Pé de Vento
BAR DA PRAIA

BGK

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 ou Melancia	
REFRIGERANTE / TÔNICA	**R$ 12**
SCHWEPPES	**R$ 12**
H2OH!	**R$ 13**
SUCO 300ml (consulte frutas disponíveis)	**R$ 13**
SUCO 500ml (consulte frutas disponíveis)	**R$ 20**
SAC DE GELO	**R$ 16**

CERVEJAS

STELLA 330ml	**R$ 18**
STELLA GOLD 330ml	**R$ 18**
HEINEKEN 330ml	**R$ 18**
HEINEKEN SEM ÁLCOOL 330ml	**R$ 18**
CORONA 330ml	**R$ 18**
CORONA CERO 330ml (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 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

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 manjericão

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**
Gin, xarope de açúcar, gelo, batido com a fruta escolhida

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 rodelas de limão **R$ 45**

GIN TÔNICA GENGIBRE **R$45**
Gin, tônica e calda cítrica de gengibre

LIRA MARES **R$ 40**
Cachaça infusionada, 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, rodelas de limão

MELANCITA **R$ 45**
Red Bull melancia, gin, rodelas de limão e hortelã

NEGRONI **R$ 44**
Gin, Campari, vermute e rodelas 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, rodelas 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 rodelas de laranja

SODA ARTESANAL DE MANGA **R$ 25**
Xarope de manga, sumo de limão, água com gás e rodelas de limão

COQUETEL DE FRUTAS **R$ 29**
Água com gás, gelo e fruta selecionada

ESPUMANTES

KITELAND BRUT	**R$ 168**
CHANDON BRUT	**R$ 233**
CHANDON PASSIONE	**R$ 277**
CHANDON ROSE BRUT	**R$ 260**

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 sazonal **R$ 45**

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 DORÊ 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

Pé de Vento
BAR DA PRAIA

BGK

NON-ALCOHOLIC BEVERAGES

MINERAL WATER / sparkling water	**R$ 9**
COCONUT WATER	**R$ 10**
ESPRESSO COFFEE	**R$ 8**
CAJUÍNA Made of blended cashew apples	**R$ 18**
RED BULL Energy Drink, Sugarfree, Tropical or Watermelon	**R$ 25**
SODA / TONIC	**R$ 12**
SCHWEPPES	**R$ 12**
H2OH!	**R$ 13**
JUICE 300ml (check available fruits)	**R$ 13**
JUICE 500ml (check available fruits)	**R$ 20**
BAG OF ICE	**R$ 16**

BEERS

STELLA 330ml	**R$ 18**
STELLA GOLD 330ml	**R$ 18**
HEINEKEN 330ml	**R$ 18**
HEINEKEN ZERO ALCOHOL 330ml	**R$ 18**
CORONA 330ml	**R$ 18**
CORONA CERO 330ml (zero alcohol)	**R$ 18**
ORIGINAL 600ml	**R$ 21**
STELLA 600ml	**R$ 23**
HEINEKEN 600ml	**R$ 24**
STELLA GOLD 600ml	**R$ 25**

SHOTS

CACHAÇA 51	**R$ 7**
CACHAÇA Lira	**R$ 16**
CAMPARI	**R$ 19**
GIN Tanqueray	**R$ 20**
LIQUEURS Curaçau Blue / Peach / Mint / Creme Cacao	**R$ 10**
RUM White Bacardi	**R$ 14**
TEQUILA José Cuervo	**R$ 30**
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**

COCKTAILS

APEROL SPRITZ **R$ 45**
Aperol, sparkling wine and sparkling water

BASIL SMASH **R$ 40**
Gin, sugar syrup, lemon juice and basil leaves

BLUE LAGOON **R$ 40**
Vodka, Blue Curacao, lemon juice and lemonade soda

CAIPIRINHA Cachaça 51 **R$ 35** | Lira **R$ 38**

CAIPIROSKA Absolut **R$ 43** | Smirnoff **R$ 36**

CAIPIGIN **R$ 40**
Gin, sugar syrup, ice, shaken with your choice of fruit

COZUMEL Beer, lemon and salt **R$ 31**

CRAFT BGK **R$ 40**
Vodka with citrus peel, citrus mango syrup and orange twist

CUBA LIBRE Rum, soda and lemon **R$ 35**

GIN AND TONIC Gin, tonic and lemon slices **R$ 45**

GIN AND TONIC WITH GINGER **R$45**
Gin, tonic and ginger citrus syrup

LIRA MARES **R$ 40**
Infused cachaça, cajuína, lemon juice and lemongrass syrup

MARGARITA **R$ 44**
Tequila, triple sec liqueur, lemon juice and salt

MEIA SETE **R$ 40**
Red Bull sugarfree, gin, lemon slices

MELANCITA **R$ 45**
Red Bull watermelon, gin, lemon slices and mint

NEGRONI **R$ 44**
Gin, Campari, vermouth and orange slices

PÉROLA **R$ 40**
Vodka, peach liqueur, tonic water and cherry

PIÑA COLADA **R$ 40**
Rum, coconut liqueur, pineapple juice and coconut milk

SEX ON THE BEACH **R$ 38**
Vodka, peach liqueur, orange juice and blackcurrant

TROPICAL GIN **R$ 45**
Red Bull Tropical, gin, orange slices

CLERICOT 1L jug **R$ 173**
Kiteland white wine, sparkling water and fruit of the day

NON-ALCOHOLIC COCKTAILS

HOUSE-MADE GINGER SODA **R$ 25**
Ginger syrup, lemon juice, sparkling water and orange slices

HOUSE-MADE MANGO SODA **R$ 25**
Mango syrup, lemon juice, sparkling water and lemon slices

FRUIT COCKTAIL **R$ 29**
Sparkling water, ice and selected fruit

SPARKLING WINE

KITELAND BRUT	**R$ 168**
CHANDON BRUT	**R$ 233**
CHANDON PASSIONE	**R$ 277**
CHANDON ROSE BRUT	**R$ 260**

WHITE / GREEN WINE

KITELAND SAUVIGNON BLANC **R$ 130**
750ml - NATIONAL

CASA VALDUGA **R$ 149**
750ml - NATIONAL

EMILIANA ADOBE **R$ 176**
750ml - CHILE

CARTUXA SECO **R$ 178**
750ml - PORTUGAL

CASAL GARCIA VINHO VERDE **R$ 147**
750ml - PORTUGAL

ROSE WINE

CASAL GARCIA SECO **R$ 141**
750ml - PORTUGAL

EMILIANA ADOBE **R$ 176**
750ml - CHILE

RED WINE

KITELAND CABERNET SAUVIGNON **R$ 156**
750ml - NATIONAL

*BYOB Welcome – Corkage Fee: $130 per bottle
A discretionary 10% service charge will be added to the bill

APPETIZERS

FISH BROTH **R$ 34**

POTATOES FRIES **R$ 38**
French or sweet

FISH BALLS **R$ 47**
Served with tartar sauce (8 units)

FRIED CASSAVA **R$ 38**
Served with rosé sauce (300g)

NORTHEAST SUN DRIED MEAT **R$ 98**
Diced sun dried meat from Piauí, sautéed in butter with onion and coriander. Served with fried cassava and farofa (300g)

CHARRU MUSSEL BROTH seasonal **R$ 45**

SHRIMP ESCONDIDINHO **R$ 49**

SUN DRIED MEAT ESCONDIDINHO **R$ 47**

FISH FINGERS **R$ 60**
Served with tartar sauce and rosé (200g)

STUFFED CRAB SHELLS **R$ 47**

GARLICKY SHRIMP with olive oil (350g) **R$ 119**

FRIED GARFISH (350g) **R$ 60**
Whole fried garfish. Served with farofa and lemon

STEAK AND FRIES (350g) **R$ 125**

CRAB LEGS (12 units) **R$ 54**

SHRIMP VATAPÁ **R$ 46**

OCTOPUS VINAIGRETTE **R$ 56**

OYSTERS AU GRATIN **R$ 55**
Served with white sauce and Parmesan cheese (6 units)

★★★★★
SCAN THE QR CODE AND
SHARE YOUR FEEDBACK

INDIVIDUAL MEALS

OCTOPUS RICE R$ 93
Rice with tomato sauce and fresh herbs, served with tentacles seared in olive oil and an herb salad.

FILET MIGNON WITH CREAMY BAIÃO R$ 107
Grilled skillet-seared filet mignon medallion in butter, served with creamy baião de dois, green salad and vinaigrette.

LOBSTER WITH PENNE R$ 165
Grilled lobster (400g) with local butter, served with penne in white sauce finished with Sicilian lemon zest and crispy breadcrumbs.

KIDS BUILD YOUR OWN PLATE

Your Way, Just the Way You Like It!

Choose 1 protein and 2 side dishes.

PROTEINS

Seared in olive oil (200 g)

BEEF R$ 95

FISH R$ 80

CHICKEN R$ 70

SIDE DISHES

Choose Two Side Dishes and Create Your Perfect Plate:

RICE
BEANS
FRENCH FRIES
MASHED POTATO
STEAMED VEGETABLES
Drizzled with traditional Brazilian clarified butter.
Broccoli, potatoes, sweet potatoes, and carrots.
FRESH SALAD
Lettuce, tomatoes, carrots, and cucumber.
SPAGHETTI PASTA

SALADS

BGK SALAD R$ 92
Sautéed shrimp in olive oil with a green leaf mix, mango, dried tomatoes, carrot and cashews. Served with herbal mayonnaise.

CHICKEN SALAD R$ 61
Diced chicken seared in butter, green leaf mix, biribiri lemon pickles, tomato, carrot, cucumber and croutons.
Served with honey mustard dressing.

TROPICAL SALAD R$ 49
Green leaf mix, mango, cucumber, grated carrot, biribiri lemon pickles, tomato and croutons.
Served with honey mustard dressing.

SKEWERS

CHICKEN SKEWER WITH RENNET CHEESE R$ 38
Grilled skewers served with farofa and vinaigrette (2 units)

CHICKEN SKEWER WITH BACON AND VEGETABLES R$ 48
Grilled skewers served with farofa and vinaigrette (2 units)

GRILLED CHEESE SKEWERS E VEGETABLES R$ 32
Grilled skewers served with Brazilian coalho cheese and vegetables, marinated in olive oil, salt, and crushed red pepper flakes (2 units)

SHRIMP SKEWERS R$ 69
And cheese skewers served with tartar sauce (2 units)

VEGETARIAN

VEGETABLE MOQUECA R$ 138
Vegetables cooked in coconut milk in a clay pot.
Served with moqueca pirão and white rice.

CHICKEN

CHICKEN À DORÊ R$ 111
Breaded and fried chicken filets.
Served with onion rings, white rice and mashed potatoes.

SHRIMP

SHRIMP IN PINEAPPLE R$ 222
Shrimp and pineapple pieces in bechamel sauce, au gratin with mozzarella.
Served with saffron rice and farofa.

BARRA SHRIMP RISOTTO R$ 239
Shrimp rice with bechamel sauce, coconut milk, olives, peppers, onion, herbs and saffron, finished with mozzarella.
Served with banana farofa and matchstick potatoes.

CRISPY SHRIMP (250g) R$ 197
Breaded large shrimp served with lemon mayonnaise.
Served with white rice and shrimp pirão.

SHRIMP WITH VEGETABLES R$ 207
Shrimp with vegetables in a creamy coconut milk sauce.
Served with white rice and farofa.

SHRIMP MOQUECA R$ 212
Shrimp prepared in a clay pot à baiana with palm oil and coconut milk broth.
Served with white rice and toasted manioc flour.

SPAGHETTI AO MARE R$ 195
Spaghetti with shrimp cream deglazed with white wine, parmesan and pesto.

MEAT

SERTANEJO R$ 188
Sun dried meat unsalted in milk, seared in local butter.
Served with creamy baião de dois, fried cassava, farofa and vinaigrette.

FILET WITH GORGONZOLA SAUCE R$ 210
Filet mignon medallions, seared and flambéed with brandy, in gorgonzola sauce.
Served with saffron rice and rustic potatoes.

FILET WITH MADEIRA SAUCE R$ 207
Bacon-wrapped filet mignon medallions, seared and flambéed with brandy, in madeira sauce with champignons.
Served with saffron rice and rustic potatoes.

STEAK AND FRIES (meal) R$ 215
Served with creamy baião de dois, fries, vinaigrette and farofa.

FISH

GRILLED SNAPPER R$ 354
Whole grilled snapper, deboned.
Served with white rice, beans, sweet potato chips and farofa.

BIG GRILLED SNAPPER R$ 414
seasonal

FRIED SNAPPER R$ 323
Whole deep-fried snapper. Served with white rice, beans, sweet potato chips and farofa. (Serves up to 2)

FISH WITH SHRIMP SAUCE R$ 244
Fish fillet seared in olive oil, with creamy shrimp and coconut milk sauce. Served with white rice and farofa.

PRAIANO R$ 197
Grilled fish fillets, mango, passion fruit and cashew sauce.
Served with saffron rice and cheesy mashed potatoes.

FISH MOQUECA R$ 207
Fish steaks in a clay pot with palm oil and coconut milk broth.
Served with white rice and toasted manioc flour.

LOURA'S FISH MEAL R$ 197
Typical regional fish stew with fish steaks, vegetables in coconut milk. Served with white rice and pirão.

EXTRA SERVINGS

SAFFRON RICE (300g) R$ 26
WHITE RICE (300g) R$ 22
BEANS (200g) R$ 25
TOASTED MANIOC FLOUR (200g) R$ 12
MANIOC FLOUR with banana (100g) R$ 15
MASHED POTATO (200g) R$ 18
VINAIGRETTE R$ 12
PIRÃO R$ 25
CREAMY BAIÃO R$ 35
Rice and beans cooked in béchamel sauce and coalho cheese
SPAGHETTI PASTA (300g) R$ 32
STEAMED VEGETABLES R$ 20
Drizzled with traditional Brazilian clarified butter.
Broccoli, potatoes, sweet potatoes, and carrots.

bgk.com.br @pousadabgk

BARRA GRANDE - PIAUÍ - BRASIL

★★★★★
SCAN THE QR CODE AND
SHARE YOUR FEEDBACK