

HISTÓRIA DA CASA

Somos uma Casa de Bacalhau, há quase meio século procuramos servir um bacalhau de qualidade superior em 16 receitas, sem modismos ou sofisticação, bem ao jeitinho das famílias portuguesas, com muita fartura e sabor à mesa!

Nossa equipe é composta por profissionais que cá estão há muitos anos, (nosso Chef Andrade está há 35 anos na casa e todos os outros não menos que 15) e temos muito orgulho em poder manter toda essa história há tanto tempo.

O SEGREDO DE TANTA LONGEVIDADE?

Respeito! Aos nossos queridos clientes, aos nossos parceiros fornecedores e a essa equipe maravilhosa que nos ajuda a servir todos esses anos um dos melhores Bacalhau de São Paulo.

Ah! Estamos na 3ª geração trabalhando e cuidando pessoalmente para manter toda essa tradição.

Bem vindo ao Famoso Bacalhau da Barra Funda, desfrute!

*Se algo falhar... não te cales... Conte-nos tudo!!!
Se te encantarmos... não sejas egoísta... conte aos amigos!!!
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 22,

PÃO PORTUGUÊS E MANTEIGA 20,

Por cesta.





ENTRADAS

BOLINHOS DE BACALHAU CREMOSO

(Nosso famoso bolinho recheado com queijo da casa)

UNIDADE 15, PORÇÃO COM 6 UNID. 84,

BOLINHOS DE BACALHAU

O Sabor da Barra

UNIDADE 10, PORÇÃO COM 6 UNID. 55,

SARDINHA PORTUGUESA GRELHADA 22,

Unidade.

PORÇÃO A MODA DA CASA 79,

Quatro sardinhas, batatas cozidas, pimentões e alho torrado.

ALHEIRA DE MIRANDELA 54,

Típica da Região de Mirandela (Portugal)

ISCAS DE BACALHAU À DORÉ 89,

Saladas

SALADA COMPLETA 55,

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

SALADA MISTA 45,

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

SALADA DE PALMITO 55,

Palmito, cebola e azeitonas .



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

2 A 3 PESSOAS	295,
3 A 4 PESSOAS	425,
4 A 5 PESSOAS	545,
5 A 6 PESSOAS	655,

“MEIA PORÇÃO SERÁ COBRADO 60% DO VALOR”

Bacalhau à Baiana





Bacalhau ao Murro



Bacalhau à Portuguesa

BACALHAU

em Postas

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

À PORTUGUESA (COZIDO)

Posta inteira cozida, batatas, brócoles, 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, brócoles, 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 - 2 A 3 PESSOAS 348,

CHEFE - 3 A 4 PESSOAS 485,

IMPERADOR - 4 A 5 PESSOAS 635,

MARACANÃ - 5 A 6 PESSOAS 748,

“MEIA PORÇÃO SERÁ COBRADO 60% DO VALOR”





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 195,

9 CAMARÕES

Para 2 à 3 pessoas 285,



PEIXES 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, brócolos 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 Brócolos,
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 99,
2 PESSOAS 190,

SUGESTÕES

1 PESSOA 190,
2 PESSOAS 340,

Polvo ao Murro



Arroz de Pato



Arroz

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 55,

ARROZ DE BACALHAU

Serve 2 a 3 pessoas 275,

Serve 4 a 5 pessoas 525,

PAELLA A LA VALENCIANA

Serve 2 a 3 pessoas 350,

Serve 4 a 5 pessoas 590,

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

MENU Kids

ESCALOPINHOS GRELHADOS 45,

Acompanha Arroz branco e batatas fritas.

FILET DE FRANGO À MILANESA 45,

Acomopanha Purê de batatas e arroz branco.

SPAGHETTI AO SUGO 45,

Spaghetti ao molho de tomate suavemente temperado.

SPAGHETTI À BARRA 45,

Spaghetti ao molho branco com brócoles e lascas de bacalhau.



FILET MIGNON

GRELHADO

Acompanha arroz e fritas

ACEBOLADO AO MOLHO

Acompanha arroz e fritas.

BITOQUE LISBOETA

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

MEDALHÃO AO MURRO

Medalhão alto, ao alho e óleo.

Acompanha arroz de brócoles e batatas ao murro.

PARMEGIANA AO ESPAGUETE

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

SUGESTÕES

1 A 2 PESSOAS 118,



Bitoque lisboeta





ACOMPANHAMENTOS

ARROZ A GREGA 29,

ARROZ COM BRÓCOLES 29,

ARROZ BRANCO 24,

BRÓCOLES 29,

BATATA FRITA 24,

BATATA COZIDA 24,

BATATA AO MURRO 24,

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

SOBREMESAS

PANACHE DE FRUTAS DA ÉPOCA 22,

Mamão papaya, melão e abacaxi.

BABA DE CAMELO 25,

NATAS BRULÈ 25,

DOCES CONVENTUAIS PORTUGUESES 15,





SORVETES

TAÇA DE SORVETE 25,

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

PETIT GATEAU 29,

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

Petit Gateau





BEBIDAS

Sem álcool

ÁGUA MINERAL 8,90

TÔNICA SCHWEPES 9,
Tradicional e citrus.

REFRIGERANTES 9,
Guaraná, soda limonada,
coca-cola e tônica.

H2OH! 11,

SUCOS NATURAIS 13,
Laranja, mamão, melão, abacaxi,
limão, tomate

CAFÉ ESPRESSO 8,50

XÍCARA DE CHÁ 8,50

CAPUCCINO 9,50

Cervejas

CERPINHA 16,
CERVEJA SEM ÁLCOOL 14,
(Brahma zero)

STELLA ARTOIS 330ML 15,
HEINEKEN 330ML 15,
ORIGINAL 600ML 22,





© (11) 9 1213.4002
@gorillazcreativemenu



Volte Sempre!

