

Petiscos



BATATA FRITA (400g).....R\$ **35,00**

BOLINHO DE PEIXE (6und).....R\$ **53,00**

Bolinhas de peixe, acompanhado de molho rosé

COQUETEL DE CAMARÃO.....R\$ **65,00**

Camarões grandes, salteados na manteiga e servidos na taça com molho cremoso do próprio camarão.

CAMARÃO ALHO E ÓLEO.....R\$ **85,00**

Salteados no alho e óleo. Acompanha farofa crocante.

CAMARÃO A MILANESA.....R\$ **85,00**

Camarão empanado na farinha Panko acompanhado de molho rosé e molho de gengibre agri-doce.

CASQUINHA DE CARANGUEJO.....R\$ **50,00**

Carne de caranguejo refogada com verduras, cheiro verde, leite de coco e creme de leite cremoso. Acompanha farofa crocante e vinagrete de verduras.

FRANGO À PASSARINHA.....R\$ **53,00**

Pequenos cortes de frango temperados no alho e limão, empanados na farinha de trigo para acentuar a crocância. Acompanhado de farofa e vinagrete de verduras.

FILÉ DE PEIXE TAY.....R\$ **68,00**

Filés de peixe em cubos empanados com farinha Panko salpicados de gergelim. Acompanha molho oriental de laranja.

FILÉ COM FRITAS.....R\$ **92,00**

Pedaços selecionados de filé mignon, puxados no alho e suculento molho madeira caseiro. Acompanhado de batatas fritas salpicadas de salsinha.

PASTEIZINHOS DE QUEIJO (6und).....R\$ **30,00**

PASTEIZINHOS DE MISTO (6und).....R\$ **35,00**

PASTEIZINHOS DE CAMARÃO (6und).....R\$ **45,00**

Massa fresca recheada com camarões refogados na verdura, palmito e requeijão. Servidos com molho agri-doce.

PASTEIZINHOS DE CARANGUEJO (6und).....R\$ **45,00**

Massa fresca recheada com carne de caranguejo refogada na verdura e requeijão. Servidos com molho agri-doce.

PEIXE FRITO.....R\$ **80,00**

Postas de pescada amarela temperadas e fritas. Acompanha fritas de batata doce, cebola empanada e farofa.

TRIO.....R\$ **40,00**

Porções de ovos de codorna, queijo tipo coalho e azeitonas.



Saladas

SALADA LIGHT R\$ **60,00**

Suculenta salada de folhas verdes, tomate concassé, cenoura em conserva e palmito. Temperada ao molho de iogurte ao mel.

SALADA CAESAR R\$ **64,00**

Clássica salada elaborada com folhas verdes, frango grelhado em tiras e croutons. Todos os elementos envolvidos pelo molho Caesar, feito à base de maionese, parmesão e creme de leite.

SALADA TROPICAL R\$ **74,00**

Deliciosa salada de camarões salteados na manteiga da terra, envolvidos em folhas verdes, manga, tomates confitados, cenoura e castanha de caju. Temperada com molho especial de ervas, creme de leite e maionese.

Camarões

CAMARÃO NA MORANGA R\$ **170,00**

Servidos na moranga e assada ao forno, os camarões são preparados na manteiga da terra, acompanhado ao delicioso creme de abóbora com creme de leite e requeijão, acompanhado de arroz branco e farofa de banana.

CAMARÃO CREMOSO R\$ **150,00**

Camarões cobertos ao molho branco.
Acompanha arroz com uvas passas e batata palha.



Grelhados

LINHA PESCADOS

FILÉ DE PEIXE PESCADA AMARELA R\$ 175,00

Acompanhado de legumes grelhados regados em azeite aromatizado com alho e ervas. Guarnecido com arroz à escolha. (400g)

FILÉ DE PEIXE PESCADA AMARELA COM CAMARÕES.... R\$ 195,00

Acompanhado de legumes grelhados regados em azeite aromatizado com alho e ervas. Guarnecido com arroz à escolha. (400g) (200g)

LINHA CHURRASCO

PICANHA BOVINA (NACIONAL) R\$ 175,00

Regada com manteiga de garrafa, servida com cebola assada temperada, tomate assado e molho chimichurri. Guarnecido com pão de alho e arroz à escolha. (450g)

FRANGO ESPECIALIDADE R\$ 120,00

Filé de peito temperado com alho, ervas, maionese e mostarda. Finalizado com queijo coalho ralado.

ARROZ À ESCOLHA

Porção 350g:

Baião de dois ensopado

Arroz branco

Arroz biro biro



Peixes e Frutos do Mar



PEIXE À DORÊR\$ **165,00**

Deliciosos filés de peixe temperados e empanados, servidos com anéis de cebola empanados. Acompanha arroz com cenoura, purê de batata e farofa crocante.

PRAIANO ESPECIALR\$ **175,00**

Receita contemporânea de sabor agridoce. Filé de peixe grelhado, com pedacinhos de castanha de caju e suculento molho de manga com gengibre e maracujá. Acompanha arroz com açafrão e purê de batatas gratinado com queijo coalho.

PEIXE AO MOLHO DE CAMARÃOR\$ **180,00**

Filés de peixe grelhados, cobertos com molho cremoso de camarão ao leite de coco. Acompanha arroz branco e farofa crocante de banana.

PEIXE A DELICIAR\$ **170,00**

Filés de peixes servidos no molho branco intercalados com banana frita em perfeita combinação, gratinado com queijo muçarela. Guarnecido com arroz branco.

PEIXE A BRASILEIRAR\$ **170,00**

Postas de pescada amarela ao leite de coco, sobre camadas de verduras e legumes, finalizados ao toque de dendê. Acompanha ovos cozidos, arroz de cenoura, pirão e farofa crocante. Postas de pescada amarela ao leite de coco, sobre camadas de verduras e legumes, finalizados ao toque de dendê. Acompanha ovos cozidos, arroz de cenoura, pirão e farofa crocante.

PEIXE A COQUEIRO BEACHR\$ **180,00**

Postas de pescada amarela, servidas ao molho de camarão, ovos de codorna e verduras. Acompanha arroz branco com uvas passas, pirão e farofa crocante de banana.



Carnes



FILÉ MIGNON AOS 3 QUEIJOS.....R\$ **175,00**

Medalhões de filé envoltos de bacon regados ao molho 3 queijos.
Guarnecido com macarrão talharim salteados no molho pesto e alho frito.

FILÉ À PARMEGIANA.....R\$ **180,00**

Bifes de filé mignon à milanesa, cobertos com presunto, queijo mussarela e molho de tomate caseiro. Servidos com espaguete no próprio molho e arroz à grega (ervilha, pimentão, uvas passas, cenoura e presunto).

FILÉ MIGNON AO MOLHO MADEIRA.....R\$ **160,00**

Medalhões de filé mignon envoltos de bacon, grelhados e regados ao molho madeira caseiro. Acompanha arroz a grega (ervilha, pimentão, uvas passas, cenoura e presunto) e batata soute.

Frango

FRANGO A DORÊ.....R\$ **130,00**

Filés de frango à milanesa. Acompanhado por anéis de cebola à milanesa, arroz branco, batatas fritas e molho rosé.

PARMEGIANA DE FRANGO.....R\$ **135,00**

Filés de frango à milanesa, cobertos com presunto, queijo muçarela e molho de tomate caseiro. Servido com espaguete no próprio molho e arroz a grega (ervilha, pimentão, uvas passas, cenoura e presunto).



Massas



BOLONHESAR\$ **100,00**
Suculento molho de tomate, refogado com carne moída e manjerição.

CAMARÃO BEACHR\$ **110,00**
Cremoso molho de camarões ao leite, acompanhado de ovos de codorna cozidos.

Empratados

NATURALLER\$ **78,00**
Filé de peixe grelhado regado ao molho de maracujá, guarnecido com legumes ao molho bechamel e arroz branco.

FRANGO AO MOLHO DE LARANJAR\$ **65,00**
Filé de frango, grelhado regado ao molho de laranja, guarnecido com legumes salteados e arroz de ervilhas.

FILÉ GRELHADO AO MOLHO SUAVER\$ **78,00**
DE ALHO E LEGUMES
Filé grelhado ao molho suave de alho guarnecido com arroz e legumes.

COQUEIROR\$ **78,00**
Bife de filé mignon grelhado servidos com arroz branco, alface, tomate e batata frita.

MACAPÁR\$ **65,00**
Frango grelhado servidos com macarrão espaguete, alface, tomate e farofa.



Porções Extras

ARROZ BIRO BIRO (400g).....R\$ **25,00**

BAIÃO ENSOPADO (400g).....R\$ **25,00**

ARROZ À GREGA (400g).....R\$ **20,00**
 Refogado de arroz com ervilha, pimentão, uvas passas, cenoura e presunto.

ARROZ BRANCO (400g).....R\$ **10,00**
 Arroz feito com alho e azeite.

FARROFA CROCANTE (100g).....R\$ **7,00**
 Farofa de cebola e alho tostada em fogo baixo.

FARROFA CROCANTE BANANA.....R\$ **10,00**
 Farofa crocante, refogada na manteiga da terra com banana em cubinhos.

PURÊ DE BATATA (300g).....R\$ **20,00**
 Batatas amassadas ao creme de leite e queijo.

SALADA VERDER\$ **30,00**

Pratos Veganos

**MOQUECA DE VEGETAIS
 SERVIDOS COM ARROZ DE
 BRÓCOLIS** R\$ **50,00**

ESPAGUETE MEDITERRÂNEO
 Espaguete ao molho de tomate caramelizado,
 servidos com azeitonas pretas, tomate cereja
 e champignons. R\$ **50,00**

Sobremesas

PETIT GATEAU CHOCOLATE
 Bolinho quente de chocolate,
 acompanhado com sorvete de creme e
 calda de chocolate R\$ **40,00**

**PUDIM DE LEITE
 CONDENSADO** R\$ **30,00**

**CREME DE GRAVIOLA
 COM MORANGO** R\$ **30,00**

Lanche

**CAFÉ, LEITE, MISTO, TAPIOCA
 E CUSCUZ** R\$ **60,00**



Bebidas Alcoólicas

CERVEJAS (600ml)

Heineken.....	R\$ 19,00
Stella	R\$ 17,00
Spaten	R\$ 16,00
Original.....	R\$ 15,00
Budweiser.....	R\$ 15,00
Eisenbahn.....	R\$ 15,00
Brahma duplo malte	R\$ 14,00
Brahma	R\$ 13,00
Bohemia puro malte	R\$ 13,00
Amstel	R\$ 13,00
Skol Pilsen	R\$ 13,00

LONG NECK

Stella	R\$ 12,00
Stella Pure Gold	R\$ 12,00
Budweiser.....	R\$ 12,00
Heineken	R\$ 13,00
Heineken Zero.....	R\$ 12,00
Corona.....	R\$ 13,00

WHISKY IMPORTADOS (DOSE)

J. Walker Gold Label (RESERVE - 15 anos).....	R\$ 35,00
Chivas Reagal (12 anos).....	R\$ 17,00
Old Parr (12 anos).....	R\$ 17,00
J. Walker Black Label (12 anos).....	R\$ 20,00
J. Walker Red Label (8 anos).....	R\$ 14,00

Bebidas Alcoólicas

Ballantine's 8 anos	R\$ 12,00
Jack Daniel's 8 anos	R\$ 18,00
Black & White 8 anos	R\$ 11,00
Whitehorse 8 anos	R\$ 11,00

VODKA (DOSE)

Smirnoff.....	R\$ 11,00
Absolut.....	R\$ 16,00
Stolichnaya.....	R\$ 15,00
Belvedere.....	R\$ 24,00
Ciroc	R\$ 24,00

RUM (DOSE)

Bacardi Prata.....	R\$ 8,00
Montilla.....	R\$ 7,00

TEQUILA (DOSE)

Jose Cuervo Prata.....	R\$ 18,00
Jose Cuervo Ouro	R\$ 18,00

CACHAÇA 100% BRASILEIRA (DOSE)

51 Prata.....	R\$ 7,00
Lira	R\$ 10,00
Magnitude Armazenada	R\$ 9,00
Dona Banana.....	R\$ 8,00

APERITIVOS (DOSE)

Campari.....	R\$ 11,00
Martini Bianco	R\$ 11,00
Martini Rosato	R\$ 11,00
Aperol	R\$ 11,00

LICORES (DOSE)

Cointreau	R\$ 15,00
-----------------	------------------

Bebidas não Alcoólicas

ÁGUA TÔNICA	R\$ 6,00
ÁGUA MINERAL (500ml)	R\$ 4,00
ÁGUA COM GÁS (500ml)	R\$ 5,00
COCO VERDE	R\$ 6,00
SPRITE LEMON FRESH/H2O	R\$ 6,50
ENERGÉTICO	R\$ 18,00
REFRIGERANTE	R\$ 6,00
Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta Laranja, Fanta Uva, Guaraná Antártica, Guaraná Antártica Zero, Sprite.	
CAJUÍNA	R\$ 12,00
SUCO DE FRUTAS COPO (300ml)	R\$ 9,00
Laranja, cajá, abacaxi, caju, goiaba, acerola, maracujá.	
JARRA (900ml)	R\$ 20,00

Short drinks (Clássico)

MARGARITA	R\$ 30,00
Tequila, Cointreau, limão, sal e gelo.	

Long drinks (Clássico)

CUBA LIBRE RUM	R\$ 15,00
Rum Coca-cola, limão e gelo.	
PIÑA COLADA RUM	R\$ 20,00
Rum, suco de abacaxi, leite condensado, leite de coco e gelo.	

Long drinks sem álcool

CAPIFRUTA (1 fruta)	R\$ 17,00
Abacaxi, kiwi, maracujá, morango, tangerina Fruta macerada, suco da fruta, leite condensado e gelo.	
CAPIFRUTA (2 frutas)	R\$ 25,00
ULA-ULA SEM ÁLCOOL	R\$ 15,00
Suco de abacaxi, caju e maracujá, leite condensado e gelo.	
COQUEIRO BEACH	R\$ 17,00
Leite de coco, leite condensado, creme de leite, gelo e calda de chocolate.	



Coquetéis Tropicais

CAIPIRINHA (Lira)..... R\$ **20,00**
Lira, limão, açúcar e gelo.

CAIPIRINHA (Cachaça 51)..... R\$ **18,00**
Cachaça 51, limão, açúcar e gelo.

CAIPIROSKA

Vodka, limão, açúcar e gelo.

SMIRNOFF	R\$ 25,00
ABSOLUT	R\$ 30,00
STOLICHNAYA	R\$ 30,00
CIROC	R\$ 33,00
BELVEDERE	R\$ 36,00

CAIPIRISSIMA R\$ **25,00**
Rum, limão, açúcar e gelo.

CAIPIFRUTA COM VODKA

Maracujá, kiwi, morango, abacaxi, tangerina ou manga. (adoçado com açúcar ou leite condensado).

	01 FRUTA	02 FRUTAS
SMIRNOFF	R\$ 27,00	R\$ 38,00
ABSOLUT	R\$ 32,00	R\$ 43,00
STOLICHNAYA	R\$ 32,00	R\$ 43,00
CIROC	R\$ 34,00	R\$ 45,00
BELVEDERE	R\$ 36,00	R\$ 47,00

CACHAIFRUTA COM CACHAÇA

Maracujá, kiwi, morango, abacaxi, tangerina ou manga.
(adoçado com açúcar ou leite condensado).

51 PRATA	R\$ 22,00
LIRA	R\$ 25,00
ULA ULA ALCOOLIZADO (SMIRNOFF)	R\$ 20,00
GIN COM FRUTAS	R\$ 35,00
GIN TÔNICA (Tanqueray)	R\$ 25,00
COQUEIRO BEACH (Cachaça 51)	R\$ 20,00



Carta de Vinhos

VINHOS PORTUGUESES

Vinho Ciconia Alentejo.....	R\$ 140,00
Vinho Terra Del Rei	R\$ 110,00
Vinho Terra de Caniços Tejo.....	R\$ 110,00

VINHOS NACIONAIS

Vinho Casa Salvador.....	R\$ 95,00
Vinho Nero Frisante Rose.....	R\$ 95,00
Vinho Nero Frisante Branco.....	R\$ 95,00

VINHOS CHILENOS

Vinho Casillero Del Diablo.(Merlot).....	R\$ 130,00
Vinho Casillero Del Diablo.(Carb.Sauvignon).....	R\$ 130,00
Vinho Yali Wild Swan (Carmenere).....	R\$ 120,00
Vinho Yali Wild Swan (Cab Sauvignon).....	R\$ 120,00
Vinho Yali Wild Swan (Sauvignon.Blanc).....	R\$ 120,00
Vinho Yali Wild Swan (Chardonnay).....	R\$ 120,00
Vinho Yali Wild Swan (Merlot).....	R\$ 120,00

VINHOS ARGENTINOS

Alto Del Plata (Malbec).....	R\$ 160,00
Vinho Santelmo	R\$ 100,00
Vinho Argento(Malbec).....	R\$ 130,00

ESPUMANTES

Chandon Brut.....	R\$ 190,00
Chandon Brut Rose.....	R\$ 190,00
Nero Moscatel	R\$ 100,00
Nero Moscatel Rose.....	R\$ 100,00





A Pousada Coqueiro Beach, está localizada a 900m da Praia, 9km do centro da cidade de Luis Correia e a 20km do aeroporto internacional de Parnaíba. Dispõe de apartamentos single, duplos, triplos e quádruplos, com instalações modernas e alto padrão de conforto, todos com ar condicionado, TV, cofre, armário, chuveiro elétrico, minibar, varanda com vista para a piscina. A Pousada, possui ainda, WiFi livre, play ground, ampla área para atividades recreativas e estacionamento próprio.



ATENÇÃO

A piscina é de uso preferencial aos hóspedes. O visitante que desejar utilizar a piscina, terá que se dirigir à recepção para verificar disponibilidade e valor da taxa.

Cobramos taxa de serviço de 10%
Cobramos taxa de couvert artístico.





**Praia do
Coqueiro,**
Piauí, Brasil



Pousada Coqueiro Beach - Av. Piauí, 11170
Praia do Coqueiro - Luis Correia - Piauí

☎ 86. 99997-1687 | 86. 99469-0000
reservas@pousadacoqueirobeach.com.br
www.pousadacoqueirobeach.com.br
📷 /pousadacoqueirobeach

Aceitamos cartões: **VISA**  **Hipercard**  **Diners Club International**

