

# Cardápio



## Bacalhauzinho

COZINHA PORTUGUESA

# *Nossa História*

O Restaurante Bacalhauzinho foi fundado em 1993 na Praia do Canto, Vitória, com o objetivo de oferecer uma culinária ibérica com destaque para o bacalhau, mas com toques da culinária capixaba.

Com o passar dos anos, o restaurante se tornou um ponto de encontro para os amantes da boa comida e do bom vinho, com um ambiente acolhador e um serviço impecável.

Em 2015, o restaurante mudou-se para o bairro Jardim Camburi, onde foi abraçado pela comunidade local e criou um prato especial em homenagem ao bairro, o "Prato Jardim Camburi", que se tornou um dos mais pedidos pelos clientes.

Ao longo dos anos, nos consolidamos como um restaurante referência da culinária ibérica na região, mantendo-se fiel à sua proposta inicial de oferecer aos clientes uma experiência gastronômica única e inesquecível.

*Bacalhauzinho*

# *Almoço Executivo*

**terça à sexta das 11h às 16h**

**Menu Fechado, entrada, principal e sobremesa, por R\$ 60.**

## Entradas

**Mix de Folhas, Tomate e Parmesão. R\$ 13**

**Bolinho de Bacalhau. R\$ 13**

## Principal

**Estrogonofe de camarão, batata palha da casa e arroz branco. R\$ 50**

**Escalope de Mignom, ao molho Poivre, Batata Frita e Arroz de Brócolis. R\$ 50**

**Lombo de Salmão, Risoto de Parmesão e Farofa de Alho Poró. R\$ 52**

**Parmegiana de Frango, acompanhado de Fettuccine Massa Fresca. R\$ 45.**

**Peixe Fresco do dia, legumes assados e arroz de brócolis. R\$ 50.**

**Lascas de Bacalhau do Porto, Ovos Mexidos, Cheiro Verde e Batata Palha. R\$ 52.**

**Opção de prato do mês (consultar garçom prato disponível, o prato não acompanha entrada e sobremesa) R\$ 68.**

## Sobremesa

**Pastel de belém. R\$ 13**

**Pudim da Casa. R\$ 12**

**Café. R\$ 6**

*Bacalhauzinho*

# *Pra Começar*

## *Bolinho de Bacalhau*

**Deliciosos bolinhos de bacalhau, receita de 30 anos da Casa. 100g aproximadamente. Unidade R\$ 14; Porção R\$ 80 (6 un.)**

## *Meia desfeita de bacalhau*

**Lascas de bacalhau do porto, azeite, grão de bico, mix de cebola e ovos cozidos. R\$ 70**

## *Polvo à Galega*

**Polvo médio inteiro grelhado, tomate confitado, alho, tomilho, cebola, batata ao murro e coentro. . R\$ 80**

## *Siri à moda da casa*

**Porção individual do nosso Siri desfiado, cebolas, pimentões, e azeite de urucum. R\$ 39**

## *Pastéis do mar*

**6 pastéis com sabor misto de bacalhau e camarão, ou quais quer um dos sabores à sua escolha. R\$ 60**

## *Choco frito*

**Lula frescas empanadas. Acompanha Maionese. R\$ 50**

## *Moquequinha de camarão*

**Moquequinha feita com camarão médio, e tradicional tempero capixaba. Acompanha cesta de pães. R\$ 85**

## *Bacalhoadinha*

**Bacalhau em lascas mix de pimentões, batatas, azeitonas, alho, cebola roxa, alho frito, coentro, e ovos cozidos. R\$ 77**

## *Vinagrete de Polvo*

**Polvo, manga, maçã verde, cebola roxa, tomates cerejas, pimentões coloridos e coentro, com um toque de óleo de gergelim, vinagre de vinho tinto, e raspas de limão siciliano. R\$ 55**

*Bacalhauzinho*

# Bacalhau em Lascas

Os pratos individuais correspondem à 50% do valor dos pratos inteiros

## Bacalhau com Natas

Lascas de Bacalhau, Batatas Coradas e Molho Béchamel, Queijo Parmesão, Gratinado ao Forno e Arroz de Brócolis. R\$ 195.

## Bacalhau à Jardim Camburi

Lascas de Bacalhau do Porto no Azeite, Alho Laminado, Molho de Cebola, Batatas ao Murro e Arroz de Brócolis. R\$ 195.

## Bacalhau à Gomes de Sá

Lascas de Bacalhau, Batatas Corada, Molho de Cebola, Cheiro Verde e Ovos Cozidos. Arroz de Brócolis. R\$ 195.

## Bacalhau à Brás

1Lascas de Bacalhau, Batatas Palha, Molho de Cebola, Cheiro Verde e Ovos mexidos. Arroz de Brócolis. R\$ 195.

# Lombo de Bacalhau

Os pratos individuais correspondem à 50% do valor dos pratos inteiros

## Bacalhauzinho

Lombo de Bacalhau Grelhado, Batatas coradas, Couve, Molho de Cebola, Alho laminado e Arroz de Brócolis. R\$ 248.

## Pedra da Cebola

Lombo de Bacalhau Grelhado, Batatas coradas, Brócolis, Molho de Cebola, Alho laminado e Arroz de Brócolis. R\$ 248.

## Zé do Pipo

Lombo de Bacalhau Grelhado, Purê de Batatas, Maionese, Molho de Cebola e Queijo Parmesão e Arroz de Brócolis. R\$ 248.

## Bacalhau com Todos

Lombo de Bacalhau Grelhado, Legumes Grelhados, Alho Laminado, Molho de Cebola e Arroz de Brócolis. R\$ 248.

Bacalhauzinho

# *Carnes e Frutos do Mar*

## *Bife da Casa (individual)*

**Filé Mignom grelhado (250g), Molho de Cebola, Mix de Folhas, Batata frita e Arroz de Brócolis. R\$ 88.**

## *Fettuccine ao Funghui (individual)*

**Fettuccine de massa fresca, molho béchamel, funghi e tiras de Ancho. R\$ 75.**

## *Risoto da Casa (individual)*

**Lombo de Salmão Grelhado, Com risoto da casa à base de especiarias e palmito. R\$ 90.**

## *Prato Infantil (individual)*

**Tiras de filé de frango ou boi, arroz branco, batata frita, mix de folhas e feijão. R\$ 45.**

## *Arroz à Valenciliana*

**Arroz Arbório caldoso, Ervilhas e Frutos do Mar. R\$ 180.**

## *Linguado à Portuguesa*

**Linguado Grelhado, Molho de Alcaparras e limão, Batatas ao murro e Legumes grelhados. Acompanha arroz de brócolis R\$ 165.**

## *Moqueca Capixaba*

**Moqueca de Peixe do dia, pirão, moqueca de banana e arroz branco. R\$ 180**

**Com acréscimo de camarão Médio. R\$ 200.**

## *Salmão à Belle Meuniere*

**Lombo de Salmão Grelhado com Legumes salteados na Manteiga de ervas e molho de alcaparras e camarão.**

**Acompanha arroz de brócolis R\$ 170.**

*Bacalhauzinho*

## *Sobremesas*

### *Yorta Sintra*

**Massa de Biscoito,  
Creme Anglaise,  
Compota de Maçã e Canela. R\$ 24**

### *Pastél de Belém*

**Massa Folhada,  
Creme de Ovos,  
e Canela. R\$ 14.**

## *Bebidas*

**234. Refrigerantes. R\$ 7,80.**

**238. Água com ou sem gás. R\$ 6.50.**

**237. Sucos (fruta) R\$ 12 (Laranja, Morango, Graviola, Manga, Abacaxi, Limão, goiaba, maracujá, acerola).**

**239. Sucos de Uva Integral R\$ 13.90**

**226. Cervejas (Long Neck) R\$ 13.**

## *Vinhos*

### Sugestões de vinhos.

**1001. Vinho da casa tinto Intuição - Alentejano, 2013. R\$ 30.**

**(Sujeito à mudanças, taça).**

**1002. Toreto, Sauvignon Blanc (Chile). R\$ 120.**

**1003. Sete Patamares, Red (Portugal). R\$ 110.**

**1004. QPA, Doc (Portugal). R\$ 120.**

**1005. Chandon, Demi-sec. R\$ 150.**

**1006. Folha do Meio, Red (Portugal). R\$ 110.**

**1007. Marques de Ramos, Tempranillo (Espanha). R\$ 110.**

**1008. Cadão Douro, DOC Tinto (Portugal). R\$ 110.**

**1009. Rawen, Gran Reserva Chardonay (chile) R\$ 110.**

**1010. Fartura, Red (Portugal) R\$ 110.**

**Para mais opções de Vinho, favor consultar o garçom.**

*Bacalhauzinho*