



## Beira-Rio RESTAURANTE

Em 1947, às margens das águas do Rio Mogi Guaçu, foi fundado o Restaurante Primavera. Com especialização nos pratos feitos de peixe, especiarias saborosas e abundantes nas águas do local, logo se destacou e se consolidou junto aos paladares da população de toda a região.

Desde então, o Restaurante mudou seu nome para Cachoeira e, hoje, se firma no cenário gastronômico paulista como Beira-Rio. Os princípios são os mesmos há mais de 75 anos: servir a melhor comida com o melhor atendimento.

O Beira-Rio é o local ideal para quem busca mais que uma refeição. Comer aqui é uma oportunidade sem igual, onde se saboreia alimentos com gostos exclusivos.

Não é só com o restaurante que o Beira-Rio marca presença: nossos serviços se estendem, também, para o ramo de eventos e disponibilização de buffet, aproveitando da área imensa e da tradição na cozinha.

Seja bem-vindo ao Beira-Rio Restaurante. Faremos de tudo para que este momento seja inesquecível.

Obrigado pela preferência, é por você que estamos aqui.

*Aproveite!*



### HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO

De Sextas, Sábados, Domingos e Feriados Nacionais  
das 11 às 15h30

### SIGA O BEIRA-RIO NAS REDES SOCIAIS

 [beirariorestauranteeventos](#)

 [beirariomm](#)

# SALADAS

MISTA **45,**

SIMPLES **25,**

PALMITO **43,**

MAIONESE **28,**

# GUARNIÇÕES

ARROZ BRANCO - ARROZ À GREGA

PIRÃO - PURÊ - FAROFA - FELJÃO

**18,**



# RODÍZIO DE PEIXES

**O Rodízio de Peixes** é o mais procurado.

Sua apresentação conta com entradas saborosas, variedade de pratos e diversos acompanhamentos. Possui um valor único, deixando você à vontade para repetir quantas vezes quiser os pratos que desejar.

## **ENTRADAS**

Salada de Folhas e Legumes, Torresminho de **Tilápia**, Costelinha de **Pintado**, **Piraputaba** frito.

## **PRATOS PRINCIPAIS**

**Pintado** na brasa, **Dourada** ao molho cachoeira, **Tilápia** à Parmegiana, **Escondidinho** de peixe, **Pintado** Ensopado e **Tilápia** ao molho de laranja

## **ACOMPANHAMENTOS**

Legumes, Arroz Branco, Pirão, Farofa, Purê de Batata e Molhos Caseiros Diversos.

**SEXTAS, SÁBADOS, DOMINGOS  
E FERIADOS NACIONAIS**

**125,**  
(valor por pessoa)

- Crianças até 5 anos de idade não pagam;
- Crianças de 6 a 10 anos pagam metade;
- Meio prato (à la carte) consulte o garçom para disponibilidade
- Meio prato (à la carte) será cobrado 60% do valor;
- Será acrescentado 10% do valor de serviço de garçom.



Torresminho de Tilápia

Beira-Rio  
RESTAURANTE

## ENTRADAS **PORÇÕES**

**TORRESMINHO DE TILÁPIA 70,**  
Crocante e delicioso, traz sabor especial em cada mordida.

**TORRESMINHO DE PINTADO 70,**  
Nós garantimos: você nunca comeu um pintado desta maneira. É único, experimente.

**COSTELA DE PINTADO 50,**  
A melhor parte de um dos melhores peixes.  
Fartura e sabor nesta porção.

**PIRAMUTABA 78,**  
Modéstia parte, ninguém prepara  
Piramutaba como o Beira-Rio. Desfrute.

**CASQUINHA DE SIRI 28,**  
Não estamos no litoral, mas o siri é original.  
Os sabores dos mares na beira do rio.

**FRITAS 25,**  
Não precisa de muita explicação.  
Fritas são fritas. Todo mundo adora. Pode pedir.

**\*obs: Em caso de pedidos de porções, o acompanhamento com convert sairá por R\$7,00**



Piramutaba



# PEIXES

PRATOS  
A LA CARTE

## PINTADO NA BRASA 175,

(Dos pescadores e ribeirinhos para sua mesa. Toda a cultura culinária no preparo do pintado se aprimorou até chegar neste prato, que ainda acompanha a farofa especial do Beira-Rio, pirão e arroz)

## MOQUECA DE PINTADO 175,

(O típico prato da culinária voltada aos peixes atinge seu sabor máximo aqui no Beira-Rio, com molho à base de tomates frescos, cebolas especiais, pimentões da casa, cenouras apetitosas, palmitos nativos, pimenta dedo-de-moça, azeite de dendê baiano, leite de coco e camarões do Atlântico; tudo isso, acompanhado de arroz e pirão)

## PEIXADA DE PINTADO 170,

(Esse delicioso ensopado vem com os principais temperos da casa, banhado em sabores especiais o delicioso filé do pintado. Além dessa experiência, ainda acompanha piramutaba frito, pirão e arroz)

## PINTADO À MODA 175,

(O preparo do pintado é sagrado aqui no Beira-Rio, desde nossa fundação. Conservamos nossas práticas em um livro secreto e você pode tentar deduzir quais são os segredos desse delicioso prato ao pedi-lo. No acompanhamento, legumes frescos e bem preparados, além da tradicional dupla pirão e arroz)

## PINTADO À CACHOEIRA 175,

(Este prato é uma homenagem ao nome anterior de nosso estabelecimento e, por isso, traz especialidades desenvolvidas desde a década de 70, com um exclusivo molho à base de tomate, cenoura, ervilha, palmito, camarão e outros temperos especiais; ainda acompanha purê e arroz)

## PINTADO SUGESTÃO DA CASA 175,

(Nós sugerimos porque entendemos de peixe. E olha, esse pintado recheado com catupiry, molho branco e alcaparras é a perfeição em forma alimentar; conta ainda com acompanhamento da farofa especial Beira-Rio, legumes frescos, frutas selecionadas e arroz)

## PINTADO À MILANESA 165,

(A tradicional técnica vinda direto de Milão aplicada no Pintado. Acompanha legumes, pirão e arroz)



# PEIXES

PRATOS  
A LA CARTE

**PINTADO À BELLE MEUNIÈRE 175,**  
(Os requintes da culinária francesa aliados aos sabores únicos dos pintados de nossos rios. Conta com o acompanhamento de legumes, alcaparras e arroz)

**PINTADO GRELHADO 170,**  
(Na grelha, douradinho, com crocância e sabor único. Ainda acompanha legumes, pirão e arroz)

**PINTADO AO MOLHO ROSÉ 175,**  
(A carne de pintado com o sabor especial e divino do rosé, requintado com camarões especiais, fritas e arroz)

**SALMÃO AO MOLHO DE MARACUJÁ 185,**  
(A deliciosa fruta de maracujá combina com qualquer elemento e, junto do salmão, forma uma união de outro naundo. Para completar, vem um saboroso purê de batata e arroz)

**SALMÃO À BELLE MEUNIÈRE 185,**  
(O mais fino dos peixes com o molho preparado à moda de Paris. Ainda acompanha legumes frescos, alcaparras do Mediterrâneo e arroz)

**SALMÃO AO MOLHO BRANCO 185,**  
(O peixe mais cobiçado dos mares chega ao seu prato banhado a um especial molho branco. Ainda tem o acompanhamento de legumes fresquinhos, alcaparras afrodisíacas e arroz solto)

**SALMÃO GRELHADO 180,**  
(Aqui, o salmão vem grelhado e se torna crocante por fora e macio por dentro, além de ter seu sabor intensificado. Vem junto com um delicioso purê de batata e arroz)

**ABADEJO COM SHITAKE 185,**  
(Muitos críticos consideram o filé de abadejo o mais especial dos peixes. Se preparado com o inigualável molho à base de shitake, com creme de leite que derrete na boca e vinho tinto especial, fica perfeito. Fora tudo isso, ainda acompanha brócolis cozido e arroz)

**ABADEJO À BELLE MEUNIÈRE 185,**  
(Abadejo saboroso preparado com a técnica francesa, vem acompanhado de legumes frescos, alcaparras do Mediterrâneo e arroz)



### **PINTADO À PARMEGIANA 170,**

(A perfeição dos peixes em molho especial, que acompanha arroz, farofa e fritas)

### **PINTADO AO MOLHO DE MARACUJA 175,**

(A deliciosa fruta de maracujá combina com qualquer elemento e, junto do pintado grelhado, forma uma união de outro mundo. Para completar, vem um saboroso purê de batata e arroz)

### **TILÁPIA À PARMEGIANA 170,**

(A perfeição dos peixes em molho especial, que acompanha arroz, farofa e fritas)

### **TILÁPIA AO MOLHO DE LARANJA 165,**

(Aqui, no Beira-Rio, temos um molho especial de laranja preparado com as mais frescas frutas de nossa região. É extraordinário, e fica melhor ainda com o acompanhamento do purê de batata e arroz)

### **ESCONDIDINHO DE PEIXE 160,**

(Se o peixe está escondidinho, o sabor está visível. O trocadilho pode ser simples, mas o sabor é exuberante. Ainda acompanha fritas crocantes e arroz)





Moqueca

# CAMARÃO

PRATOS  
À LA CARTE

## À GREGA 220,

(Esta iguaria, no Beira-Rio, tem um preparo inigualável. Delicioso camarão e queijo mussarela especial à milanesa, com fritas crocantes e arroz à grega)

## MOQUECA 220,

(O camarão servido em moqueca especial é a perfeição culinária, ainda mais se acompanhado de molho à base de tomates frescos, cebolas especiais, pimentões da casa, cenoura apetitosas, palmitos nativos, pimenta dedo-de-moça, azeite de dendê baiano, leite de coco e camarões do Atlântico; tudo isso, acompanhado de arroz branco)

# FRANGO

PRATOS  
À LA CARTE

## À MILANESA 120,

(Carne branca e saborosa, o frango à milanesa tem um sabor inigualável, servido junto a legumes frescos e arroz)

## GRELHADO 120,

(Frango grelhado e dourado, com corte que realça o sabor e acompanhado de legumes frescos e arroz soltinho)

## À PARMEGIANA 120,

(Com molho à parmegiana exclusivo, o frango em seu mais suculento estado chega à sua mesa acompanhado da farofa especial Beira-Rio, fritas e arroz soltinho)

# PRATOS KIDS

## FILÉ MIGNON

### EM TIRINHAS À DORÉ 35,

(Com fritas, arroz e feijão e salada)

### GRELHADO 35,

(Com fritas, arroz e feijão e salada)

## FILÉ DE FRANGO

### EM TIRINHAS À DORÉ 35,

(Com fritas, arroz e feijão e salada)

### GRELHADO 35,

(Com fritas, arroz e feijão e salada)

# FILE MIGNON PRATOS À LA CARTE

## À PARMEGIANA **180,**

(Com retoque especial, o filé mignon à parmegiana é a pedida perfeita, ainda mais se acompanhado da farofa especial Beira-Rio, fritas e arroz)

## COM FRITAS **180,**

(Clássico e saboroso. Saboroso e definitivo, o filé mignon com fritas vem ainda com o casal arroz e feijão)

## À CUBANA **185,**

(Direto da ilha caribenha, vem à sua mesa o filé mignon à milanesa com acompanhamento de frutas frescas, fritas, farofa especial Beira-Rio e arroz)

## SUGESTÃO DA CASA **185,**

(Você pede e a gente sugere. O Filé Mignon sugerido pela casa vem recheado com queijo catupiry, molho branco cremoso, alcaparras do Mediterrâneo e legumes frescos e saborosos; ainda acompanha farofa especial Beira-Rio, fritas e arroz)

## FILE CHATEUBRIAND **185,**

(Rosado por dentro e no ponto por fora, esse filé é irresistível, ainda mais se acompanhado do molho madeira à base de carne, com cogumelo champignon e vinho tinto selecionado; acompanha purê de batata e arroz branquinho)

## STROGONOFF DE FILE **180,**

(Adorado por todos, o strognoff fica ainda melhor quando preparado com o filé do filé mignon, além do acompanhamento em fritas crocantes e arroz)

# PICANHA PRATOS À LA CARTE

## NA CHAPA **190,**

(Preparada em alto calor, a picanha na chapa é crocante e macia ao mesmo tempo, tendo um sabor único que é aprimorado quando acompanhada da maionese da casa, fritas, farofa Beira-Rio e arroz)

## NA BRASA **195,**

(A carne de picanha em seu estado de perfeição máximo. Leva junto consigo maionese da casa, farofa Beira-Rio e arroz)

# PRATO VEGANO PRATO À LA CARTE

## MOQUECA DE PALMITO **110,**

(Acompanha arroz branco e fritas)

# DRINKS

**CAIPIRINHA 22,**  
(Morango, abacaxi, kiwi, lima da pérsia e limão)

**CAIPIRINHA DE VINHO 22,**

**CAIPIROSKA 28,**  
(Morango, abacaxi, kiwi, lima da pérsia e limão)

**SAQUERITA 22,**  
(Morango, abacaxi, kiwi, lima da pérsia e limão)

**DRINK DE VODKA 28,**  
(Maracujá, coco)

**DRINK DE PINGA 22,**  
(Maracujá, coco)

**CAIPIROSKA ABSOLUT 35,**



# DOSES

**TAÇA DE VINHO SECO E SUAVE 18,**

**RUM BACARDI 15,**

**VODKA SMIRNOFF 18,**

**VODKA ABSOLUT 28,**

**CONHAQUE DREHER 10,**

**CAMPARI 18,**

**CUBA 22,**

**MARTINI 10,**

**CONHAQUE DOMEKO 10,**



**STEINHAEGER 15,**

**SAQUÊ 15,**

**RED LABEL 28,**

**GIN TANQUERAY 30,**

**CONTREAU 25,**

**AMARULA 25,**

**LICOR 43 25,**

# SUCOS

## COPOS

**COM ÁGUA 12, COMPOSTO 15, LIMONADA 16,**  
(Laranja, limão, acerola, caju, morango, coco, maracujá, abacaxi, uva, pêssego e/ou manga) **SUÍÇA**

## JARRAS

**COM ÁGUA 28, COMPOSTO 33, LIMONADA 35,**  
(Laranja, limão, acerola, caju, morango, coco, maracujá, abacaxi, uva, pêssego e/ou manga) **SUÍÇA**

# OUTROS

**ÁGUA 4,**

**ÁGUA COM GÁS 5,**

**REFRIGERANTES LATA 9,**

**H<sub>2</sub>OH E LIMONETO 10,**





# CERVEJAS

**HEINEKEN PURO MALTE 600 ml 19,**

**BRAHMA 600 ml 15,**

**SKOL 600 ml 15,**

**ORIGINAL 600 ml 19,**

**AMSTEL PURO MALTE 600 ml 15,**

**MALZBIER LATA 9,**

**HEINEKEN LATA 9,**

**AMSTEL LATA 8,**

**SKOL LATA 8,**

**BRAHMA LATA 8,**

**HEINEKEN SEM ÁLCOOL LATA 9,**

Petit Gateau



# **SOBREMESAS**

**PETT GATEAU 25,**

**PUDIM EM COPO 20,**

**TAÇA DE SORVETE 20,**

**CREME DE PAPAYA COM CASSIS 25,**

**FRUTAS FLAMBADAS 25,**  
(Banana, Morango)

**ABACAXI 10,**

**MAMÃO PAPAYA 10,**

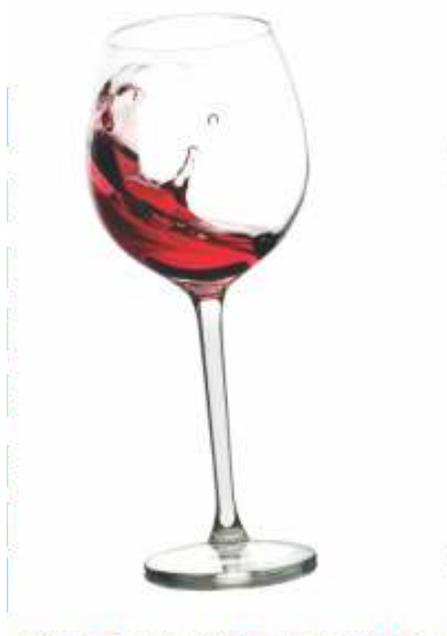
**FIGO 10,**

**PÊSSEGO 10,**

**CAFÉ EXPRESSO 6,**

# VINHO

LIEBFRAUMILCH	49,
COUNTRY WINE	49,
QUINTA JUBAIR	59,
SANTA HELENA	69,
LAMBRUSCO	69,



# NOVIDADES

**LARAMORA 17,**  
Suco de Laranja com Morango

**MARAMORA 17,**  
Suco de maracuja com Morango

**SODA ITALIANA 17,**  
Sabores: Maça Verde ou Morango

 **beirariorestauranteeeventos**

 **beirariomm**



**CASAMENTOS  
ANIVERSÁRIOS  
CONFRATERNIZAÇÕES  
E MUITO MAIS**



**(19) 99683 3336**

**REALIZE AQUI O SEU EVENTO**