



Bolinho de Bacalhau



Alheiras

Couvert

(Opcional)

Pão português e pão folha torrado, manteiga, chanchiche, sardella, pasta de cebola, azeitonas portuguesas, beringela escabeche e vinagrete.

Entradas

Bolinhos de Bacalhau Cremoso

(Nosso famoso bolinho recheado com queijo da casa)

Porção com 6 unid.

Bolinhos de Bacalhau

O Sabor da Barra

Unidade.

Bolinhos de Bacalhau

O Sabor da Barra

Porção com 6.

Sardinha Portuguesa Grelhada

Unidade.

Porção a Moda da Casa

Quatro sardinhas, batatas cozidas, pimentões e alho torrado.

Alheira caseira

Típica da Região de Mirandela (Portugal)

Iscas de Bacalhau à Dorê

Saladas

Salada Completa

Alface, cebola, tomate, palmito, azeitona, ervilha, presunto, queijo e ovos.

Salada Mista

Alface, cebola, tomate, palmito, ervilhas e azeitonas.

Salada de Palmito

Palmito, cebola e azeitonas.



Bacalhau à Moda



Bacalhau Zé Pallas



Bacalhau ao Murro



Bacalhoadada Gomes de Sá

Bacalhoadas

Bacalhoada ao Molho

Bacalhau aos nacos com batatas, pimentões, cebola, alho, ovos, azeitonas portuguesa temperado com ervas, colorau espanhol, molho de tomate e azeite, tudo gratinado ao forno.

Bacalhoada À Romana

Bacalhau em nacos empanados, com batatas cozidas, azeitona portuguesas, molho de tomate levemente temperado com camarão, com cobertura de queijo mussarela e parmesão, tudo gratinado ao forno.

Bacalhoada À Doré

Nacos de bacalhau à doré com brócoles, batatas cozidas, azeitona portuguesas e alho frito.

Às Natas

Bacalhau em nacos com batatas cozidas, cebola, molho de requeijão, Catupiry e pimentão vermelho, tudo gratinado com parmesão no forno.

Bacalhoada À Gomes de Sá

Bacalhau em nacos com batatas puxadas no azeite, com alho, cebola, pintom dulce espanhol, ovos e azeitonas portuguesa.

À Baiana

Bacalhau em nacos, com alho picado, cebolas, pimentões, azeite, molho de tomate, leite de coco, coentro, azeitonas portuguesas e pimenta dedo-de-moça. Tudo gratinado ao forno.

Sugestões

1 a 2 pessoas

2 a 3 pessoas

3 a 4 pessoas

4 a 5 pessoas

Bacalhau em Postas

À Zé Pallas

Posta inteira, sobre cama de batatas, cobertas por refogado de alho, cebolas, pimentão, azeitonas portuguesas e tomate. Tudo no azeite gratinado ao forno.

Grelhado À Moda da Casa

Posta inteira grelhada, com batatas coradas, brócoles, pimentão, cebola, azeitonas portuguesas e alho torrado, puxados no azeite.

À Portuguesa

(Posta inteira cozida, batatas cozidas, brócoles, cebola, azeitonas portuguesas, ovos cozidos e alho, tudo ao natural para temperar a gosto.

Ao Forno

Posta gratinada ao forno, com molho de tomate, cebola, batatas, ovos, pimentões e azeitonas portuguesas.

Zé do Pipo

Posta inteira cozida, com batatas cozidas, cebola, ovos cozidos, azeitonas portuguesas, cobertura de purê. Tudo gratinado ao forno.

À Espanhola

Posta inteira cozida com batatas cozidas, cebola, ovos cozidos, azeitonas portuguesas, molho de tomate a nossa moda, pimentões e grão de bico. Tudo gratinado no forno.

Ao Murro

Posta inteira com batatas assadas ao murro, alho em fatias, cebolas, pimentões, brócolos, azeitonas portuguesas. Tudo em azeite gratinado ao forno.

Ao Porto

Posta cozida inteira, puxada na manteiga com brócoles, batatas cozidas, molho de cebola com pimentões, azeitonas portuguesa e alho.

Sugestões

Barra - 1 a 2 pessoas

Chefe - 2 a 3 pessoas

Imperador - 3 a 4 pessoas

Maracanã - 4 a 5 pessoas



Imagem ilustrativa

Camarão à Grega



Imagem ilustrativa

Filet Grelhado

Camarões

À Grega

Empanados, queijo, arroz a grega e batata frita.

À Paulista

Fritos inteiros com casca ao alho, óleo, arroz e fritas

À Doré

Acompanha Purê de batatas e arroz de brócolis.

À Baiana

Camarões descascados, gratinado com molho de tomate apimentado, leite de coco, dendê, cebola e arroz.

As Natas

Gratinado na manteiga com cebola, molho branco, creme de leite e catupiry. Acompanha arroz abacaxi.

À provençal

Puxado na manteiga, alho e salsinha com arroz à provençal.

Porções

6 Camarões

Para 1 a 2 pessoa

9 Camarões

Para 2 a 3 pessoas

Filet Mignon

Grelhado

Acompanha arroz e fritas

Acebolado ao Molho

Acompanha arroz e fritas.

Filet a Parmeggiana ao Espaguete

Com molho sugo coberto com muzzarella gratinado ao parmesão e espaguete ao sugo.

Medalhão ao Murro

Medalhão alto, ao alho e óleo. Acompanha arroz de brócoles e batatas ao murro.



Polvo ao Murro



Filet de Linguado com Legumes

Peixes

Filet de Linguado

Para 1 pessoa / Para 2 pessoas

Cozido ao vinho branco, com camarões, uva passa, champignon, cebolinha verde, purê de batata, gratinado ao forno.

Filet de Linguado Grelhado com Legumes

Para 1 pessoa / Para 2 pessoas

Grelhado com cenoura, batatas, brócoles e vagem.

Polvo a Provençal

Para 1 a 2 pessoas

*Grelhado na manteiga e alho.
Acompanha arroz à provençal.*

Polvo Ao Murro

Para 1 a 2 pessoas

*Grelhado, acompanha Arroz de Brócoles,
Batata ao Murro e Cebola.*

Arroz

Arroz de Polvo

Para 1 a 2 pessoas

Arroz de Pato

Para 1 a 2 pessoas

Arroz de Bacalhau

Para 1 a 2 pessoas / Para 3 a 4 pessoas

Paella a la Valenciana

Para 1 a 2 pessoas / Para 3 a 4 pessoas

*Arroz, pimentão, tomate, vagem, linguiça, ervas aromáticas,
bacon, lula, camarões, mariscos, frango, lombo,
calda de lagosta, azafran, ervilha, alho e cebolas.*

Menu Kids

Escalopinhos Grelhados

Acomopanha Arroz branco e batatas fritas.

Filet de Frango à milanesa

Acomopanha Purê de batatas e arroz branco.

Spaghetti ao Sugo

Spaghetti ao molho de tomate suavemente temperado.

Spaghetti À barra

*Spaghetti ao molho branco ou de tomates
com brócolis e lascas de Bacalhau.*



Pastel de Belém



Doces Portugueses

Porções

Arroz a Grega
Arroz com Brócoles
Arroz Branco
Brócoles
Batata Frita
Batata Cozida
Batata ao Murro

**Meia Porção será cobrado valor de 60% da porção inteira.*

Doces Portugueses

Brisas do conde
Docinho típico português.

Pastel de Belém
Em Portugal "Pastel de Natas"
Docinho típico português.

Pastel de Santa Clara
Docinho típico português.

Pastel de Maçã
Docinho típico português.

Tortinha de Cintra
Docinho típico português.

Toucinho do Céu
Docinho típico português.

Tortinha de Nozes
Docinho típico português.

Coimbra
Docinho típico português.

Imagem ilustrativa



Natas Brûlée

Imagem ilustrativa



Petit Gateau

Sobremesas

Salada de Frutas

Frutas da Época

Mamão papaya, melão e abacaxi.

Creme de Papaya com Licor de Cassis

Pudim de Leite

Natas Brûlée

Sobremesa Diet

Torta Diet Amora

Torta a base de cream cheese, com cobertura de amora, sem adição de açúcar.

Sorvetes

Taça de Sorvete

2 bolas com cobertura de morango, chocolate, caramelo e castanha de caju.

Taça de Sorvete

1 bola com cobertura de morango, chocolate, caramelo e castanha de caju.

Petit Gateau

1 bolo de chocolate com recheio cremoso de chocolate com 1 bola de sorvete.



Bebidas

Sem Álcool

Água Mineral

Tônica Schweppes

Tradicional e citrus.

Refrigerantes

*Guaraná, soda limonada,
coca-cola e tônica.*

H2OH!

Sucos Naturais

*Laranja, mamão, melão, uva, abacaxi,
limão, tomate*

Sucos com 2 frutas

Água de Coco

Xícara de chá

*Verde, camomila, capim-cidreira,
hortelã, erva-doce.*

Cervejas

Cerpinha

(Export)

Liber sem Álcool

Budweiser

Bohemia escura ½

Bohemia ½

Original

Stella Artois 550ml

Caipirinhas

Vodka Smirnoff - Sagatiba

Run Bacardi

(Ouro e Prata)

Pinga

(51, Velho Barreiro ou Sao Francisco)

Cachaça Especial

Vodka Stolichinaya

Steinhager Becosa

Saquê Azuma Kirin

Vodka Absolut



Vinhos Fortificado Tipo Porto

(Dose)

Porto Tawny

Porto Ruby

Porto LBV

Porto 10 anos

Porto 20 anos

Porto 30 anos

Moscatel

Vinho Madeira Branco

Vinho Madeira Tinto

Bebidas Portuguesas

Bagaceira Aliança

Bagaceira Neto costa

Aguardente Envelhecida Antíqua

Licor Ginginha "Neto Costa"

Licor Beirão

Licor Amarguinha

Whiskies

Nacional

8 anos

12 anos

Brandys

Domecq

Macieira 5 Estrelas

Torres 10 anos

Fundador



Aperitivos

Cachaças Especiais

Espírito de Minas, Sagatiba Velha, Solar, Nega Fulô

Martini

Doce / Seco

Campari

Vodka Importada

Wiborawa / Stolichnaya / Absolut

Vodka Smirnoff

Steinhager Alemã

Steinhager Becosa

Meia Seda

Underberg - Fernet

Run Bacardi

Prata / Ouro

Licores Nacionais

Cointreau

Strega

Amareto

Licores Importados

Aníz Del Mono (Espanha)

Frangélico (Itália)

Peachotree / Peachotree Creme (Holanda)

Licor 43 (Espanha)

Sambuca (Itália)

Drambuie (Escócia)

Amarula (África)

Limoncello (Itália)



Cardápios Personalizados:

www.i9menu.com.br

Tel.: (11) 2364-6466

Volte Sempre!

