



de Pé
Vento
BAR DA PRAIA



BEBIDAS NÃO-ALCOÓLICAS

ÁGUA MINERAL com gás / sem gás	R\$ 9
ÁGUA DE CÔCO	R\$ 10
CAFÉ ESPRESSO	R\$ 8
CAJUÍNA	R\$ 18
RED BULL	R\$ 25
Energy Drink, Sugarfree, Tropical e Melancia	
REFRIGERANTE / TÔNICA	R\$ 12
SCHWEPES	R\$ 12
H2OH!	R\$ 13
SUCO 300ml (consulte frutas disponíveis)	R\$ 13
SUCO 500ml (consulte frutas disponíveis)	R\$ 20
GELO	R\$ 16

CERVEJAS

STELLA Longneck	R\$ 18
STELLA GOLD Longneck	R\$ 18
HEINEKEN Longneck	R\$ 18
HEINEKEN SEM ÁLCOOL Longneck	R\$ 18
CORONA Longneck	R\$ 18
CORONA CERO Longneck (sem álcool)	R\$ 18
ORIGINAL 600ml	R\$ 21
STELLA 600ml	R\$ 23
HEINEKEN 600ml	R\$ 24
STELLA GOLD 600ml	R\$ 25

DOSES

CACHAÇA 51	R\$ 7
CACHAÇA Lira	R\$ 16
CAMPARI	R\$ 19
GIN Tanqueray	R\$ 20
LICORES	R\$ 10
Curaçau Blue / Pêssego / Menta / Creme Cacao	
RUM Bacardi branco	R\$ 14
TEQUILA José Cuervo	R\$ 30
VODKA Absolu	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

APEROL SPRITZ	R\$ 45
Aperol, espumante e água com gás, rodela de laranja	
BASIL SMASH	R\$ 40
Gin, xarope de açúcar, sumo de limão e folhas de manjeriço	
BLUE LAGOON	R\$ 40
Vodka, Curaçau Blue, sumo de limão e Soda limonada	
CAIPIRINHA	Cachaça 51 R\$ 35 Lira R\$ 38
CAIPIROSKA	Absolut R\$ 43 Smirnoff R\$ 36
CAIPIGIN	R\$ 40
COZUMEL	Cerveja, limão e sal R\$ 31
CRAFT BGK	R\$ 40
Vodka com casca cítrica, calda de manga e twist de laranja	
CUBA LIBRE	Rum, refrigerante e limão R\$ 35
GIN TÔNICA	Gin, tônica e rodela de limão R\$ 45
GIN TÔNICA GENGIBRE	R\$ 45
Gin, tônica e calda cítrica de gengibre	
LIRA MARES	R\$ 40
Cachaça infundada, cajuína, sumo de limão e xarope de capim santo	
MARGARITA	R\$ 44
Tequila, licor triple sec, suco de limão e sal	
MEIA SETE	R\$ 40
Red Bull sugarfree, gin, rodela de limão	
MELANCITA	R\$ 45
Red Bull melancia, gin, rodela de limão e hortelã	
NEGRONI	R\$ 44
Gin, Campari, vermute e rodela de laranja	
PÉROLA	R\$ 40
Vodka, licor de pêssego, água tônica e cereja	
PIÑA COLADA	R\$ 40
Rum, malibu, suco de abacaxi e leite de coco	
SEX ON THE BEACH	R\$ 38
Vodka, licor de pêssego, suco de laranja e groselha	
TROPICAL GIN	R\$ 45
Red Bull Tropical, gin, rodela de laranja	
CLERICOT	Jarra 1L R\$ 173
Vinho Branco Kiteland, água com gás e frutas do dia	

DRINKS NÃO-ALCOÓLICOS

SODA ARTESANAL DE GENGIBRE	R\$ 25
Xarope de gengibre, sumo de limão, água com gás e rodela de laranja	
SODA ARTESANAL DE MANGA	R\$ 25
Xarope de manga, sumo de limão, água com gás e rodela de limão	
COQUETEL DE FRUTAS	R\$ 29
Água com gás, gelo e fruta selecionada	
KITELAND BRUT	R\$ 168
CHANDON BRUT	R\$ 233
CHANDON PASSIONE	R\$ 277
CHANDON ROSE BRUT	R\$ 260

ESPUMANTES

VINHO BRANCO | VERDE

KITELAND SAUVIGNON BLANC	R\$ 130
750ml - NACIONAL	
CASA VALDUGA	R\$ 149
750ml - NACIONAL	
EMILIANA ADOBE	R\$ 176
750ml - CHILE	
CARTUXA SECO	R\$ 178
750ml - PORTUGAL	
CASAL GARCIA VINHO VERDE	R\$ 147
750ml - PORTUGAL	

VINHO ROSÉ

CASAL GARCIA SECO	R\$ 141
750ml - PORTUGAL	
EMILIANA ADOBE	R\$ 176
750ml - CHILE	

VINHO TINTO

KITELAND CABERNET SAUVIGNON	R\$ 156
750ml - NACIONAL	

*ROLHA R\$ 130 | 10% para o garçom (opcional)

ENTRADAS

CALDINHO DE PEIXE	R\$ 34
BATATA FRITA	R\$ 38
Doce ou inglesa	
BOLINHO DE PEIXE	R\$ 47
Com molho tártaro (8 und)	
MACAXEIRA FRITA	R\$ 38
Com molho rosé (300g)	
CARNE DE SOL DO NORDESTE	R\$ 98
Carne de sol piauiense cortada em cubos, selados na manteiga com cebola e coentro. Acompanha macaxeira frita e farofa (300g)	
CALDINHO DE SURURU	R\$ 45
sazonal	
ESCONDIDINHO DE CAMARÃO	R\$ 49
ESCONDIDINHO DE CARNE DE SOL	R\$ 47
ISCAS DE PEIXE	R\$ 60
Com molho tártaro e molho rosé (200g)	
CASQUINHA DE CARANGUEJO	R\$ 47
CAMARÃO ALHO E ÓLEO (350g)	R\$ 119
PEIXE AGULHA FRITO (350g)	R\$ 60
Peixes inteiros e fritos. Servidos com farofa e limão	
FILÉ COM FRITAS (350g)	R\$ 125
PATINHA DE CARANGUEJO (12 und)	R\$ 54
VATAPÁ DE CAMARÃO	R\$ 46
VINAGRETE DE POLVO	R\$ 56
OSTRAS GRATINADAS	R\$ 55
Com molho branco e parmesão (6 und)	



★★★★★
ESCANEIE O QR CODE E
AVALIE SUA EXPERIÊNCIA

PRATOS INDIVIDUAIS

ARROZ COM TENTÁCULOS DE POLVO R\$ 93
Elaborado com molho de tomate e temperos frescos, acompanha tentáculos selados no azeite e uma salada de ervas.

FILÉ MIGNON COM BAIÃO CREMOSO R\$ 107
Medalhão de filé mignon grelhado na frigideira na manteiga, acompanha baião de dois cremoso, salada verde e vinagrete.

LAGOSTA COM PENNE R\$ 165
Lagosta grelhada (400g) na frigideira com manteiga da terra, acompanha penne com molho branco finalizado com raspas de limão siciliano e farofinha frita.

KIDS

MONTE SEU PRATO

**Do seu jeito, com o sabor que você gosta!
Escolha a sua proteína e mais dois acompanhamentos.**

PROTEÍNAS

Selado no azeite (200 g)

FILÉ DE CARNE R\$ 95
FILÉ DE PEIXE R\$ 80
FILÉ DE FRANGO R\$ 70

ACOMPANHAMENTOS

Escolha dois acompanhamentos e monte o seu prato:

ARROZ
FEIJÃO
BATATA FRITA
PURÊ DE BATATA
LEGUMES COZIDOS
regados na manteiga da terra
Brócolis, batata inglesa, batata-doce e cenoura
SALADA CRUA
Alface, tomate, cenoura e pepino
ESPAGUETE AO ALHO E ÓLEO

SALADAS

SALADA BGK R\$ 92
Camarões salteados no azeite envolvidos em mix de folhas verdes, manga, tomate seco, cenoura e castanha de caju. Acompanha maionese de ervas.

SALADA DE FRANGO R\$ 61
Frango em cubos selados na manteiga, mix de folhas verdes, picles de limão biribiri, tomate, cenoura, pepino e croutons. Molho de mostarda e mel.

SALADA TROPICAL R\$ 49
Mix de folhas verdes, manga, pepino, cenoura ralada, picles de limão biribiri, tomate e croutons. Molho de mostarda e mel.

ESPETINHOS

ESPETINHO DE FRANGO COM QUEIJO COALHO R\$ 38
Espetos grelhados com queijo coalho, farofa e vinagrete (2 und)

ESPETINHO DE FRANGO COM BACON E LEGUMES R\$ 48
Espetos grelhados com bacon, legumes, farofa e vinagrete (2 und)

ESPETINHO QUEIJO E LEGUMES R\$ 32
Espetos grelhados com queijo coalho e legumes marinado no azeite, sal e pimenta calabresa (2 und)

ESPETINHO DE CAMARÃO R\$ 69
Com queijo coalho com molho tártaro (2 und)

VEGETARIANO

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

FRANGO

FRANGO À DORÉ R\$ 111
Filés de frango empanados e fritos. Anéis de cebola empanada, arroz branco e purê de batata.

CAMARÕES

CAMARÕES NO ABACAXI R\$ 222
Camarões e pedaços de abacaxi selados, envolvidos em molho bechamel e gratinados com mussarela. Guarnecido com arroz de açafrão e farofa.

RISOTO DE CAMARÃO DA BARRA R\$ 239
Arroz de camarão com molho bechamel, leite de coco, azeitonas, pimentões, cebola, cheiro verde, açafrão, finalizado com mussarela. Farofa de banana e batata palha.

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

CAMARÃO COM LEGUMES R\$ 207
Camarões preparados com verduras em molho cremoso de leite de coco. Guarnecido com arroz branco e farofa.

MOQUECA DE CAMARÃO R\$ 212
Camarões preparados na panela de barro à moda baiana com caldo à base de azeite de dendê e leite de coco. Arroz branco e farinha.

SPAGHETTI AO MARE R\$ 195
Macarrão spaghetti ao creme de camarão deglaçado com vinho branco, parmesão e pesto.

CARNES

SERTANEJO R\$ 188
Carne de sol dessalgada no leite, selada na manteiga da terra. Baião de dois cremoso, macaxeira frita, farofa e vinagrete.

FILÉ AO MOLHO GORGONZOLA R\$ 210
Medalhões de filé mignon, selados e flambados com conhaque, ao molho de gorgonzola. Arroz de açafrão e batata rústica.

FILÉ AO MOLHO MADEIRA R\$ 207
Medalhões de filé mignon envoltos com bacon, selados e flambados com conhaque, ao molho madeira e champignons. Arroz de açafrão e batata rústica.

FILÉ COM FRITAS (Refeição) R\$ 215
Guarnecido com baião de dois cremoso, batatas fritas, vinagrete e farofa.

PEIXES

PARGO NA BRASA R\$ 354
Peixe inteiro com corte escalado sem espinha dorsal, preparado na brasa. Arroz branco, feijão, batata doce chips e farofa.

PARGO NA BRASA GG R\$ 414
sazonal

PARGO FRITO R\$ 323
Peixe inteiro frito em imersão. Arroz branco, feijão, batata doce chips e farofa. (Serve até 2 pessoas)

PEIXE AO MOLHO DE CAMARÃO R\$ 244
Filé de peixe selado no azeite, com molho cremoso de camarão no leite de coco. Arroz branco e farofa.

PRAIANO R\$ 197
Filés de peixe grelhados, molho à base de manga, maracujá e castanha de caju. Arroz de açafrão e purê de batata com queijo.

MOQUECA DE PEIXE R\$ 207
Postas de peixe na panela de barro com caldo à base de azeite de dendê e leite de coco. Arroz branco e farinha.

PEIXADA DA LOURA R\$ 197
Peixada típica da região, com postas de peixe, verduras e legumes no leite de coco. Arroz branco e pirão.

PORÇÕES EXTRAS

ARROZ DE AÇAFRÃO (300g) R\$ 26
ARROZ BRANCO (300g) R\$ 22
FEIJÃO (200g) R\$ 25
FAROFA (200g) R\$ 12
FAROFA DE BANANA (100g) R\$ 15
PURÊ DE BATATA (200g) R\$ 18
VINAGRETE R\$ 12
PIRÃO R\$ 25
BAIÃO CREMOSO R\$ 35
Arroz e feijão cozidos em molho bechamel e queijo coalho
ESPAGUETE AO ALHO E ÓLEO R\$ 32
LEGUMES COZIDOS R\$ 20
regados na manteiga da terra
Brócolis, batata inglesa, batata-doce e cenoura

bgk.com.br @pousadabgk

BARRA GRANDE - PIAUÍ - BRASIL

★★★★★
ESCANEIE O QR CODE E
AVALIE SUA EXPERIÊNCIA

