



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 Sábados, Domingos e Feriados Nacionais
das 11 às 15h30

SIGA O BEIRA-RIO NAS REDES SOCIAIS

 **beirariorestauranteeeventos**

 **beirariomm**

SALADAS

MISTA **45,**

SIMPLES **25,**

PALMITO **43,**

MAIONESE **28,**

GUARNIÇÕES

ARROZ BRANCO - ARROZ À GREGA **18,**
PIRÃO - PURÊ - FAROFA - FEIJÃO



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**, Piramutaba 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**

130,
(valor por pessoa)

- Crianças até 5 anos de idade não pagam;
- Crianças de 6 a 12 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

ENTRADAS **PORÇÕES**

TORRESMINHO DE TILÁPIA 79,
Crocante e delicioso, traz sabor especial em cada mordida.

TORRESMINHO DE PINTADO 75,
Nós garantimos: você nunca comeu um pintado desta maneira. É único, experimente.

COSTELA DE PINTADO 65,
A melhor parte de um dos melhores peixes.
Fartura e sabor nesta porção.

PIRAMUTABA 90, UNIDADE 15,
Modéstia parte, ninguém prepara
Piramutaba como o Beira-Rio. Desfrute.

CASQUINHA DE SIRI 29,
Não estamos no litoral, mas o siri é original.
Os sabores dos mares na beira do rio.

FRITAS 29,
Não precisa de muita explicação.
Fritas são fritas. Todo mundo adora. Pode pedir.



Piramutaba



PEIXES

PRATOS A LA CARTE

PINTADO NA BRASA 189,

(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 185,

(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 175,

(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 189,

(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 179,

(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 189,

(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 170,

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

Pintado à Belle Meunière



PEIXES

PRATOS À LA CARTE

PINTADO À BELLE MEUNIÈRE 179,
(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 174,
(Na grelha, douradinho, com crocância e sabor único. Ainda acompanha legumes, pirão e arroz)

PINTADO AO MOLHO ROSÉ 179,
(A carne de pintado com o sabor especial e divino do rosé, requintado com camarões especiais, fritas e arroz)

SALMÃO AO MOLHO DE MARACUJÁ 198,
(A deliciosa fruta de maracujá combina com qualquer elemento e, junto do salmão, forma uma união de outro mundo. Para completar, vem um saboroso purê de batata e arroz)

SALMÃO À BELLE MEUNIÈRE 198,
(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 198,
(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 195,
(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 198,
(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 198,
(Abadejo saboroso preparado com a técnica francesa, vem acompanhado de legumes frescos, alcaparras do Mediterrâneo e arroz)



PINTADO À PARMEGIANA 179,
(A perfeição dos peixes em molho especial, que acompanha arroz, farofa e fritas)

PINTADO AO MOLHO DE MARACUJA 179,
(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 179,
(A perfeição dos peixes em molho especial, que acompanha arroz, farofa e fritas)

TILÁPIA AO MOLHO DE LARANJA 170,
(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 170,
(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 290,

(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 290,

(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 130,

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

GRELHADO 130,

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

À PARMEGIANA 130,

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

PRATOS KIDS

FILÉ MIGNON

EM TIRINHAS À DORÊ 39,

(Com fritas, arroz e feijão e salada)

GRELHADO 39,

(Com fritas, arroz e feijão e salada)

FILÉ DE FRANGO

EM TIRINHAS À DORÊ 39,

(Com fritas, arroz e feijão e salada)

GRELHADO 39,

(Com fritas, arroz e feijão e salada)

FILE MIGNON

PRATOS
À LA CARTE

À PARMEGIANA 190,

(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 190,

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

À CUBANA 195,

(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 195,

(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, frutas e arroz)

FILE CHATEUBRIAND 195,

(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 195,

(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 199,

(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)

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 25,

GIN TANQUERAY 30,

CONTREAU 25,

AMARULA 25,

LICOR 43 30,

SUCOS

COPOS

COM ÁGUA 12, COMPOSTO 15,
(Laranja, limão, acerola, caju, morango, coco, maracujá, abacaxi, uva, pêsseso e/ou manga)

LIMONADA 16,
SUÍÇA

JARRAS

COM ÁGUA 28, COMPOSTO 33,
(Laranja, limão, acerola, caju, morango, coco, maracujá, abacaxi, uva, pêsseso e/ou manga)

LIMONADA 35,
SUÍÇA

OUTROS

ÁGUA 4,

ÁGUA COM GÁS 5,

REFRIGERANTES LATA 9,

H₂O_H 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

PETIT GATEAU **29,**

PUDIM EM COPO **20,**

TAÇA DE SORVETE **20,**

CREME DE PAPAYA COM CASSIS **29,**

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

Cardápio: www.theodorajr.com.br - 19 98196 6675

REALIZE AQUI O SEU EVENTO

