

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 acolhedor 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.

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 Mignon, 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, maça 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 á 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 Mignon 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 Valenciana

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