



Com mais de 30 anos de história, o Beijupirá abre mais uma unidade, com um conceito diferente e proposta surpreendente: o Beijupirá Obará.

Com uma cozinha multicultural, valorizamos a qualidade, o frescor dos alimentos e a arte de cozinhar, proporcionando aos nossos clientes uma experiência gastronômica marcante. Ervas aromáticas, castanhas e diversas especiarias têm espaço obrigatório. A vinha e a oliveira também agregam à nossa variedade de ingredientes, resultando em pratos com sabores, cores e texturas excepcionais.

Verdadeiras iguarias mediterrâneas poderão ser degustadas e apreciadas em nosso espaço. Uma cozinha que utiliza ingredientes nobres, de tradições milenares, aplicando-se técnicas culinárias e toques autorais. O nosso intuito é cativar diversos paladares e surpreender com esse novo conceito gastronômico.

Localizado no Condomínio Polinésia, o Beijupirá Obará conta com um ambiente muito agradável e aprimorado para você.



Entradas

- Gyros Gyro aperitivo: "Sanduiche Grego": Lascas de pernil de cordeiro assado no pão pita, com salada, batata e pasta de grão de bico, acompanha TzaTziki: Molho leve e refrescante, feito com logurte e pepino, aromatizado com alho, azeite de oliva e ervas. R\$ 62,00
- Mezze: Homus, Coalhada Seca Temperada, queijo mussarela búfala, azeitonas, tomates cereja, geleia de morangos, pickles de pepino, pão sírio. R\$ 74,00
- camarões gigantes ao alho e óleo. R\$ 112,00
- Camarões ao alho e óleo R\$ 58,00
- Lula a Provençal, com molho succulento para molhar os pães R\$ 78,00
- Kibe de peixe (pescada amarela) R\$ 45,00
- Filé aperitivo a moda Europeia, Acompanha (A Macaxira frita) R\$ 82,00
- Croqueta de Jâmon, acompanha geleia de frutas vermelhas. R\$ 50,00
- dadinhos de queijo camembert com goma de tapioca
acompanha geleia de morango R\$ 58,00
- Robespierre a le erbe aromática: Rosbife com manteiga de sálvia, tomilho,
alecrim, alho e orégano, rúcula e torradas. R\$ 52,00
- Comida de Mar grelhada (polvo, camarões, lulas) e batatas bravas
(maionese de alho, e molho de tomate picante) R\$ 124,00
- Tortilla de muçarela de búfala no pão pita, prensado e torrado,
com tomates e manjeriçã, acompanha geleia de pimenta. R\$ 44,00
- Peixe Frito Crocante (filé de pescada amarela),
acompanha Molho Tártaro R\$ 50,00
- Brusqueta de carne de sol, desfiada, com verduras refogadas e
queijo coalho maçaricado, acompanha pimentas R\$ 45,00
- Brusqueta mediterrânea: lula, polvo, camarões
super bem temperados em pão caseiro tostado R\$ 48,00
- Brusqueta de tomates e alhos assados com
alecrim e mussarela de búfala R\$ 45,00



Entradas

Caldinhos:

- Casquinho Beijupira R\$ 16,00
- Caldinho de feijão verde com queijo coalho R\$ 14,00
- Caldinho de Polvo R\$ 18,00

- Tartine: Sanduiche aberto aperitivo no pão sírio original com presunto de Parma, Queijo Brie, Rúcula e Tomate com manjeriçao em azeite. R\$ 65,00

Trouxinhas: massa de pastel recheadas

- Queijo brie, acompanha mel R\$ 46,00
- Salmão com molho de laranja R\$ 46,00
- Camarão com catupiry acompanha molho de jaboticaba R\$ 52,00

- Camarões gigantes Empanados, acompanha molho tártaro e molho de pitanga R\$ 120,00

- Camarões Empanados, acompanha molho tártaro e molho de pitanga R\$ 62,00

Saladas

- Cuscuz Marroquino contendo Tomates, grãos de bico, pepinos, azeitonas, cebola roxa e queijo muçarela de búfala temperado com molho de azeite, limão e alho. R\$ 42,00

- Tabule com Camarões grelhados e Folhas R\$ 68,00





Pratos Principais

- **Beijuterrâneo:** Filé de peixe chapeado, empanado com farinha de sálvia, pilaf com vegetais e Vermicelli (cabelo de anjo), Skordaliá (purê de mandioquinha com alho, azeite, limão), molho de damasco a parte R\$ 75,00
- **Bacalhau com todos:** lombo de bacalhau norueguês, acompanha legumes e verduras cozidas, chips de couve, regado com autêntico azeite Extra virgem R\$ 128,00
- **Ravióli artesanal de ricota, espinafre e pistache,** puxados em Manteiga de sálvia e parmesão R\$ 65,00
- **Robalo ao azeite de figo seco,** alcaparras, tomates, azeitonas, pimenta rosa em grãos e cremosa polenta crocante R\$ 74,00
- **Salmão Lemon Garlic Butter Sauce,** acompanha Ratatouille e batata fondant R\$ 92,00
- **Cioba inteira frita,** acompanha salada, batatas souté e farofa de Cuscus marroquino com camarões e ovos. R\$ 210,00
- **Linguine de ouro:** Camarões, Linguini, abobrinhas e cenouras em espaguete, ao creme de limão siciliano e parmesão. R\$ 78,00
- **Lasanha de frutos do mar,** camarão, lula, pescada amarela e polvo ao molho vermelho e branco, gratinado com mix de quajijos nobres..... R\$ 75,00
- **Risoto de Beterraba com Camarões e lascas de queijo feta** R\$ 98,00
- **Moqueca de camarão beijupirá:** ensopado de leite de coco com azeite de dendê, arroz branco, pirão e farofa de dendê. R\$ 92,00
- **Fettuccine ao cremoso molho de prima donna,** camarões e parmesão gratinado R\$ 99,00



Pratos Principais

- POLVO GRELHADO COM BATATAS *sauté* CONDIMENTADAS a moda mediterrânea e CHOURIÇO R\$ 102,00
- arroz negro de polvo e camarões a moda mediterrânea (tomate cereja e alho confitados com alecrim). R\$ 95,00
- Lagosta a Thermidor, acompanha arroz negro de tomate frutado confitado, alho assado, alecrim e pinoli R\$ 250,00
- Paella de frutos do mar camarões, lulas, mexilhões, lagostas R\$ 240,00
- Carré de Cordeiro, com arroz cremoso de queijo brie e vinagrete de hortelã R\$ 92,00
- Paleta de cordeiro ao molho escuro com champignon, acompanha cuscuz Marroquino com manteiga de ervas e ervilhas tostadas R\$ 86,00
- Entrecôte grelhado com muçarela de bufala ao pesto de manjeriço, legumes laminados grelhados e batata chips R\$ 88,00
- Steak au poivre com batatas rústicas ao *crispy* temperado de cebolas R\$ 72,00
- Filé mignon grelhado ao molho *roti* e pimentas do reino verde, sobre arroz cremoso de gorgonzola. R\$ 72,00
- filé mignon grelhado com manteiga de ervas de provance, acompanha mil folhas de macaxeira e queijo de coalho.. R\$ 72,00
- Penny ao molho de catupiry com filé mignon grelhado, *crispy* de alho poró e azeitonas R\$ 72,00





Pratos Infantis

- Macarrão conchinha cremoso com queijo gouda, cheddar e bacon crocante. R\$ 40,00

- Bifinho à milanesa crocante:
 - Filé mignon R\$ 40,00
 - ou
 - peito de frango R\$ 34,00acompanha arroz com macarrãozinho dourado, batata sorriso.

- Camarões de gravatinha: Camarões ao alho e óleo com massa farfalle R\$ 40,00

Sobremesas

- Mousse de chocolates R\$ 28,00
- Baklava R\$ 32,00
- Cartola Obara R\$ 32,00
- Sobremesa Obara R\$ 38,00
- Sorvetes R\$ 22,00



BEBIDAS

CAIPIS DO BEIJUPIRÁ (2 DOSES)

CAIPIRINHA	R\$ 20,00
CAIPIRINHA ESPECIAL	R\$ 26,00
CAIPIROSKA DE FRUTAS	R\$ 26,00
CAIPIROSKA MISTA	R\$ 27,00
CAIPISOLUT	R\$ 31,00

COQUETEIS

GIN TONICA	R\$ 26,00
NEGRONI	R\$ 32,00
BOULEVARDIER	R\$ 32,00
APEROL SPRITZ	R\$ 30,00
COSMOPOLISH	R\$ 30,00
MARGUERITA	R\$ 30,00
BEEFEATER PINK E TONIC	R\$ 30,00
DAIQUIRI	R\$ 28,00
MOJITO	R\$ 30,00

VODKA

SMIRNOFF	R\$ 14,00
STOLICHNAYA	R\$ 16,00
ABSOLUT	R\$ 16,00
CIROC	R\$ 31,00
GREY GOOSE	R\$ 31,00

GIN

TANQUERAY	R\$ 19,00
BEEFEATER	R\$ 19,00
BEEFEATER PINK	R\$ 20,00
BOMBAY	R\$ 20,00
BULLDOG	R\$ 28,00

CERVEJA

HEINEKEN	R\$ 15,00
HEINEKEN ZERO	R\$ 15,00
STELLA ARTOIS	R\$ 15,00
CORONA	R\$ 16,00

BOURBON WHISKEY

JACK DANIELS	R\$ 19,00
MAKER'S MARK	R\$ 25,00
WILD TURKEY	R\$ 25,00

WHISKY

WHITE HORSE	R\$ 14,00
JOHNNIE WALKER RED LABEL	R\$ 16,00
CHIVAS	R\$ 20,00
BUCHANAN'S	R\$ 22,00
OLD PARR	R\$ 20,00
LOGAN	R\$ 23,00
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	R\$ 23,00

BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS

ÁGUA MINERAL S/GÁS	R\$ 9,00
ÁGUA MINERAL C/GÁS	R\$ 9,50
ÁGUA DE COCO	R\$ 9,00
REFRIGERANTE	R\$ 10,50
SUCO NATURAL	R\$ 17,00
TÔNICA	R\$ 10,00
RED BULL	R\$ 22,00
COQUETEL SEM ÁLCOOL	R\$ 18,00
H2O2	R\$ 10,00
CAFÉ	R\$ 9,00
CHÁ	R\$ 7,00

CACHAÇA

GERMANA	R\$ 17,50
SALINAS	R\$ 13,50
BOAZINHA	R\$ 14,50
TRIUNFO	R\$ 10,00
SELETA	R\$ 14,50
SANHAÇU UMBURAMA	R\$ 18,00

RUM

HAVANA 3 ANOS	R\$ 17,00
HAVANA 7 ANOS	R\$ 26,00
BACARDI	R\$ 15,00

VERMUTH/AMARO

CAMPARI	R\$ 14,00
CARPANO	R\$ 21,00
MARTINI	R\$ 14,00
LILLET	R\$ 18,00

IRISH WHISKEY

JAMESON	R\$ 22,00
---------------	-----------

TEQUILA

SOUZA	R\$ 19,00
JOSE CUERVO	R\$ 25,00

LICOR

BAILEY'S	R\$ 21,00
FRANGELICO	R\$ 23,00
AMARULA	R\$ 22,00
COINTREAU	R\$ 24,00
PEACHTREE	R\$ 24,00
LICOR 43	R\$ 26,00
DRAMBUIE	R\$ 27,00
DISARONNO	R\$ 27,00

CONHAQUE

HENNESSY	R\$ 65,00
----------------	-----------



