



É um grande prazer tê-lo conosco!
It's a great pleasure to have you with us!

Seja bem-vindo! Aqui, celebramos a cultura e os sabores do Brasil, trazendo a alegria baiana para a sua mesa em Portugal. Nossa ementa combina tradição e carinho, proporcionando uma autêntica experiência culinária onde culturas se encontram e amizades se fortalecem. Aproveite!

Welcome! We celebrate Brazil's rich culture and flavors, bringing Bahia's warmth to your table in Portugal. Our menu blends tradition and passion, offering a true culinary experience where cultures unite and friendships flourish. Enjoy!

@baianear



Baianear.pt

Entradas / Appetizers

Cesto de pão 1€

(Bread)

Azeitonas pretas com ervas aromáticas 1,5€

(Black olives with aromatic herbs)

Salada Mista Tradicional 5€

(Mixed salad)

Batatas Rústicas com molho picante 5€

(Rustic fries)

Caldinho de Feijão 5€

(Brazilian Bean Pouch)

Camarões Panados 4un 6,5€

(Breaded Shrimps)

Bolinhos de Aimpim 6un 6,5 €

(Cassava Rolls)

Escondidinho de Carne Seca 7€

(Hidden Sun-Dried Beef Casserole)

Mandioquinha Frita 7€

(Fried cassava)

Coxinhas de galinha 6un 8€

(Chicken-filled croquettes)



🕒 Tempo médio de preparo dos pratos principais: **20-25 minutos**. Sugerimos que experimente as nossas deliciosas entradas enquanto aguarda!

🕒 Average preparation time for main courses: **20-25 minutes**. We suggest trying our delicious appetizers while you wait!

Pratos Principais

/ Main Course

Nossas Especialidades / Our specialities



Feijoada tradicional brasileira 14,9€

feijões pretos, carnes de vaca e porco servidos com arroz, farofa, salada vinagrete, banana empanada, laranja e couve. brazilian black bean stew with beef and pork served with rice, farofa, vinaigrette salad, breaded banana, orange and cabbage.



Os nossos pratos podem conter alérgenos. Se tem alguma restrição alimentar, informe-nos antes de fazer o pedido. Our dishes may contain allergens. If you have any dietary restrictions, please inform us before ordering.



Moqueca de peixe fresco 15,9€

peixe fresco cozido com leite de coco e azeite de dendê servido com arroz e pirão. fresh fish cooked with coconut milk and palm oil accompanied with rice and pirão..



Moqueca de camarão 16,9€ / Moqueca Mista 17,9€

esta versão da moqueca, os camarões são os protagonistas. camarões cozidos com leite de coco e azeite de dendê servido com arroz e pirão.

this version of moqueca, shrimp takes center stage. shrimps cooked with coconut milk and palm oil accompanied with rice and pirão..



Bobó de Camarão 16,9€

camarões cozidos em leite de coco e mandioca com vários temperos servidos com arroz e salada vinagrete shrimp cooked in a creamy coconut sauce with various seasonings served with rice and vinaigrette salad. Simply delicious!



Bacalhau Baianear 17,9€

Lombo de bacalhau cozidos com pimentos, cebolas, tomates, azeite de dendê, leite de coco e temperos. É servido com arroz branco, vinagrete e feijão fradinho. Codfish loin cooked with bell peppers, onions, tomatoes, dendê oil, coconut milk, and spices. Served with white rice, vinaigrette, and black-eyed peas.



Tagliatelle com Camarão / Tagliatelle com Shrimp 15,9€

combina massa tagliatelle com camarões suculentos em um molho cremoso à base de alho, azeite, vinho branco, e ervas, como o manjericão. É finalizado com queijo parmesão ralado e salsinha. it combines tagliatelle pasta with succulent shrimp in a creamy sauce made with garlic, olive oil, white wine, and herbs like basil. It is garnished with grated Parmesan cheese and parsley



Carne do Sol com Pirão / Sun-Dried Beef with Pirão 14,9€

Suculenta carne do sol grelhada, acompanhada de pirão cremoso feito com o caldo da carne, arroz branco e vinagrete. Uma verdadeira delícia nordestina.

Juicy grilled sun-dried beef served with creamy pirão (a traditional Brazilian gravy made from beef broth and cassava flour), white rice, and vinaigrette. A true Northeastern delicacy!



Secretos de Porco Preto /Black iberian pork secrets 16,9€

prato que destaca um corte especial de carne suína servido com arroz, salada vinagrete e batatas fritas special cut of prok known as "secretos" or "black iberian pork secrets" served with rice, vinaigrette salad and fries.

Tábuas Baianear / The Baianear Platter

Maminha / Maminha 34,90€

(Porção para 2 pessoas / Serves 2 Persons)

prato suculento feito com maminha, temperada com ervas e especiarias. Servida com arroz, feijão preto, salada vinagrete, banana empanada e batatas rústicas It's a succulent dish made with maminha meat, , seasoned with herbs and spices. Accompanied by farofa, vinaigrette, rice, breaded banana and fries.

Picanha Baianear / The Picanha Baianear Platter 44,90€

(Porção para 2 pessoas / Serves 2 Persons)

prato tipicamente brasileiro que destaca um dos cortes mais saborosos da carne bovina. A picanha é grelhada até atingir o ponto de suculência e é servida com arroz, feijão preto, salada vinagrete, banana empanada e batatas rústicas. Typical brazilian dish made with one of the most flavorful cuts of beef, the picanha. Prepared grilled to achieve the desired level of juiciness. Accompanied by farofa, vinaigrette, rice, breaded banana and fries.



Bom Appetite!
Enjoy your meal!

Sobremesas / Deserts

MOUSSE DE
MARACUJÁ / JACA /
ABACAXI
3,00€



PAÇOQUINHA NO
COPO 3,50€



PUDIM DE LEITE
3,50€



TARTE DE LIMA
3,50€



COCADINHA

3,50€



BOLO DE BRIGADEIRO

3,50€



GELADO DE COCO

3,50€



AÇÁI NA TIGELA

5,50€



Acarajé

no Baianear



baianear.pt

Petiscos / Small Bites

(Jantares Sextas e Sábados / Dinners Fridays and Saturdays)

Barca de Acarajé com Vatapá e Camarão 12,90€

Batatas fritas 3,5€

Camarões Panados 6,5€

Bolinho de Aimpim 6,5€

Coxinhas de Galinha 8€

Mandioquinha frita 7€

Filé com fritas 12,9€

Calabresa Acebolada 6€

Camarão Alho e Óleo 10€

Pasteizinhos (4 un) 8,5€

Tábua de Carnes Mista (2 pessoas) 20€



Balde de Heineken

Pague 5 / Leve 6

Bebidas / Beverages

Sagres/S.Bock Mini 1,4€
Cerveja s/ Álcool 1,6€
Choop **Heineken** 1,8€
Caneca **Heineken** 3,2€
Heineken Garrafa 2€

Bandida do Pomar 2,8€
Somersby 2,8€
Monster 3,6€
Redbull 3,6€
Martini/Favaios 2,8€

Coca-Cola 1,8€
Fanta 1,8€
Guarana 2€
7up 1,8€

Água 0,5l 1€
Água 1,5l 2€
Água Sabores 1,6€
Água Tônica 1,6€

IceTea 2€
Sumol 2€

Café 0,8€

Sangria Tropical 1L 10€

Vinho de Mesa 1L 7€

Whisky Novo (dose) 4,5€

Whisky Velho (dose) 5,5€

Sumos Naturais 3,5€

Feitos com Poupas do Brasil
(Consulte sabores)



Aperitivos (Doses)

Aguardentes 2,5€

Tequila 4€

Moscatel 3€

Beirão 3,5€

Coquetéis / Cocktails

CAIPIRINHA (Tradicional, Frutos vermelhos, Maracujá)



Cachaça do Brasil, Açúcar Moreno, Lima

6,5€

MOJITO de Morangos e Frutos vermelhos



Bacardi Rum, Morangos e Frutos vermelhos, Folhas de Hortelã,
Gasosa, Limas, Açúcar moreno **7,50€**

CAIPIROSKAS (Frutas)



Caipiroskas de frutas da época. Consulte opções **7,50€**



BATIDA

Batida de Coco com Abacaxi **7,50€**

GIN TROPICAL

Morangos Frescos, Gin de Moran

Água Tônica

(Limão, Tradicional, Coco)

7€



Vinhos / Wines

ALENTEJO

PARA BRINDAR...



Convés

1un x 750 ml

EUR 9,90

Tinto | Branco |
Rosé

DOURO

PARA ALEGRAR...



Vale da
Pia

1un x 750 ml

EUR 10,90

Tinto | Branco

Infantes

1un x 750 ml

EUR 14,90

Tinto | Branco



Cais do
Reguengo

1un x 750 ml

EUR 13,90

Tinto | Branco



PARA CELEBRAR...

PAÇO dos
INFANTES

1un x 750 ml
MONOCASTAS

EUR 24,90

Trincadeira |
Touriga
Nacional



PARA SURPREENDER...

PAÇO dos
INFANTES

1un x 750 ml
ESPUMANTE

EUR 19,90

Branco | Rosé



**CHEF
GLÍCIA**

Baianear
RESTAURANTE

**Obrigado!
Thank you!**

Gracias!

Merci!

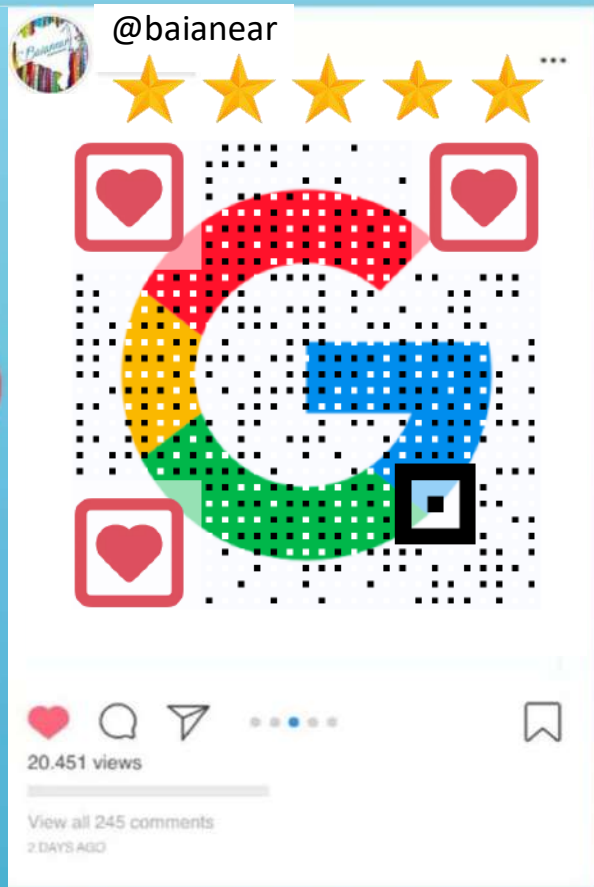
Danke!

Grazie!

baianear.pt



ACESSE O
QR CODE
E DEIXE A SUA
OPINIÃO NO
Google



Muito Obrigado!

Thank you!



 Siga-nos no
Facebook

 siga-nos no
Instagram
@baianear



**FALE
COM O
DONO**



