



# birjbirj

restaurante

Caraiva · Bahia · Brasil



## Curiosidades

O Biribiri é originário do Sudeste da Ásia e foi introduzido no Brasil pela Amazônia através de Caiena.

Os frutos são consumidos ao natural ou usados no preparo de saladas, compotas, geleias, vinagres, caipirinha e vinhos.

Os frutos verdes podem ser usados no preparo de picles, condimentos e molhos. Pode ainda ser utilizado como substituto do limão, como ceviche, ou ser comido como tira gosto, cortado em rodelas e adicionando-lhe sal.

No sul do estado da Bahia, no Brasil, o Biribiri é muito utilizado na preparação de moquecas ou mariscados.

Polvo cunhantã é um prato participante do Festival Gastronômico Raízes de Porto Seguro, com um enorme significado da palavra indígena: mulher resistente.

## Curiosities

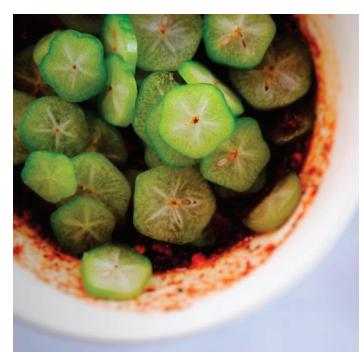
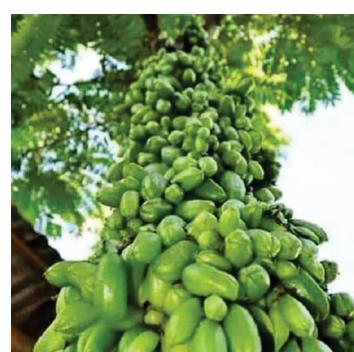
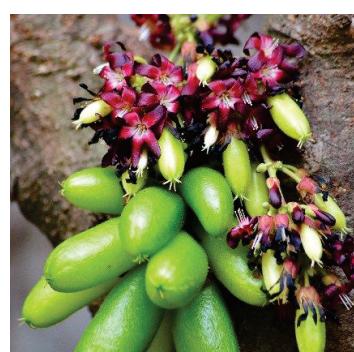
Biribiri is originally from Southeast Asia and was introduced in Brazil by the Amazon through Cayenne, in French Guiana. Hence, the name cayenne lemon.

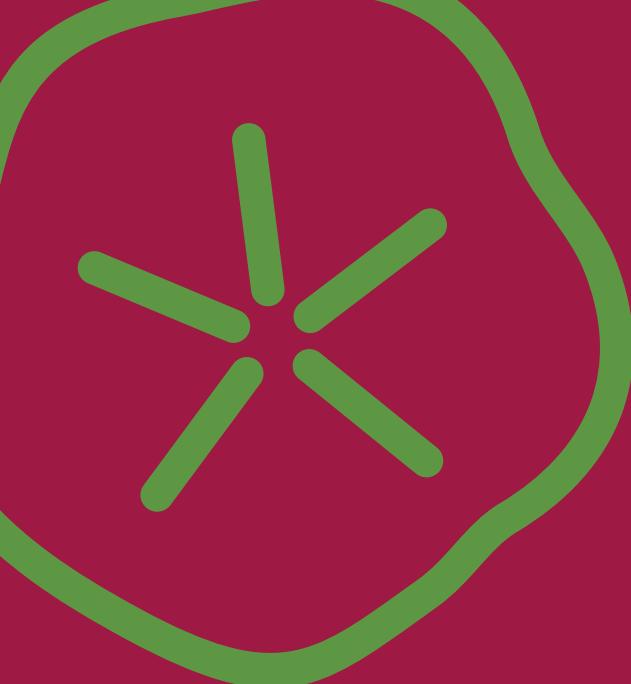
The fruits are consumed naturally or used in the preparation of salads, jams, jellies, vinegars, caipirinha and wines.

Green fruits can be used in the preparation of pickles, condiments and sauces. It can also be used as a substitute for lemon, as in ceviche, or be eaten as a snack, cut into slices and added salt.

In the South of the state of Bahia, in Brazil, Biribiri is widely used in the preparation of moquecas or shellfish.

Octopus CUNHANTÃ is a participating dish of the Festival Gastronomic Roots of Porto Seguro, with a huge meaning of the indigenous word: Resistant woman.





É muito bom receber você aqui!

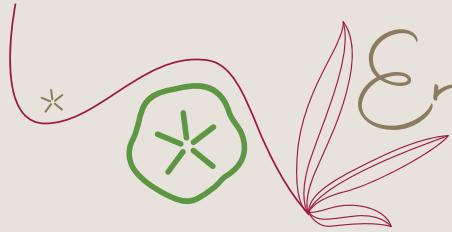
Aproveite o nosso paraíso e  
bom apetite com nossa  
comida afetiva e  
arretada!

Viva Caraíva e suas delícias.

*Chef Simone*

\* \* \* \* \* \* \* \* \* \*

birj birj  
restaurante



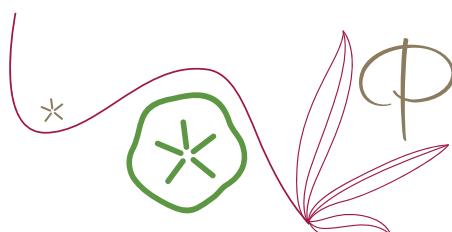
## Entradas

**PASTA DE BERINJELA COM TORRADAS** - vegetariano - R\$ 45

**BRUSCHETTAS** - vegetariano - R\$ 40

**CASQUINHA DE SIRI** - R\$ 50

**TORRADAS COM MANTEIGA DE ERVAS** - 10 unidades - R\$ 25



## Porções

Porções acompanham  
geléia de pimenta e  
molho azedo.

**VINAGRETE DE POLVO COM TORRADAS** - R\$ 105

**DADINHO DE TAPIOCA** - vegetariano - R\$ 85

**PICANHA MATURADA NA CHAPA**

vinagrete e farofa - R\$ 135

**FILÉ MIGNON NA CHAPA**

vinagrete e farofa - R\$ 135

**CARNE DE SOL NA CHAPA**

vinagrete e farofa - R\$ 120

**CAMARÃO ALHO E ÓLEO VM** - R\$ 125

**CAMARÃO VM CROCANTE** - R\$ 135

**CAMARÃO NA MANTEIGA DE ERVAS** - R\$ 125

**ISCA DE PEIXES** - R\$ 100

**MANDIOCA FRITA** - R\$ 40

**BATATA FRITA** - R\$ 40

**SALADA BIRIBIRI** - R\$ 50

**SALADA MAR & MAR** - R\$ 85



## Guarnições

**PORÇÃO DE FEIJÃO** - R\$ 20

**PORÇÃO DE ARROZ** - R\$ 20

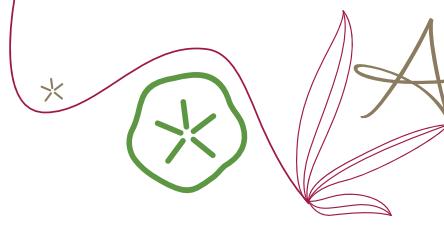
**PORÇÃO DE FAROFA** - R\$ 20

**VINAGRETE** - R\$ 15

**SALADA DO DIA** - R\$ 15

**PANACHÊ DE LEGUMES** - R\$ 20

**PURÊ** - R\$ 20



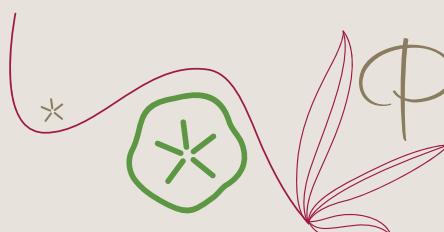
## Appetizer

**CREAM OF EGGPLANT WITH TOAST** - vegetarian - R\$ 45

**BRUSCHETTA** - vegetarian - R\$ 40

**FRIED CRAB** - R\$ 50

**TOAST WITH HERB BUTTER** - 10 units - R\$ 25



## Portions

Portions come with  
pepper jelly and sou  
sauce

**OCTOPUS VINAIGRETTE WITH TOAST** - R\$ 105

**TAPIOCA SNACK** - vegetarian - R\$ 85

**MATURED RUMP STEAK ON THE PLATE**  
vinagrette and farofa - R\$ 135

**FILET MIGNON ON THE PLATE**  
cassava flour, vinaigrette - R\$ 135

**SUN MEAT ON THE PLATE**  
Cassava flour, vinaigrette - R\$ 120

**SHRIMP IN GARLIC AND OIL** - medium size - R\$ 125

**CRISPY SHRIMP** - medium size - R\$ 135

**SHRIMP IN HERB BUTTER**  
medium size - R\$ 125

**LITTLE FRIED FISH** - R\$ 100

**FRIED MANIOC** - R\$ 40

**FRENCH FRIES** - R\$ 40

**BIRIBIRI SALAD** - R\$ 50

**MAR & MAR SALAD** - R\$ 85



## Side Dishes

**BEANS** - R\$ 20

**RICE** - R\$ 20

**MANIOC FLOUR** - R\$ 20

**VINAGRETTE** - R\$ 15

**SALAD OF THE DAY** - R\$ 15

**PANACHÉ VEGETABLES** - R\$ 20

**MASHED POTATOES** - R\$ 20



**POLVO CUNHATÃ** - polvo grelhado - R\$ 230  
Arroz de coco, purê, panachê de legumes

**ARROZ DE POLVO** - R\$ 215  
Farofa, vinagrete

**CAMARÃO TROPICAL NO ABACAXI** - R\$ 215  
Camarão ao molho bechamel, arroz, vinagrete de abacaxi

**BOBÓ DE CAMARÃO VM** - R\$ 190  
Arroz de coco, vinagrete, farofa

**CAMARÃO NA MANTEIGA DE ERVAS** - R\$ 185  
Arroz, purê, panachê de legumes

**CAMARÃO NA MORANGA** - R\$ 215  
Arroz de coco, farofa, vinagrete

**MOQUECA DE CAMARÃO VM** - R\$ 200  
Arroz, pirão, salada

**MOQUECA DE PATINHAS DE CARANGUEIJO** - R\$ 200  
Arroz, pirão, salada

**PEIXE FRITO INTEIRO** - R\$ 175  
Arroz, farofa de banana, feijão, salada

**MOQUECA DE PEIXE COM BIRIBIRI  
especial da casa** - R\$ 160  
Arroz, pirão, salada

**MOQUECA MISTA COM BIRIBIRI  
especial da casa** - R\$ 210  
Arroz, pirão, salada

**CALDEIRADA** - R\$ 210  
Arroz, pirão, salada



**FILÉ DE PEIXE COM PANACHÊ DE LEGUMES** -  
Arroz de coco, purê, salada  
R\$ 85 - 1 pessoa | R\$ 160 - 2 pessoas

**FILÉ DE PEIXE COM MOLHO DE CAMARÃO**  
Arroz de coco, purê, salada  
R\$ 95 - 1 pessoa | R\$ 180 - 2 pessoas

**FILÉ DE PEIXE COM CROSTA DE ERVAS**  
Arroz de coco, purê, salada  
R\$ 95 - 1 pessoa | R\$ 180 - 2 pessoas

**FILÉ DE PEIXE**  
Arroz de coco, purê, salada  
R\$ 85 - 1 pessoa | R\$ 160 - 2 pessoas



2 people

## Meat - seafood

### CUNHANTHAN OCTOPUS - grilled octopus - R\$ 230

Coconut rice, mashed potatoes, vegetable panache

### OCTOPUS RICE - R\$ 215

Cassava flour, vinaigrette

### SHRIMP IN THE PINEAPPLE - R\$ 215

Shrimp in bechamel sauce, rice, pineapple vinagrette

### SHRIMP BOBO - R\$ 190

Coconut rice, vinaigrette, cassava flour

### SHRIMP IN BUTTER AND HERBS - R\$ 185

Rice, mashed potato, panaché vegetables

### SHRIMP IN THE PUMPKIN - R\$ 215

Coconut and white rice, manioc flour (farofa), vinagrette

### SHRIMP MOQUECA - R\$ 200

Rice, manioc porridge, salad

### CRAB LEGS MOQUECA - R\$ 200

Rice, manioc porridge, salad

### FRIED FISH - R\$ 175

Rice, manioc flour with banana, beans, salad

### FISH MOQUECA WITH

### BIRIBIRI - R\$ 160

Rice, manioc porridge, salad

### SEAFOOD MIX - R\$ 210

Rice, manioc porridge, salad

### STEWNS - R\$ 210

Rice, pirão (manioc porridge), salad



## Fish

### FISH FILET WITH PANACHÁ VAGETABLES

Coconut and white rice, mashed potato, salad

R\$ 85 - 1 person | R\$ 160 - 2 people

### FISH FILET WITH SHRIMP SAUCE

Coconut and white rice, mashed potato, salad

R\$ 95 - 1 people | R\$ 180 - 2 people

### FISH FILLET WITH A HERBAL CRUST

Coconut and white rice, mashed potato, salad

R\$ 95 - 1 people | R\$ 180 - 2 people

### FISH FILLET

Coconut rice, mashed potatoes, salad

R\$ 85 - 1 people | R\$ 160 - 2 people



## FILÉ AO O MOLHO POIVRE

Arroz, panachê de legumes, purê  
R\$ 95 - 1 pessoa | R\$ 170 - 2 pessoas

## FILÉ AO MOLHO HUNTER

Arroz, panachê de legumes, purê  
R\$ 95 - 1 pessoa | R\$ 170 - 2 pessoas

## FILÉ MIGNON

Arroz, panachê de legumes, purê  
R\$ 80 - 1 pessoa | R\$ 150 - 2 pessoas

## PICANHA MATURADA COM LEGUMES

Arroz, panachê de legumes, purê  
R\$ 100 - 1 pessoa | R\$ 185 - 2 pessoas

## CARNE DE SOL COM MANDIOCA COZIDA

Arroz, salada  
R\$ 60 - 1 pessoa | R\$ 110 - 2 pessoas

## FILÉ MIGNON À PARMEGIANA

Arroz, fritas, salada  
R\$ 80 - 1 pessoa | R\$ 150 - 2 pessoas

## FILÉ FRANGO À PARMEGIANA

Arroz, fritas, salada  
R\$ 70 - 1 pessoa | R\$ 130 - 2 pessoas



## CAMARÃO COM LIMÃO SICILIANO - R\$ 100

FILÉ MIGNON - R\$ 100

SHIITAKE - vegetariano - R\$ 60



Acompanha arroz, salada e fritas.

FILÉ MIGNON - R\$ 70

FRANGO - R\$ 55

CAMARÃO - R\$ 70

SHIITAKE vegetariano - R\$ 45



### FILET IN POIVRE SAUCE

Rice, panacé vegetables, mashed potato  
R\$ 95 - 1 people | R\$ 170 - 2 people

### FILET IN HUNTER SAUCE

Rice, panaché vegetables, mashed potato  
R\$ 95 - 1 people | R\$ 170 - 2 people

### FILET MIGNON

Rice, vegetable panache, mashed potatoes  
R\$ 80 - 1 people | R\$ 150 - 2 people

### SIMP WITH VEGETABLES

Rice, vegetable panache, mashed potatoes  
R\$ 100 - 1 people | R\$ 185 - 2 people

### DRIED MEAT WHITH COOKED MANIOC

Rice, salad  
R\$ 60 - 1 people | R\$ 110 - 2 people

### FILET MIGNON IN PARMEGIANA

Rice, fries, salad  
R\$ 80 - 1 people | R\$ 150 - 2 people

### CHICKEN FILET IN PARMEGIANA

Rice, fries, salad  
R\$ 70 - 1 people  
R\$ 130 - 2 people



VM SHRIMP WITH SICILIAN LEMON - R\$ 100

FILET MIGNON MEDALLION- R\$ 100

SHIITAKE- vegetarian - R\$ 60



FILET MIGON - R\$ 70

CHICKEN - R\$ 55

SHRIMP - R\$ 70

SHIITAKE vegetarian - R\$ 45



**MUSSARELA DE BÚFULA, TOMATE CONFIT E MANJERICÃO - R\$ 60**

**AO MOLHO BECHAMEL** - vegetariano - R\$ 50

**AO PESTO** - vegetariano - R\$ 50

**AO MOLHO DE CAMARÃO - R\$ 65**

**AO MOLHO DE TOMATE RÚSTICO - vegano - R\$ 45**

**AO MOLHO DE FRUTOS DO MAR - R\$ 65**



**PEIXE FRITO INTEIRO - R\$ 60**

*Arroz, feijão, farofa, salada*

**MOQUECA DE OVO** (vegetariano) - R\$ 50

*Arroz, pirão, salada*

**MOQUECA DE BANANA DA TERRA - R\$ 60**

*Arroz, pirão, salada*

**FRANGO GRELHADO - R\$ 45**

*Arroz, feijão, farofa, salada*

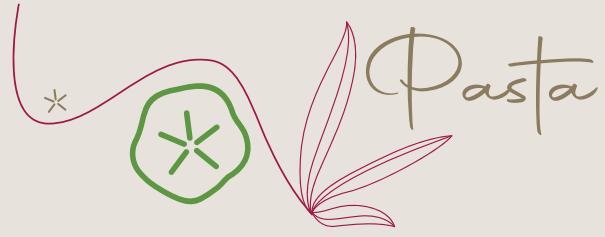
**OMELETE** - queijo, tomate, manjericão - R\$ 40

*Arroz, feijão, salada*

**BIFE ACEBOLADO - R\$ 60**

*Arroz, feijão, farofa, salada*





**MOZZARELLA DI BUFULA, CHERRY TOMATO AND BASIL** - vegetarian - R\$ 60

**IN BECHAMEL SAUCE** - vegetarian - R\$ 50

**IN PESTO** - vegetarian - R\$ 50

**IN SHRIMP SAUCE** - R\$ 65

**IN EXOTIC TOMATO SAUCE** - vegan - R\$ 45

**IN SEAFOOD SAUCE** - R\$ 65



**GRILLED FISH** - R\$ 60

Rice, beans, manioc flour, salad

**EGG MOQUECA** - vegetarian - R\$ 50

Rice, manioc porridge, salad

**PLATAIN MOQUECA** - vegan - R\$ 60

Rice, manioc porridge, salad

**GRILLED CHICKEN** - R\$ 45

Rice, beans, manioc flour, salad

**OMELETTE** - cheese, tomato, basil - R\$ 40

Rice, beans, salad

**BRAZILIAN STEAK WITH ONIONS** - R\$ 60

Rice, beans, manioc flour, salad





## Sobremesas

**TIRAMISU** - R\$ 25

**SORVETE ARTESANAL** - R\$ 25



## Bebidas

### COQUETÉIS E DRINKS

- Kir royal** - R\$ 30  
**Nevada** - R\$ 35  
**Mimosa** - R\$ 30  
**Gin importado** - R\$ 55  
**Gin nacional** - R\$ 45  
tônica, tropical, mel de cacau  
**Mojito** - R\$ 30  
**Piña colada** - R\$ 35  
**Marguerita** - R\$ 40  
**Red Passion** - R\$ 40  
**Aperol spritz** - R\$ 40  
**Batida de coco** - R\$ 40  
**Drink no cacau** - R\$ 50  
**Negroni** - R\$ 40  
**Cuba libre** - R\$ 30  
**Salt campari** - R\$ 40

### CAIPIRINHAS

- Caipirinha** - R\$ 25  
**Caipvodka** - R\$ 30  
**Caipvodka absolut** - R\$ 35  
**Caipvodka absolut** (manjericão, tangerina, tabasco) - R\$ 40  
**Caipvodka Absolut** (morango, limão, hortelã) - R\$ 40  
**Caipseleta** - R\$ 35  
**Caipisaquê** - R\$ 35  
**Coqueteis s/alcool** - R\$ 30

### BEBIDAS GELADAS

- Suco de frutas** - R\$ 12  
**Suco de laranja** - R\$ 15  
**Refrigerante** lt - R\$ 7  
**Água com gás** - R\$ 6  
**Água sem gás** - R\$ 5  
**Energético** - R\$ 20  
**Cerveja 600ml** - a consultar

### BEBIDAS QUENTES

- Vodka Smirnoff** - R\$ 20  
**Vodka Absolut** - R\$ 25  
**Rum** - R\$ 20  
**Campari** - R\$ 20  
**Seleta** - R\$ 20  
**Cachaça artesanal** - R\$ 20  
**Whisky** - consultar



## Desserts

**TIRAMISU** - R\$ 25

**HOMEMADE ICE CREAM** - R\$ 25



## Drinks

### COCKTAILS & DRINKS

**Kir royal** - R\$ 30

**Nevada** - R\$ 35

**Mimosa** - R\$ 30

**Imported Gin** - R\$ 55

**National Gin** - R\$ 45  
*tonic, tropical, cocoa honey*

**Mojito** - R\$ 30

**Piña colada** - R\$ 35

**Marguerita** - R\$ 40

**Red Passion** - R\$ 40

**Aperol spritz** - R\$ 40

**Coconut beat** - R\$ 40

**Cocoa drink** - R\$ 50

**Negroni** - R\$ 40

**Cuba libre** - R\$ 30

**Salt campari** - R\$ 40

### CAIPIRHINHAS

**Caipirinha** - R\$ 25

**Caipvodka** - R\$ 35

**Caipvodka absolut** - R\$ 35

**Caipvodka absolut** (manjericão, tangerine tabasco) - R\$ 40

**Caipvodka absolut** (strawberry, lemon, mint) - R\$ 40

**Caipseleta** - R\$ 35

**Caipsaque** - R\$ 35

**Non-alcoholic cocktails** - R\$ 30

### COLD

**Fruit juice** - R\$ 12

**Orange juice** - R\$ 15

**Soda** - R\$ 7

**Sparkling water** - R\$ 6

**Water without gas** - R\$ 5

**Energy** - R\$ 20

**Beer 600 ml** - consult

### HOT

**Vodka Smirnof** - R\$ 20

**Vodka Absolut** - R\$ 25

**Rum** - R\$ 20

**Campari** - R\$ 20

**Seleta** - R\$ 20

**Artisan cachaça** - R\$ 20

**Cachaça artesanal** - R\$ 20

**Whisky** - consult



restaurantebiribiri



Cobramos taxa de serviço 10%



Sua avaliação será muito importante para nós!  
Your evaluation will be very important for us!