

NOSSA HISTÓRIA

Por muitos anos o BV&Cia foi uma Casa de Bacalhau, servindo há mais de 50 anos o Legítimo Gadus Morhua (O Príncipe dos Bacalhaus), um produto de qualidade superior, em 16 receitas, sem modismos e afetação, bem ao jeitinho das famílias portuguesas, com muita fartura e sabores à mesa.

Nossa equipe é composta por profissionais que cá estão há muitos anos, alguns se aposentaram com 40 anos na casa (nosso querido Chefe Andrade... nossa homenagem a ele). Nosso atual, Roberto Xavier está há mais de 30 conosco assim como uma boa parte dos nossos colaboradores. Temos muito orgulho dessa história que nosso patrono iniciou e hoje damos continuidade. Em 2020, em mais um capítulo abrimos a unidade do Itaim Bibi onde procuramos desenvolver o mesmo ambiente.

Agora em 2024 estamos de casa nova... toda pensada para oferecer um confortável e agradável ambiente, e onde pretendemos estar nos próximos 50 anos.

O SEGREDO DE TANTA LONGEVIDADE?

Respeito! Aos nossos queridos clientes, aos nossos parceiros fornecedores e a esse time maravilhoso que nos ajuda a servir todos esses anos um dos melhores Bacalhau de São Paulo. Ah! Estamos na terceira geração, trabalhando e cuidando pessoalmente para manter toda essa tradição, e aos poucos introduzindo com a mesma dedicação e carinho novos pratos da cozinha portuguesa.

**Bem Vindos ao Famoso Bacalhau da Barra Funda...
Gastronomia Portuguesa com Certeza!**

**Nosso patrono José Pallas (in memória) dizia:
Se algo falhar... não te cales... conte-nos tudo!!!**

Se te encantarmos... não sejas egoísta.... Conte aos amigos e ao mundo!

BV&Cia desde 1973



Bolinho de Bacalhau Cremoso



COUVERT

(OPCIONAL)

3 Patês, Azeitonas Portuguesas, Tremoços,
Berinjela Escabeche, Manteiga, Pão Português e
Torradas de Pão Folha

POR PESSOA 26,

PÃO PORTUGUÊS E MANTEIGA 22,

Por cesta.





ENTRADAS

BOLINHOS DE BACALHAU CREMOSO

(Nosso famoso bolinho recheado com queijo da casa)

UNIDADE 17, PORÇÃO COM 6 UNID. 96,

BOLINHOS DE BACALHAU

O Sabor da Barra

UNIDADE 14, PORÇÃO COM 6 UNID. 79,

SARDINHA PORTUGUESA GRELHADA 24,

Unidade.

PORÇÃO A MODA DA CASA 89,

Quatro sardinhas, batatas cozidas, pimentões e alho torrado.

ALHEIRA DE MIRANDELA 54,

Típica da Região de Mirandela (Portugal)

CAMARÃO ÀS NATAS 85,

2 UNIDADES

COGUMELOS ÀS NATAS 49,

CASQUINHA DE BACALHAU 39,

Saladas

SALADA COMPLETA 65,

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

SALADA MISTA 49,

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

SALADA DE PALMITO 55,

Palmito, cebola e azeitonas .

SALADA DE BACALHAU

COM GRÃO DE BICO 79,



BACALHOADAS

AO MOLHO

Bacalhau aos nacos, com batatas, cebolas, pimentões e molho de tomate caseiro e ovos. Finalizado com azeite e gratinado ao forno.

À ROMANA

Nacos de Bacalhau à dorê, em cama de batatas cozidas, cobertos por molho de tomate com camarões, cobertos por fatias de mussarela e gratinado no forno.

À DORÉ

Nacos de Bacalhau à dorê. Acompanha brócolis, batatas cozidas, pimentão sem pele e alho frito.

ÀS NATAS

Bacalhau em nacos, em cama de batatas coradas, cobertos por molho de creme de leite fresco, catupiry e parmesão. Finalizado com pimentões sem pele e gratinado no forno.

À GOMES DE SÁ

Lascas de Bacalhau refogadas com azeite, alho, cebolas, batatas cozidas, páprica defumada, e açafrão. Finalizada com azeite e ovos cozidos.

À BAIANA

Bacalhau aos nacos, com pétalas de cebolas, pimentões, leite de coco e pimenta dedo de moça, cobertos por molho de tomate com camarões e finalizada no forno.

À BRÁS

Bacalhau em lascas refogado com azeite, alho, cebola, louro, batata palha e ovos mexidos. Finalizado com batatas palhas e azeitonas portuguesas.

SUGESTÕES

1 A 2 PESSOAS	255,
2 A 3 PESSOAS	375,
3 A 4 PESSOAS	498,
4 A 5 PESSOAS	625,
6 A 7 PESSOAS	860,

Bacalhau à Baiana





Bacalhau ao Murro



Bacalhau à Portuguesa

BACALHAU

em Postas

ZÉ PALLAS

Posta inteira, sobre cama de batatas e coberto por molho à base de azeite, pimentões, cebolas, tomates e páprica picante espanhola. Gratinado no forno e acompanha brócolis e ovos cozidos.

GRELHADO À MODA DA CASA

Posta Inteira Pré frita em azeite de oliva e grelhada. Acompanha batatas coradas e brócolis com alho torrado, e refogado de cebola e pimentão vermelho no azeite.

À PORTUGUESA (COZIDO)

Posta inteira cozida, batatas, brócolis, cebola, azeitonas portuguesas, ovos e alho, tudo cozido 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, 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, brócolis, azeitonas portuguesas. Tudo em azeite gratinado ao forno.

AO PORTO

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

SUGESTÕES

MEIA DOSE - 1 A 2 PESSOAS 318,

BARRA - 2 A 3 PESSOAS 475,

CHEFE - 3 A 4 PESSOAS 630,

IMPERADOR - 4 A 5 PESSOAS 795,

MARACANÃ - 6 A 7 PESSOAS 1090,





Camarão à Grega

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, com batatas, alho, vinho branco e salsinha.

Porções

6 CAMARÕES

Para 1 à 2 pessoas 295,

9 CAMARÕES

Para 2 à 3 pessoas 425,



PEIXES E POLVOS

PEIXE DO DIA GRATINADO

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

PEIXE DO DIA GRELHADO COM LEGUMES

Grelhado com cenoura, batatas, brócoles e vagem.

PESCADO DO DIA AO MOLHO DE CAMARÃO

À dorê, coberto por molho de tomate caseiro e camarões. Acompanha arroz branco e purê de batatas.

PESCADO DO DIA AO MOLHO DE ALCAPARRA

Grelhado, acompanha arroz à grega, batata sauté e molho de alcaparras.

POLVO A PROVENÇAL

Grelhado na manteiga e alho.
Acompanha arroz à provençal.

POLVO AO MURRO

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

POLVO À ALBUFEIRA

Polvo em Nacos, puxados no azeite, com alho, cebola, tomate sem pele e batatas em cubos e temperados com páprica defumada picante. Acompanha arroz branco.

SUGESTÕES

1 PESSOA 115,

2 PESSOAS 215,

SUGESTÕES

1 PESSOA 190,

2 PESSOAS 380,

Polvo ao Murro



Arroz de Pato



Carrozes

ARROZ DE POLVO

Serve 2 a 3 pessoas 250,

ARROZ DE PATO

Serve 2 a 3 pessoas 220,

Acompanha 2 coxas de pato assadas.

COXA EXTRA 65,

ARROZ DE BACALHAU

Serve 2 a 3 pessoas 360,

Serve 4 a 5 pessoas 590,

PAELLA A LA VALENCIANA

Serve 2 a 3 pessoas 380,

Serve 4 a 5 pessoas 620,

Feita com Arroz especial valenciano, Camarões VG, lulas, mexilhões, vòngole, polvo, frango, lingüiça e bacon defumados, ervas aromáticas, legumes, cebola, alho e pimentão.

MASSAS

MASSADA DE ROBALO

2 pessoas 179,

Caldo rico à base de peixe, tomate e páprica defumada, com pedaços de robalo e massa cotovelo.

NHOQUE À LAGAREIRO

1 pessoa 82 | 2 pessoas 160,

Gnocchi dourado ao alho, óleo e brócolis, acompanhado de um medalhão de Filé grelhado.

CONCHAS DE BACALHAU ÀS NATAS

1 pessoa 89 | 2 pessoas 179,

Massa em forma de concha, recheada com Bacalhau, ao molho de natas, pedaços de Bacalhau e brócolis.

TRAVESSEIROS DE PÊRA ROCHA

1 pessoa 89 | 2 pessoas 179,

Massa em forma de travesseiros, recheada com queijo brie, nozes e pêra, ao molho rosê de camarões.

ESPAGUETE À MARISCADA

2 pessoas 198,

Espaguete ao molho vermelho com camarões, lulas, polvo, e mariscos.



CARNES

GRELHADO 135,

Acompanha arroz e fritas

ACEBOLADO AO MOLHO 135,

Acompanha arroz e fritas.

BITOQUE LISBOETA 135,

Filet Grelhado, batatas fritas portuguesas, arroz branco, salada e ovo frito.

MEDALHÃO AO MURRO 135,

Medalhão alto, ao alho e óleo.

Acompanha arroz de brócoles e batatas ao murro.

PARMEGIANA AO ESPAGUETE 135,

Filé alto empanado, coberto por molho de tomate caseiro e gratinado no forno com espaguete ao sugo.

PANADO AO ESPAGUETE 135,

Filé alto empanado, com espaguete ao alho e óleo e brócolis

CORDEIRO À MODA DE MONÇÃO

2 a 3 Pessoas 280,

Saboroso Stinco de Cordeiro, de longa cocção em baixa temperatura e finalizado no forno, com arroz caldoso em seu riquíssimo caldo com lascas de cordeiro



Bitoque lisboeta





ACOMPANHAMENTOS

ARROZ A GREGA 29,
ARROZ COM BRÓCOLES 29,
ARROZ BRANCO 24,
BRÓCOLES 26,
BATATA FRITA 24,
BATATA COZIDA 24,
BATATA AO MURRO 24,

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

MENU *Kids*

ESCALOPINHOS GRELHADOS 55,
Acompanha Arroz branco e batatas fritas.

FILET DE FRANGO À MILANESA 55,
Acomopanha Purê de batatas e arroz branco.

SPAGHETTI AO SUGO 55,
Spaghetti ao molho de tomate suavemente temperado.

SPAGHETTI À BARRA 65,
Spaghetti ao molho branco com brócolis e lascas de bacalhau.

SOBREMESAS

PANACHE DE FRUTAS DA ÉPOCA 25,
Mamão papaya, melão e abacaxi.

BABA DE CAMELO 29,
Tradicional sobremesa Portuguesa à base de doce de leite e ovos batidos.

NATAS BRULEÈ 29,
O famoso creme do Pastel de Natas com uma crosta de caramelo.

TOUCINHO DO CÉU 29,
Tradicional doce Português à base de ovos, amêndoas e açúcar.

SIRICAIA 29,
Tradicional sobremesa Alentejana, que lembra nosso pudim de leite sem calda

PÊRA, VINHO & CIA 35,
Creme de queijo mascarpone e natas, com pêras cozidas no vinho tinto, cobertas por calda de vinho, bolachas amanteigadas e folhas de hortelã.

TRIO PORTUGUÊS 35,
Uma pequena degustação de 3 clássicos portugueses

DOCES CONVENTUAIS PORTUGUESES 17,



Trio Português





SORVETES

TAÇA DE SORVETE 29,

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

PETIT GATEAU 35,

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

Petit Gateau



Imagem ilustrativa



BEBIDAS

Sem álcool

ÁGUA MINERAL 10,50

REFRIGERANTES 11,90

Guaraná, soda limonada,
coca-cola e tônica.

H2OH! 15,00

SUCOS NATURAIS 18,00

Laranja, mamão, melão, abacaxi,
limão, tomate

CAFÉ ESPRESSO 9,50

XÍCARA DE CHÁ 9,50

CAPUCCINO 12,00

Cervejas

LONG NECK 16,00

CERVEJA SEM ÁLCOOL 14,00

CERVEJA 600ML 24,00

(consulte rótulos disponíveis)





☎ (11) 9 1213.4002
@gorillazcreativemenu



Volte Sempre!

