

# 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 24,**

**PÃO PORTUGUÊS E MANTEIGA 22,**

*Por cesta.*





# ENTRADAS

## **BOLINHOS DE BACALHAU CREMOSO**

(Nosso famoso bolinho recheado com queijo da casa)

UNIDADE 16, PORÇÃO COM 6 UNID. 89,

## **BOLINHOS DE BACALHAU**

*O Sabor da Barra*

UNIDADE 12, PORÇÃO COM 6 UNID. 66,

## **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)*

## **CAMARÃO ÀS NATAS 65,**

2 UNIDADES

## **COGUMELOS ÀS NATAS 49,**

## **CASQUINHA DE BACALHAU 34,**

## *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 açafraão. 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	215,
2 A 3 PESSOAS	345,
3 A 4 PESSOAS	470,
4 A 5 PESSOAS	590,
5 A 6 PESSOAS	720,

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 248,

BARRA - 2 A 3 PESSOAS 395,

CHEFE - 3 A 4 PESSOAS 548,

IMPERADOR - 4 A 5 PESSOAS 698,

MARACANÃ - 5 A 6 PESSOAS 828,





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 240,

### 9 CAMARÕES

Para 2 à 3 pessoas 345,



# 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, 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



## 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 55,

### ARROZ DE BACALHAU

Serve 2 a 3 pessoas 295,

Serve 4 a 5 pessoas 540,

### 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, 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 brócoles, 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 brócoles.

### 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 125,**

Acompanha arroz e fritas

## **ACEBOLADO AO MOLHO 125,**

Acompanha arroz e fritas.

## **BITOQUE LISBOETA 125,**

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

## **MEDALHÃO AO MURRO 125,**

Medalhão alto, ao alho e óleo.

Acompanha arroz de brócoles e batatas ao murro.

## **PARMEGIANA AO ESPAGUETE 125,**

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

## **PANADO AO ESPAGUETE 125,**

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





## 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 49,

Acompanha Arroz branco e batatas fritas.

FILET DE FRANGO À MILANESA 49,

Acompanha Purê de batatas e arroz branco.

SPAGHETTI AO SUGO 49,

Spaghetti ao molho de tomate suavemente temperado.

SPAGHETTI À BARRA 49,

Spaghetti ao molho branco com brócoles 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 BRULEË 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,**





# 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





# BEBIDAS

## *Sem álcool*

**ÁGUA MINERAL 9,50**

**REFRIGERANTES 9,50**

Guaraná, soda limonada,  
coca-cola e tônica.

**H2OH! 12,00**

**SUCOS NATURAIS 16,00**

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!*

