

PIMENTA
ROSA
BAR E RESTAURANTE

BEBIDAS (beverage)

Cerveja (beer)
Antarctica
Brahma
Skol
Bohemia
Cerveja em Lata
Refrigerantes em Lata
Aquarius
Água de Coco (coconut water)
Água Mineral (mineral water)
Água Mineral com Gás (sparkling water)

SUCO (Juice)

Suco de Frutas (natural juice of fruit)

DRINKS

Caipiroskas (vodka Smirnoff)
Caipiroska Especial (vodka Absolut)
Caipirinha e Caipifrutas (cachaça 51)
Caipirinha Especial (cachaça de Minas Gerais)
Caipiríssima (rum Bacardi)

SUGESTÕES ESPECIAIS (special suggestions)

Fronzerosca
Pimenta-Rosa
Coco "Loko"
Piña Colada
Cuba Libre
Daiquiri
Mojito
Gin Tônica
Gin Tônica com Gin Importado
Margarita
Johnnie Walker Red Label 8 Anos
Johnnie Walker Black Label 12 Anos

CACHAÇA ARTESANAL DE MINAS GERAIS

Germana
Vale Verde
Salinas
Espírito de Minas
Lua Cheia
Sagatiba
Anísio Santiago

LICOR

Cointreau (nacional)
Frangélico (itália)
Grappa Miolo (nacional)

VINHO (wine)

Vinhos Tintos (red wine)
Miolo Cabernet Sauvignon (Reserva Miolo 2001)
Terranova Shiraz (Miolo 2003)

Vinhos Brancos (white wine)

Miolo Chardonnay (Reserva Miolo 2001)
Terranova Muscadél (Miolo 2003)

Espumante (Sparkling Wine)

Miolo Brut
Chandon Brasil Brut

ENTRADAS (appetizers)

Aipim frito (fried manioc)
Batata Frita (french fries)
Acarajé (porção com 6)
(paste of beans with dried shrimps fried portion with 6)
Bolinho de Peixe (porção com 8)
(dip fried fish balls portion with 8)
Bolinho de Aipim (porção com 8)
(dip fried manioc balls portion with 8)
Casquinha de Siri (crab with dende flour)
Casquinha de Camarão (prawns with dende flour)
Camarão Grelhado Especial (special grilled prawns)
Isca de Peixe com Molho Especial
(fish nuggets with a special sauce)
Lambretas (dúzia) (clams - dozen)
Linguíça na Cachaça (sousage in cachaça)
Filézinho Aperitivo (little minced filet)

CALDOS (soup)

Sururu (sururu)
Camarão (prawns)

SANDUÍCHES (sandwichs)

Picanha Burger
hamburguer de picanha, rúcula, queijo branco derretido, tomate seco,
anéis de cebola fritos no pão de gergelim
*(hamburger of picanha, rúcula, cheese, dried tomatoes, onion rings
in gergelim bread)*
Hambúrguer Especial
hambúrguer caseiro com pão especial, queijo, alface, tomate
(homemade hamburger in special bread, cheese, tomato and lettuce)
Sanduiche de Filé
filé mignon, queijo, tomate e alface
(fillet mignon, cheese, tomato and lettuce)
Sanduiche de Frango
filé de frango, queijo, tomate e alface
(chicken fillet, cheese, tomato and lettuce)

Sanduiches acompanham Batata Frita
(sandwichs served with french fries)

SANDUÍCHE NATURAL (natural sandwich)

Atum (tuna fish)
pão integral, atum, alface, tomate, cenoura e cebola
(integral bread, tuna fish, lettuce, tomato, carrot and onion)
Frango Natureba (nature chicken)
pão integral, frango, milho, ricota, alface, passas e azeitona
(integral bread, chicken, maize, fresh cheese, lettuce, raisin and olives)
Beirute
peito de peru, queijo de Minas, alface, tomate e molho especial de ervas no
pão árabe
(chest of turkey, cheese, lettuce, tomato and herbs sauce in Arabian bread)

SALADAS (Salads)

Pimenta-Rosa
alface, manga, papaia, coentro, camarão e pimenta-rosa
(lettuce, mango, papaya, prawns, coriander and pink pepper)
Mata Atlântica
alface, tomate, cenoura ralada, cebola, milho e azeitonas verdes
(lettuce, tomato, carrot, onion, maize and green olives)
Morro de São Paulo
folhas verdes, frango desfiado, cenoura, maçã e uva passa
(green salad, chicken strips, carrots, apple and raisin)
Tinhare
folhas variadas, tomate, lascas de coco, coentro e aceto balsâmico sobre
pão árabe
(lettuce, tomato, coconut, coriander, balsamic vinegar in arabian bread)
Cairi
alface, rúcula, tomate seco, queijo parmesão e croutons
(lettuce, rúcula, dried tomatoes, parmesan and croutons)

NOVIDADE (new)

Peixe da Bahia

filé de peixe com crosta de castanha de caju com vatapá
(fish fillet in crust of cashew nuts with vatapá)

Camarão Paradiso

camarão grelhado envolvido em fatias de manga com risoto de ervas
(prawns grilled involved in mango and herbs risoto)

ESPECIAL CRIANÇAS (specially for children)

Baby

sopa cremosa de legumes (creamy vegetable soup)

Kids

prato especial para criança (special dish for children)

PARA DUAS PESSOAS (serves 2)

Peixe Assado na Folha de Bananeira

com purê de batatas e abacaxi em cubinhos
(baked fish in bananeira's leaf with mashed potatoes, pieces of pineapple)

Moquecas

(special bahianian style dish with coconut milk and dendê oil)

Camarão (prawns)

Camarão e Banana da Terra (prawns and "banana")

Peixe (fish)

Mista Peixe, Camarão e Polvo (fish, prawns and octopus)

Bobó de Camarão

(bahianian style dish with coconut milk and manioc cream)

Light de Camarão (sem dendê)

ensopado de camarão com côco fresco e arroz de coentro
(shrimp in fresh coconu and coriander rice)

PARA UMA PESSOA (serves 1)

Peixe ao Camarão

filé de peixe grelhado ao molho de camarão com purê de batatas
(grilled fish fillet in tomato sauce and prawns with mashed potatoes)

Peixe Grelhado

filé de peixe grelhado com arroz de banana e salada
(grilled fish fillet with banana's rice and salad)

Camarão lemanjá

camarão com molho especial de coco, açafrão, ervas e gengibre
com banana-da-terra cozida e arroz

(prawns with special coconut, saffron, ginger and herb sauce, banana and rice)

Spaghetti do Pescador

frutos do mar com molho de tomate levemente picante
(spaghetti with sea food in spiced tomato sauce)

Risoto de Lagosta

arroz arbório com filé de lagosta e açafrão
(risoto of lobster with saffron)

Filé da Ilha

filé ao molho de tamarindo com purê de aipim
(fillet mignon with tamarindo sauce and mashed manioc)

Picanha Grelhada

picanha argentina grelhada com batata frita e arroz temperado
(grilled argentinian picanha, french fries and shoyo rice)

Escondidinho

carne de sol com de purê de aipim, gratinado com queijo
(dried meat with mashed manioc, gratin with cheese)

filé com fritas, salada de tomate e arroz

(filet with french fries, tomato salad and rice)

Frango Grelhado

filé de frango grelhado com legumes
(grilled chicken fillet with vegetables)



SOBREMESAS (desserts)

Búlgaro com sorvete de maracujá

(bulgarian pie with passion fruit ice cream)

Duo de Mousses: brigadeiro e cupuaçu

Cocada mole com sorvete de abacaxi e calda de chocolate

(coconut sweet with ice cream of pineapple in chocolate sauce)

Banana em Caldas com Sorvete de Creme

(banana in syrup with vanilla ice-cream)

Torta Passion

torta mousse de maracujá

(passion fruit mousse pie)

Torta de Chocolate com Pimenta-Rosa

(chocolate pie with pink pepper)

Abacaxi Folia

abacaxi em cubos flambado em vodka, sorvete de coco

(pineapple with vodka, coconut ice cream)

Mix de Frutas

(pieces of fruit)

Sorvetes Kibon com Calda de Chocolate (dois sabores à escolher)

(ice cream with chocolate sauce - 2 flavors)

Açai

açai com frutas, granola e mel

(açai with fruits, müsli and honey)

CAFÉ (coffee)

Café Expresso

CHÁ (tea)

(preto, camomila, erva doce, erva cidreira)

(black tea, camomila, fennel, melissa)

Segurança Alimentar

O Pimenta Rosa Restaurante dispõe de uma nutricionista para garantir as boas práticas:

1. Vegetais e frutas são sanitizados.
2. Latijas e garrafas são lavados com sabão neutro.
3. Controle de validade dos ingredientes.
4. Todos os colaboradores recebem treinamento.

O nosso diferencial é a qualidade, na prestação de serviços, nos produtos, no atendimento ao cliente e o nosso compromisso é o respeito pelo consumidor.

**PIMENTA
ROSA**
BAR E RESTAURANTE

ROSA, SABOROSA E PERFUMADA

A PIMENTA-ROSA É ORIGINÁRIA DA ILHA FRANCESA DE REUNION, AO SUL DE MADAGASCAR. NO BRASIL, SUA ÁRVORE É CONHECIDA COMO AROEIRA-VERMELHA E A PIMENTA-ROSA É A SUA SEMENTE.

COM ARDÊNCIA SUAVE, CROCANTE E ADOCICADA, OS GRÃOS SÃO ENVOLVIDOS POR UMA FRÁGIL PELE COR-DE-ROSA, QUE CONTÉM UMA SEMENTE DURA E IRREGULAR.

APESAR DO NOME NÃO PERTENCE À FAMÍLIA DAS PIMENTAS.

A PIMENTA-ROSA SEMPRE FOI MUITO UTILIZADA NA CULINÁRIA FRANCESA E BASTANTE VALORIZADA NA 'NOUVELLE CUISINE' - A 'NOVA COZINHA' FRANCESA DO INÍCIO DA DÉCADA DE 70 - QUE SE CARACTERIZAVA POR UMA CULINÁRIA LEVE EM OPOSIÇÃO AO PESADO ESTILO CLÁSSICO.

POR SER DE GOSTO SUAVE E NÃO AGREDIR O PALADAR, A PIMENTA-ROSA É VERSÁTIL E SE HARMONIZA BEM COM VÁRIOS SABORES CONDIMENTANDO PRATOS COMO PEIXES, FRUTOS DO MAR E CONFERINDO UM SABOR PARTICULAR EM PRATOS DOCES COMO MUSSES, SORVETES E BOLOS. AINDA VAI BEM NA CONFEÇÃO DE DRINKS E DECORAÇÃO DE PRATOS.

NA QUARTA PRAIA, ONDE ESTÁ LOCALIZADO O PIMENTA-ROSA RESTAURANTE, EXISTEM MUITOS PÉS DE AROEIRA PLANTADOS À BEIRA MAR HÁ MAIS DE VINTE ANOS. SUA ÁRVORE, QUE PODE MEDIR DE 4 A 10 METROS DE ALTURA, É UMA DAS ESPÉCIES DE VEGETAÇÃO MAIS PROCURADA PELAS AVES LOCAIS E DÁ UM TOQUE ESPECIAL A ESTA REGIÃO COSTEIRA.

PINK ,TASTY AND SCENTED

THE PINK PEPPER ORIGINALLY COMES FROM AN ISLAND CALLED REUNION DE FRANCE, SOUTH OF MADAGASCAR.

IN BRAZIL THIS TREE IS KNOWN AS "AROEIRA -VERMELHA" (RED AROEIRA) AND ITS SEED IS THE PINK PEPPER. NEVERTHELESS, IT DOES NOT BELONG TO THE PEPPER FAMILY.

CRUNCHY, SLIGHTLY SWEET AND WITH A SMOOTH BITTERNESS, THIS GRAIN HAS A FRAGILE PINK COATING WITH A HARD AND IRREGULAR SHAPED SEED INSIDE IT.

THE PINK PEPPER IS LARGELY USED AND VALUED IN THE FRENCH "NOUVELLE CUISINE" WHICH HAD ITS BEGINNING IN THE 70'S MAKING OPPOSITION TO THE CLASSIC COOKERY STYLE.

SINCE THE PINK PEPPER HAS A SMOOTH TASTE IT IS WELL COMBINED WITH OTHER SEASONING FLAVOURS. FISH AND OTHER SEAFOOD, DESERTS, SUCH AS CAKES, ICE CREAM AND SWEET DISHES AND EVEN DRINKS REVEAL AN EXQUISITE TASTE WHEN MADE WITH THIS INGREDIENT. IT IS ALSO USED FOR DECORATING DISHES.

THE PIMENTA-ROSA RESTAURANTE, WHICH IS LOCATED IN THE FORTH BEACH, HOLDS MANY OF THESE TREES WHICH WERE PLANTED MORE THAN 20 YEARS AGO. THEY CAN BE AS TALL AS 10 METERS HIGH AND ARE VERY MUCH APPRECIATED BY LOCAL BIRDS.

CURIOSIDADES SOBRE A PIMENTA-ROSA: (CURIOSITIES ABOUT THE PINK PEPPER):

NOMES POPULARES: (POPULAR NAMES):

AROEIRA VERMELHA, AROEIRA DE PRAIA,
PIMENTA ROSA, AROEIRA MANSA,
AROEIRA PIMENTEIRA, FRUTO DE RAPOSA,
FRUTO DE SABIÁ, CORAÇÃO DE BUGRE.

NOME CIENTÍFICO: (SCIENTIFIC NAME):

SCHINUS TEREBINTHIFOLIUS

FAMÍLIA: (FAMILY):

ANACARDIACEAE

EM OUTROS IDIOMAS: (IN THE WORLD)

INGLÊS: PINK PEPPER
FRANCÊS: POIVRE ROSE
ALEMÃO: BLASSROTER PFEFFER
ITALIANO: PEPE ROSA
ESPAANHOL: PIMIENTA ROSA



4ª PRAIA - MORRO DE SÃO PAULO - BAHIA

Tel.: 75 3652.1605

www.pimentarosarestaurante.com.br