato and farofa.

BIG GRILLED SNAPPER 🧑🧑🧑 **R\$ 402** seasonal

FRIED SNAPPER 🧑 **R\$ 264**
Whole fried snapper. Comes with white rice, beans, fried sweet potato and farofa. Serves up to 2 people.

FISH WITH SHRIMP SAUCE 🧑 **R\$ 197**
Grilled fish filet served with a creamy shrimp sauce on coconut milk. Comes with white rice and toasted manioc flour.

PRAIANO 🧑 **R\$ 186**
Fish filets sealed on butter, served with a sauce made of mango, passion fruit and chesnuts. Comes with saffron rice and cheesed mashed potatoes.

FISH MOQUECA 🧑 **R\$ 186**
Fish filet prepared in a clay pot with palm oil and coconut milk broth. Comes with rice and toasted manioc flour.

LOURA'S FISH MEAL 🧑 **R\$ 186**
Tropical fish meal, prepared with fish filets, vegetables and greenery on coconut milk. Comes with white rice and pirão.

vegetarian

VEGETABLE MOQUECA 🧑🧑 **R\$ 138**
Sliced vegetables baked in coconut milk in the clay pot. Garnished with moqueca mushrooms and white rice.



kids



Comes with white rice, salad and fries.

SEA 🧑 **R\$ 63**
Grilled fish filet

EARTH 🧑 **R\$ 63**
Bovine filet mignon, sealed on butter

WIND 🧑 **R\$ 55**
Chicken filet sealed on butter

shepherd's pie

PALM HEART AND LEEK 🧑🌿 **R\$ 40**

SHRIMP 🧑 **R\$ 45**

SUN DRIED MEAT 🧑 **R\$ 43**



extra servings

SAFFRON RICE (300g) **R\$ 20**
WHITE RICE (300g) **R\$ 16**
BEANS (200g) **R\$ 20**
TOASTED MANIOC FLOUR (200g) **R\$ 8**
MANIOC FLOUR TOASTED WITH BANANA (100g) **R\$ 14**
MASHED POTATO (200g) **R\$ 18**
VINAIGRETE **R\$ 8**
PIRÃO **R\$ 18**
CREAMY BAIÃO **R\$ 23**
(rice and beans cooked in béchamel sauce and curd cheese)
SPAGHETTI PASTA (300g) **R\$ 23**



Menu Pôr do Sol / Sunset Menu

petiscos / appetizers

CALDINHO DE PEIXE

FISH BROTH

R\$ 30

BATATA FRITA

(doce ou inglesa)

FRENCH OR SWEET POTATOES FRIES

R\$ 33

BOLINHO DE PEIXE

com molho tártaro (8 und)

FISH BALLS (8 units)

R\$ 41

MACAXEIRA FRITA

com geléia de pimenta (300g)

FRIED CASSAVA with pepper jam (300g)

R\$ 33

CALDINHO DE SURURU sazonal

CHARRU MUSSEL BROTH

R\$ 30

CASQUINHA DE CARANGUEJO

STUFFED CRAB SHELLS

R\$ 40

VATAPÁ DE CAMARÃO

SHRIMP VATAPÁ

R\$ 33

A Cozinha fecha 17h

The kitchen closes at 7pm



bgk.com.br    @pousadabgk