Bora Bora
EL PARAÍSO ES AQUÍ

Horarios de funcionamiento: De lunes a domingo, de 8.30 a 17.00 h.

boraboracarneiros

aperitivos

FILETE DE AGUJA *PORCIÓN* 77,99
FILETE DE PESCADO *(EMPANIZADO) PORCIÓN* 76,99
BUÑUELOS DE MARISCOS *PORCIÓN* 45,99
TABLA DE FIAMBRES 65,99
BUÑUELOS DE BACALAO *PORCIÓN* 52,90
BUÑUELOS DE SALMÓN *PORCIÓN* 51,99
FILETE DE CARNE CON PAPAS FRITAS 102,99
CASQUINHA DE CANGREJO RELLENA 21,99
con pirão preparado con cangrejo y verduras en salsa de coco y harina de yuca
CEVICHE 65,99
filete de merluza amarilla, camarones, pulpo, kani-kama


Caldos

CALDO DE PESCADO 17,99
CALDO DE FEIJOADA 16,99
guiso tradicional brasileño de frijoles negras y cerdo
CALDO DE SURURU *MEJILLÓN BRASILEÑO* 21,99
molusco típico del nordeste de Brasil
CALDO DE PULPO 21,99
CALDO DE CAMARÓN 20,99
PULPO AL ESTILO LAGAREIRO 101,99
pulpo salteado en aceite de hierbas, papas, aceitunas y brócoli
CHICHARRONES 43,99
EMPANIZADOS DE LA PLAYA 139,99
filete de aguja, camarón, aros de calamar, buñuelos de bacalao y rissoles de camarón con queso catupiry
FILETE DE TILAPIA A LA PARRILLA *2 UNIDADES* 83,99
TIRAS DE PESCADO EMPANADAS *PORCIÓN* 63,99
PINZAS DE CANGREJO EMPANADAS 73,99
PORCIÓN | ARTÍCULO DE TEMPORADA
PINZAS DE CANGREJO AL VINAGRETE 73,99
PORCIÓN | ARTÍCULO DE TEMPORADA
CAMARONES AL AJILLO *PORCIÓN* 121,99
sin cabeza ni cáscara
CAMARONES EMPANADOS *PORCIÓN* 87,99
PASTELES DE CAMARÓN *PORCIÓN* 71,99
pasteles fritos rellenos de camarón y queso catupiry
CALAMAR EMPANADO *PORCIÓN* 67,99
BRUSCHETTAS 39,99
tomates secos, jamón de Parma y queso brie gratinado

platos veganos

CEVICHE VEGANO *| ENTRADA* 29,90
RISOTO DE HONGOS *| PORCIÓN INDIVIDUAL* 59,90
arroz arborio con puerro y mezcla de champiñones y shiitake
MOQUECA VEGANA *| GUISO VEGETAL | PARA 2 PERSONAS* 87,90
guiso de banana servido con pirão y arroz de coco

comida light y ensaladas

ENSALADA VERDE 49,90
mezcla de hojas, tomate cherry, palmito, pepino y cebolla morada
ENSALADA BRASILEÑA 54,90
mezcla de hojas, maíz, arvejas, aceitunas negras, tomate cherry, cebolla morada y zanahoria rallada
ENSALADA TROPICAL 59,90
mezcla de hojas, tomates secos, camarón, mango, queso parmesano, cebolla morada y sésamo
ENSALADA DE FILETE MIGNON 59,90
mezcla de hojas, filete mignon, tomate cherry, cebolla morada, crutones y reducción de vino tinto


Camarones al ajillo

platos para 1 persona

BACALAO AL ESTILO MARTA ROCHA 114,90
lomo de bacalao, arroz al ajo y verduras confitadas
SALMÓN DE LA ISLA 99,90
filete de salmón a la parrilla con alcaparras y champiñones en mantequilla de hierbas, acompañado de arroz con almendras y puré de papas
PESCADO PARAÍSO 95,90
filete de merluza amarilla empanado en harina de mandioca, acompañado de arroz azafranado, pirão de pescado y mandioca frita
PESCADO AL ESTILO PORTO 99,90
filete de merluza amarilla a la parrilla, camarones salteados en mantequilla con alcaparras y champiñones, acompañado de arroz con brócoli y verduras
ESPAGUETIS LA ESTILO SERRAMBI 90,90
filete de camarón con espagueti en salsa de tomate
CAMARÓNES DE LA CASA 99,90
camarones en salsa de cuatro quesos, arroz azafranado y papas rústicas
FILETE A LA PARMESANA 85,90
filete mignon a la parrilla en salsa Madeira con champiñones, acompañado de arroz y puré o papas fritas
ARRECIFE 84,90
filete mignon a la plancha en salsa de madeira con hongos, servido con arroz y puré de patatas o patatas fritas

ENSEADA 69,90
filete de pollo a la parrilla, acompañado de arroz azafranado, papas fritas y salsa de queso aparte
POLLO A LA PARMESANA 69,90
filete de pollo empanado con salsa de tomate y queso, acompañado de espagueti


Camarones Al Estilo Bora Bora

platos para dos personas

LANGOSTA LA ESTILO MOZAMBIQUEÑA 389,90
langosta a la parrilla en mantequilla de hierbas, acompañada de arroz con brócoli y verduras
CAMARONES BORA BORA 195,00
camarones en salsa de cuatro quesos servidos en coco verde, acompañados de arroz azafranado y fruta de temporada
CAMARONES PLAYA DOS CARNEIROS 195,00
camarones salteados en salsa de coco, acompañados de arroz blanco y puré de papas
ARROZ CREMOSO DE PULPO Y CAMARÓN 195,00
arroz cremoso con pulpo y camarones
PESCADO PONTAL DOS CARNEIROS 185 ,00
filete de merluza amarilla a la parrilla en salsa de limón siciliano, con arroz de castañas y puré de papas
PESCADO RIO FORMOSO 190,00
filete de pescado en salsa de camarón, acompañado de arroz blanco y puré de papas
PESCADO AL ESTILO PESCADOR 185,00
filete de pescado empanado y crujiente, servido con pirão de pescado, arroz y mandioca frita
PESCADO A LA BELLE MEUNIÉRE 190,00
filete de merluza a la plancha y camarones salteados en mantequilla con alcaparras y champiñones. servido con arroz con brócoli y verduras salteadas
FILETE MIGNON BORA BORA 179,00
en salsa demi-glace, con arroz piamontés y papas rústicas
ESCALOPE AL ESTILO TAMANDARÉ 175,00
filete mignon a la parrilla con salsa demi-glace y champiñones, acompañado de arroz de azafrán y papas fritas
POLLO GUADALUPE 135,00
filete de pollo a la parrilla en aceite de oliva con perejil, acompañado de arroz azafranado, ensalada y salsa de queso aparte
MOQUECA DEL REDUTO 210,00
guiso de pescado, camarón, pulpo, calamar y mejillones en salsa de coco, acompañado de arroz y farofa
PEIXADA PERNAMBUCO 185,00
filetes de pescado cocidos con verduras en salsa de coco, servidos con pirão y arroz blanco
PESCADO FRITO AL ESTILO VIEJO NICOLAU 185,00
pescado entero con ensalada decorativa, arroz blanco, farofa y papas fritas
CAMARONES EN CALABAZA DE CARNEIROS 195,00
camarones servidos dentro de calabaza, acompañados de arroz de castañas

platos para tres personas

PEIXADA PERNAMBUCANA *PARA 3 PERSONAS* 290,00
pescado cocido con verduras en salsa de coco, servido con pirão y arroz blanco
MARISCOS A LA PARRILLA *PARA 3 PERSONAS* 398,00
camarones, filete de pescado, calamar, pulpo y cola de langosta a la parrilla, acompañados de ensalada y arroz con brócoli
PESCADO MARACAJAÚ 290,00
pescado a la parrilla con farofa de camarón y arroz con brócoli

guarniciones

ARROZ BLANCO/ ARROZ AL AZAFRANADO 16,99
ARROZ CON BRÓCOLI 17,99
ARROZ CON CASTAÑAS 22,99
ESPAGUETIS 17,99
PATATAS FRITAS 29,99
YUCA FRITA 29,99
FRIJOLES 20,90
FAROFA 10,90
VERDURAS AL VAPOR 18,99
PIRÃO DE PESCADO 23,99
polenta de mandioca típica hecha con guiso de pescado
PIRÃO DE CAMARÓN 24,99
polenta de mandioca típica hecha con guiso de camarones
PURÉ DE PAPAS 21,99
VINAGRETA 18,99

bora borita para NIÑOS

ESPAGUETIS A LA BOLOÑESA 44,90

BORA BORINHA CARNE 54,90
filete mignon a la parrilla con arroz blanco, papas fritas y puré
BORA BORINHA POLLO 54,90
tiras de pollo empanadas con arroz blanco, papas fritas y puré
BORA BORINHA PESCADO 54,90
tiras de pescado empanadas con arroz blanco, papas fritas y pirão de pescado


Camarones Dentro de La Calabaza

postres

POR FAVOR, SOLICITA NUESTRO MENÚ DE POSTRES!

´Menú de **bebidas** en le reverso.

*Atención: algunas preparaciones pueden contener alérgenos. Consulte al camarero para más orientaciones.

bebidas sin alcohol

AGUA MINERAL	7,50
AGUA MINERAL CON GAS	8,99
AGUA DE COCO	9,99
REFRESCOS	9,99
SCHWEPPES CITRUS	9,99
AGUA TÓNICA	9,99
AGUA TÓNICA SIN AZÚCAR	10,99
H2O! | LIMONETO	10,99
JUGO DE PULPA, CONSULTAR SABORES DISPONIBLES	14,90
JUGO DE FRUTAS *naranja | limón | fresa | kiwi | cajú | piña | mango | maracuyá*	19,99
JUGO MIX *HASTA 2 FRUTAS*	21,99
REFRESCO ARTESANAL BORA BORA *(sin alcohol, refrescante y ligeramente gasificado) Sabores: manzana verde, frambuesa, lichi o maracuyá*	19,99
LIMONADA BORA BORA *manzana verde, lima y agua con gas*	19,99
LIMONADA SUIZA *Sprite o agua con gas y lima*	19,99
RED BULL *Energy Drink | Sugar Free | Tropical | Sandía | Pitaya*	20,98
JUGO DE LIMA *recién exprimido*	5,00
TÓNICA FYS	8,99
TÓNICA FYS *sin azúcar*	9,99
CAFÉ	8,99

cervezas

600ML

HEINEKEN	24,99
EISENBAHN	21,90
AMSTEL	20,99
BADEN BADEN *Cristal, Witbier, Ipa, Golden*	29,99
DEVASSA	19,99

500ML

EKÄUT BORA BORA	19,99

LONG NECK

HEINEKEN	16,90
HEINEKEN 0.0	16,90
HEINEKEN 0.0	16,90
SOL PREMIUM	14,90
EISENBAHN	14,90
AMSTEL ULTRA *sin gluten*	27,90
BLUE MOON	27,90
LAGUNITAS	27,90

prueba!



caipiroscas

CAIPIROSCA
NACIONAL **24,99** | IMPORTADA **28,99**

CAIPIFRUTA VODKA NACIONAL *sabores: fresa | piña | kiwi | cajú | maracuyá | uva | umbu-cajá*	34,99
CAIPIFRUTA MIX CON VODKA NACIONAL (2 SABORES) *sabores: fresa | piña | kiwi | cajú | maracuyá | uva | umbu-cajá*	36,99
CAIPIFRUTA MIX CON VODKA IMPORTADA (2 SABORES) *sabores: fresa | piña | kiwi | cajú | maracuyá | uva | umbu-cajá*	40,99
CAIPIROSCA DE HIELO RASPADO CON VODKA NACIONAL *sabores: fresa | mandarina | maracuyá | limón | coco*	36,99
CAIPIROSCA DE HIELO RASPADO CON VODKA IMPORTADO *sabores : fresa | mandarina | maracuyá | limón | coco*	40,99
CAIPIRINHA	20,90
CAIPIRINHA CACHAÇAS DIVERSAS	23,90


Dulce Deseo


Puesta de Sol e Mar Dulce

bebidas alcohólicas (dosis)

WHISKY JHONNIE WALKER BLACK	29,90
WHISKY JHONNIE WALKER RED	24,90
WHISKY OLD PAR	27,90
WHISKY CHIVAS REGAL	27,90
VODKA SMIRNOFF	13,90
VODKA ABSOLUT	18,90
VODKA CIROC	29,90
SMIRNOFF ICE	14,90
RUM IMPORTADO HAVANA CLUB	21,90
RUM BACARDÍ CARTA BLANCA	20,90
RUM MONTILLA CARTA OURO	15,90
TEQUILA JOSÉ CUERVO	21,90
GIN TANQUERAY	20,90
GIN GORDON'S	15,90
CAMPARI	15,90
MARTINI ROSÉ	15,90
LICOR CONTREAU	32,90
LICOR 43	32,90
LICOR BAILEYS	32,90
LICOR AMARULA	32,90
LICOR FRANGELICO	30,90

para celebrar ! (botellas)



APEROL	159,00
VODKA NACIONAL	159,00
VODKA IMPORTADA	289,00
GIN TANQUERAY	289,00
WHISKY OLD PAR	329,00
WHISKY RED LABEL	289,00
WHISKY BLACK LABEL	369,00
WHISKY CHIVAS	329,00

drinks y cocteles

APEROL SPRITZ *espumante brut, agua con gas y Aperol*	34,99
GIN TONIC *ron malibú, piña, leche de coco, sirope de grosella roja*	34,99
PLAYA DE CARNEIROS *ron malibú, piña, leche de coco, sirope de grosella roja*	34,99
TROPICALIENTE *vodka nacional, fresa, fruta de la pasión y lima*	34,99
CÓCTEL DE FRUTAS CON ALCOHOL *jugo de mango, guayaba y piña, sirope de grosella, crema y champán*	34,99
CÓCTEL DE FRUTAS SIN ALCOHOL *jugo de mango, guayaba y piña, sirope de grosella y crema*	25,99
SOL DE VERANO *ginebra de importación, piña, mandarina y gotas de limón siciliano*	36,99
CÓCTEL BORA BORA *carta blanca bacardí, martini rosado, abacaxi y leche condensada*	36,99
MOJITO CALIENTE *ron, sprite, menta y lima*	36,98
CAPITÁN MÍ *sirope de manzana verde y fruta de la pasión, ginebra de importación y agua de limón*	34,90
ATARDECER *granadina, limón, naranja, curaçao azul y gin*	34,99
MAR DULCE *granadina, curaçao azul, lima, gin y Sprite*	34,99
PUESTA DE SOL *granadina, limón, naranja, curaçau blue y ginebra*	32,90
MAR DULCE *ron, sprite, menta y lima*	32,90
BORA MAR *monin de maracuyá, monin de curaçao azul, zumo de limón, leche condensada vodka nacional, pasta de maní y espuma de piña*	32,90
DULCE DESEO *Schweppes Citrus, lima, gin y jarabe de fresa*	34,99
TROPICÁLIA *mezcla refrescante de frambuesa, lichi, limón, agua con gas y gin Tanqueray*	34,99
MARACUGÍN *combinación perfecta de maracuyá, gin Tanqueray y tónica*	34,99
CLERICOT *vino espumoso brut, frutas tropicales y sirope*	99,99
JARRA DE LA ALEGRÍA *vodka nacional, jarabe de maracuyá, agua de coco natural y trozos de fruta fresca: piña, fresa, kiwi, lima y naranja*	72,99


Cóctel Bora Bora


Tropicaliente

cachaças

CANINHA PITÚ SHOT	12,99
CACHAÇA BORA BORA SHOT *saborizada con frutas y raíces*	15,99
CACHAÇAS VARIADAS SHOT	18,99

Solicite nuestra carta de vinos. Descubra nuestra bodega.

ACCEDA A NUESTRO MENÚ DIGITAL:

*Todos los precios están expresados en reales brasileños (R$). Prohibida la venta de bebidas alcohólicas a menores de 18 años. Beba con responsabilidad.