

Biro
Beach
RESTAURANTE



Rede: BIRO BEACH CLIENTES
Senha: voltesempre

Cardápio Atualizado em 01/12/2025







Entradas

TRINCA NORDESTINA	83,00
(carne de sol, queijo coalho e macaxeira na manteiga da terra)	
CASQUINHA DE CARANGUEJO (200g)	49,00
(refogada com leite de coco e azeite dendê, farofa crocante)	
ISCA DE PEIXE COM MOLHO TÁRTARO (250g)	55,00
(tiras de peixe empanada com panko, molho tártaro)	
CAMARÃO CROCANTE COM MOLHO TÁRTARO (10unid)	78,00
(camarão frito, empanado com coco ralado e panko, molho tártaro)	
CAMARÃO AO ALHO E ÓLEO (10unid)	72,00
(camarões salteados no azeite e alho)	
DADINHOS DE TAPIOCA COM GELÉIA DE PIMENTA (12unid)	30,00
(dadinhos fritos de goma tapioca, leite, coco, queijo coalho, geléia de pimenta)	
BOLINHOS DE BACALHAU (6unid)	53,00
(bolinhos de bacalhau fritos, molho tártaro)	
FILE FINGER FOOD (250g)	79,00
(filé trinchado, molho madeira, batata frita)	
CALDINHO DE PEIXE (350ml)	25,00
(peixe, leite de coco, cebola, pimentões coloridos, torradinhas)	
CALDINHO DE CAMARÃO (350ml)	30,00
(camarão, leite de coco, cebola, pimentões coloridos, torradinhas)	
LULAS À DORÉ (200g)	55,00
(anéis de lula empanada com panko e frita, molho marinara)	
BATATA FRITA (250g)	26,00
(batata palito frita, molho tártaro)	
MACAXEIRA FRITA (250g)	24,00
(macaxeira palito frito, molho tártaro)	
PORÇÃO DE PASTEL (CARNE E QUEIJO – 6unid)	26,00
(pastel de carne ou de queijo, molho rose)	
BOLINHO DE CARANGUEJO (6unid)	47,00
(bolinho de caranguejo frito, molho tártaro)	
CALABRESA BIRÔ BEACH (250g)	39,00
(calabresa fatiada puxada com cebola roxa e bacon, macaxeira frita)	
GAMBERI & ZUCCHINI (200g)	70,00
(camarão ao alho e óleo servido na abobrinha italiana)	
FISH &CHIPS (250g)	55,00
(lasquinhas de peixe a doré, batata frita, molho tártaro)	
BRUSCHETTA CAPRESE	45,00
(pão italiano, muçarela búfala, tomate cereja, manjericão)	
CAMARÃO TIGRE (sob consulta)	195,00
(2 unidades grelhada, manteiga do chef)	











Saladas






- MIX DE FOLHAS VERDES** 28,00
(alface americana, acelga, rúcula, tomate cereja)
- SALADA BIRÔ BEACH** 32,00
(acelga, abacaxi, manga, passas, tomate, molho mostarda)    

Massas e Risotos













Espaguete, Penne ou Fettuccine

- BOLOGNESA** 48,00
(molho de tomate com carne moída, parmesão ralado)    
- QUATRO QUEIJOS (250g)** 55,00
(molho branco, parmesão, roquefort, muçarela e provolone)   
- FRUTOS DO MAR** 65,00
(molho de tomate, camarão, lula, polvo, mexilhão) 
- CARBONARA COM CAMARÃO** 65,00
(carbonara tradicional, camarão ao alho e óleo)
- RISOTO DE POLVO** 75,00
(arroz arbóreo, caldo frutos mar, polvo)
- RISOTO DE SHIMEJI** 68,00
(arroz arbóreo, caldo de legumes, shimeji de guaramiranga)
- RISOTO DE CARNE DE SOL** 70,00
(arroz arbóreo, caldo de carne, carne de sol desfiada)

Aves

- PEITO DE FRANGO GRELHADO (250g)** 47,00
(arroz de branco e legumes na manteiga)   
- SOBRECOXA DE FRANGO COM ERVAS (250g)** 47,00
(arroz de brócolis e batata canoa)  

Carnes




































- MEDALHÕES QUATRO QUEIJOS (250g)** 88,00
(2 medalhões grelhados, molho 4 queijos, arroz jardineira, purê de batata)    
- FILÉ Á PARMEGIANA (250g)** 80,00
(filé mignon empanado e frito, coberto com muçarela e gratinado, espaguete e molho de tomate)    
- CARNE DE SOL BOVINA (250g)** 88,00
(grelhada na manteiga da terra, baião de dois, macaxeira cozida)    
- FILÉ G2 BEACH (250g)** 88,00
(filé grelhado, risoto limão siciliano com parmesão)



Peixes e Frutos do Mar

POLVO MILOS (250g)	76,00
(polvo cozido, azeite, alho, batata ao murro, arroz branco)  	
LAGOSTA BIRÔ BEACH (400g)	210,00
(inteira grelhada com manteiga de ervas, batata canoa, arroz branco)     	
CAMARÃO À MODA DO CHEF (250g)	79,00
(camarão salteado com alho, vinho branco e limão siciliano, arroz de alho, batata canoa)   	
CAMARÃO NO LEITE DE COCO (250g)	83,00
(cozido com molho de leite de coco, arroz branco, legumes sauté)   	
FILÉ DE PEIXE PORTO DAS DUNAS (250g)	75,00
(peixe grelhado, molho de tomate concassé e semente de coentro, arroz branco e legumes)   	
FILÉ DE PEIXE CROCANTE (250g)	68,00
(empanado com farinha panko, frito, acompanha arroz à grega e purê)    	
PEIXE DO PESCADOR (250g)	89,00
(peixe grelhado, molho cremoso com camarão, arroz branco)     	
SALMÃO AO MARACUJÁ (250g)	95,00
(filé de salmão grelhado, molho de maracuja, arroz branco)	

Pratos para 2 Pessoas

PAELLA MADRI (800g)	320,00
(mix de frutos do mar, puxados no azeite e azafron, pimentões coloridos, arroz) 	
SINFONIA MARINHA (800g)	290,00
(mix de mariscos, lagosta e camarão refogados ao molho de coco e dendê, pimentões coloridos, tomate, cebola, açafrão, arroz, branco e farofinha crocante)   	
PEIXADA CEARENSE (500g)	186,00
(peixe refogado ao leite de coco com legumes, ovo cozido, arroz e pirão)    	
PARGO FRITO (1.000g)	210,00
(inteiro frito, arroz branco, batata frita, vinagrete)   	
TILÁPIA FRITA (1.000g)	155,00
(inteira frita, arroz branco, batata frita, vinagrete)   	
MOQUECA COM CAMARÃO (500g)	215,00
(peixe e camarão refogados no molho de coco, azeite dendê, pimentões coloridos, tomate, cebola, arroz branco, farofinha crocante)   	
PEIXE BELLE MEUNIERE (500g)	189,00
(peixe grelhado, manteiga com alcachofras, champignon e camarão, arroz branco, batata cozida)      	
BAURU AO PRATO (400g)	166,00
(filé grelhado, presunto, muçarela, tomate, molho verde, batata canoa, arroz)    	
COSTELA DE PORCO (500g)	145,00
(assada ao forno, arroz branco, batata ao murro, molho barbecue)  	
PEIXE À MARAVILHA (500g)	178,00
(peixe grelhado, molho bechamel, banana e abacaxi, gratinado com muçarela, arroz jardineira)      	
BALDE DE FRUTOS DO MAR (1.300g)	310,00
(caranguejo, camarão, polvo, lula, mexilhão, calda de lagosta)	
LAGOSTA PORTO DAS DUNAS (1.000g)	450,00
(lagosta inteira grelhada, risoto de lagosta)	



Sugestão do Chef

- PEIXE FIORENTINA** 80,00
(filé de peixe grelhado, molho bechamel com espinafre, espaguete alho e óleo)     
- PARGO GRANFINNO (1.000g)** 260,00
(pargo inteiro frito, molho cremoso de camarão, arroz branco, batata canoa)
- CAMARÃO NO COCO (2 PESSOAS)** 175,00
(camarões ao leite coco, arroz branco puxado no molho de coco servidos no próprio coco)   
- CAMARÃO PARMEGIANA (2 PESSOAS)** 175,00
(filé de peixe grelhado, molho bechamel com espinafre, espaguete alho e óleo)     
- PEIXE BIPOLAR (2 PESSOAS)** 189,00
(filé de peixe, filé de salmão, molho maracujá, molho ervas finas, puré, arroz de açafraão)      
- PORÇÃO DE PASTEL DE LINGUIÇA PICANTE** 26,00
(pastéis de linguiça picante fritos, molho rosé)    
- CROQUETES DE PEIXE** 39,00
(croquetes de peixe fritos, molho de geléia de pimenta)      
- QUEIJO COALHO À MILANESA** 30,00
(queijo coalho em cubos fritos a milanesa, melado de cana)    

Funcionamento

Domingo a Quinta: de 08h as 20h

Sexta e Sábado: de 08h as 21h

Café da Manhã: de 07h as 10h

Almoço / Jantar: de 12h as 20h

Piscina Exclusiva para Hóspedes: de 10h as 17h

Cobramos 10% de Taxa de Serviço (opcional)



Pizzas

MARGHERITA 42,00

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 rodelas, queijo muçarela, manjeriço e molho de tomate do chefe.



CALABRESA 48,00

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 55,00

Diferente do que muitos acreditam a pizza portuguesa não foi criada em Portugal, e sim, acreditam, 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 65,00

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 65,00

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



VEGANA 45,00

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




CARNE DE SOL 60,00

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

















Sanduiches

MISTO QUENTE/FRIO	22,00
(pão de forma, presunto, mussarela, batata frita)    	
CHEESEBURGER ARTESANAL	38,00
(pão bola, hamburger artesanal, muçarela, alface, tomate, molho especial, batata frita)    	
SANDUÍCHE DE FRANGO	30,00
(pão de hamburger, peito de frango grelhado, muçarela, alface, tomate, molho rose, batata frita)    	

Sobremesas

PUDIM DO CHEFE	20,00
  	
BROWNIE COM SORVETE DE CREME	28,00
   	
DOCE CASEIRO DE CAJU COM SORVETE	22,00
  	
CARTOLA CEARENSE	28,00
BOLA DE SORVETE	10,00
 	
FRUTAS DA ESTAÇÃO	14,00

Funcionamento

Domingo a Quinta: de 08h as 20h

Sexta e Sábado: de 08h as 21h

Café da Manhã: de 07h as 10h

Almoço / Jantar: de 12h as 20h

Piscina Exclusiva para Hóspedes: de 10h as 17h

Cobramos 10% de Taxa de Serviço (opcional)

Bebidas



REFRIGERANTES LATA	9,00
CITRUS/TÔNICA SCHWEPES LATA	10,00
ÁGUA MINERAL COM e SEM GÁS	8,00
ÁGUA DE COCO	10,00
ÁGUA DE COCO - JARRA	18,00
SUCO COPO	15,00
SUCO JARRA	26,00
BATIDA SEM ÁLCOOL	22,00
CERVEJA SEM ÁLCOOL LONG NECK ...	13,00
CERVEJA HEINEKEN LONG NECK	13,00
CERVEJA HEINEKEN 600 ML	23,00
CERVEJA DEVASSA 600 ML	17,00
CERVEJA AMSTEL 600 ML	20,00
CERVEJA PRAYA LONG NECK	13,00
WHISKY RED LABEL	16,00
WHISKY BLACK LABEL	22,00
WHISKY BLACK WHITE	12,00
WHISKY OLD PARR	22,00
VODKA SMIRNOFF	10,00
VODKA ABSOLUT	15,00
RUM MONTILLA	10,00
CACHAÇA YPIOCA PRATA	7,00
CACHAÇA YPIOCA 150	10,00
ENERGÉTICO RED BULL	20,00
TEQUILA SAUZA	25,00
LICOR COINTREAU	15,00
LICOR AMARULLA	18,00
GIN TANQUERAY	18,00
CAIPIRINHA	18,00
CAIPIRINHA COM FRUTAS ESPECIAIS	23,00
CAIPIROSKA COM VODKA NACIONAL	22,00
CAIPIROSKA COM VODKA IMPORTADA	30,00
CAIPIROSKA COM FRUTAS ESPECIAIS	28,00
PINA COLADA	29,00
MOJITO	27,00
APEROL SPRITZ	30,00



Vinhos Brancos

CASAL GARCIA	120,00
COSECHA TARAPACÁ	100,00
SANTA HELENA	80,00
EA	135,00
MONTE VELHO	135,00
CASILERO DEL DIABLO	110,00

Vinhos Tintos

CONCHA Y TORO	80,00
COSECHA TARAPACÁ	100,00
RAPARIGA DA QUINTA	135,00
EA	135,00
MONTE VELHO	135,00

Espumantes

CHANDON	170,00
SALTON	100,00

Funcionamento

Domingo a Quinta: de 08h as 20h

Sexta e Sábado: de 08h as 21h

Café da Manhã: de 07h as 10h
























Almoço / Jantar: de 12h as 20h

Piscina Exclusiva para Hóspedes: de 10h as 17h

Cobramos 10% de Taxa de Serviço (opcional)



Pratos Executivos

FILÉ GRELHADO (180g)	69,00
(escalope de filé grelhado, batata frita e arroz branco)  	
CONTRAFILÉ NA CHAPA (180g)	58,00
(escalope de contrafilé na chapa, puré de batata e arroz branco)     	
CARNE DE SOL SERTANEJO (180g)	66,00
(fatias de carne de sol na manteiga da terra, baião de dois e macaxeira frita)     	
CAMARÃO À GREGA (180g)	66,00
(camarão empanado a milanesa, arroz à grega gratinado com muçarela)      	
FILÉ DE PEIXE GRELHADO (180g)	58,00
(peixe grelhado, legumes na manteiga e arroz branco)     	

Conforme a Lei nr 17899 de 11 de janeiro 2022



OVO



LACTOSE



SOJA



AMÊNDOAS



GLÚTEN



LEITE



PEIXE



CASTANHAS



CRUSTÁCEOS



CORANTES