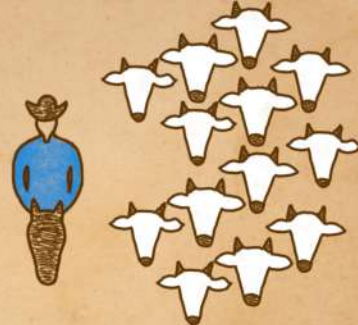


Porções



Pastelzinho de Costela 8h de cozimento com Requeijão Cremoso (5un) R\$ 63

Pasteizinhos de costela 8 horas de cozimento com requeijão curado.



Pastelzinho de Milho (5un) R\$ 54

Pastelzinho de milho verde, queijo curado da Fazenda Rio Formoso e lascas de Pequi.



Escondidinho de Linguiça Maracaju(150g) R\$ 51

Ragu de linguiça Maracaju (linguiça artesanal feita à base de carne bovina picada na ponta da faca) com mandioca cremosa e queijo meia cura da fazenda Rio Formoso.



Ventrechas de Pacu (350g) R\$ 86

Costelas juntas com o lombo de pacu, empanadas com fubá.



Iscas de Pintado (200g) R\$ 88

Tiras de Pintado empanadas.



Filé Manteado (350g) R\$ 126

Filé mignon manteado e soleado por 12 horas com as antigas técnicas das fazendas pantaneiras e recheado com queijo meia cura de Bonito. Acompanha mandioca frita.



Polenta Frita R\$ 71

Polenta em palitos fritas, crocante por fora e macia por dentro gratinada com queijo meia cura artesanal.



Porções



Linguica Maracaju Grelhada (500g) R\$ 129

Linguica no estilo maracajuense (linguica artesanal feita à base de carne bovina picada na ponta da faca) grelhada. Acompanha chimichurri de tereré, pétalas de cebola e mandioca cremosa.



Batatas Fritas (250g) R\$ 52

Batatas fritas crocantes.



Tiras de Jacaré (150g) R\$ 89,50

Tiras de filé de jacaré empanadas com fubá.



Mandioca Frita R\$ 47

Mandiocas fritas crocantes



Kibe de Piraputanga (12uni) R\$ 49

Kibes de piraputanga fritos e temperados com limão e hortelã.



Entradas



Sashimi do Piloteiro (200g) R\$ 89
Referência Retirada das Pescarias no Rio Miranda e tradição nos barcos de pesca na Bacia do Rio Paraguai.

Finas fatias de pintado, cebola roxa, cheiro verde, pimenta dedo de moça e molho especial do chef Sylvio.



Roast Beef de Filé de Charqueado R\$ 98

Prato autoral do chef que leva filé mignon charqueado por 16 horas, grelhado somente ao redor e fatiado delicadamente. Acompanha molho de mostarda artesanal, lascas de parmesão, saladinha de folhas orgânicas e torradas de fermentação lenta.



Chipa Guazú da Dona Odete R\$ 57

Preparo à base de milho e queijo curado, semelhante a uma torta leve, cremosa e gratinada.



Salada da Horta R\$ 66

Folhas orgânicas do dia, tomate rasteiro e palmito do Cerrado (certificado).



Caprese Pantaneira R\$ 80

Tomate rasteiro, muçarela de búfalas criadas soltas em fazendas pantaneiras de Bandeirantes, molho pesto de tereré e ora-pro-nóbis.



Peixes



Pintado ao Molho da Mineradora Urucum

Receita de referência do chef João Claudelino Fonseca da Silva, o Mestre João.

👤👤 R\$ 227

Pintado (400 g) empanado ao molho à base de urucum nativo e gratinado com queijo meia cura de Bonito, banana-da-terra flambada, arroz e farofa da casa.



Pintado do Corixo 👤👤 R\$ 229

Prato autoral do chef, 400g de pintado grelhado na manteiga de garrafa, regado por um suave molho branco especial da casa e gratinado com parmesão. Acompanha chips de batata, arroz, farofa e pirão da casa.



Pintado ao Azeite e Alcaparra 👤 R\$ 121

Pintado (250 g) grelhado ao azeite, alcaparras, cogumelos da região e palmito do Cerrado (certificado) grelhado. Acompanha arroz, pirão e farofa da casa.



Piraputanga Corumbaense 👤👤 R\$ 247

Peixe mais abundante das nossas bacias, sem espinhos, recheado com farofinha de moqueca. Acompanha arroz, legumes assados e pirão da casa.



Pintado no Braseiro 👤 R\$ 123

Filé de pintado temperado com manteiga de missô e grelhado na brasa com purê de banana da terra e molho de laranja.



Peixes



Pacu Grelhado com Palmito R\$ 221 **do Cerrado**

Filé de pacu grelhado com palmito grelhado e tomate confit. Acompanha arroz, farofa da casa e pirão da casa.



Mojica de Pintado com Caburé R\$ 215

"Muiíca" no tupi significa engrossado, geralmente à base de mandioca com caldo de peixe. Prato indígena de pintado (400 g), acompanhado por caburé (bolinhos de mandioca ralada com queijo curado). Nossa receita de referência é da Dona Maria Helena Lopes, de Bela Vista. Acompanha arroz e farofa da casa.

Sustentabilidade

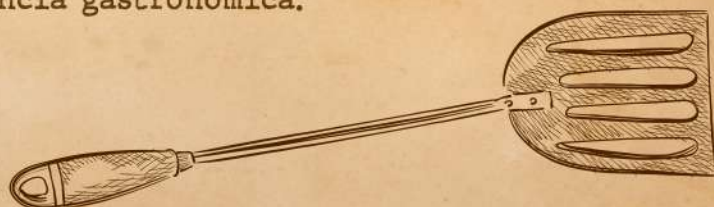
Aqui, cada prato vai além do sabor: ele conta uma história de respeito à terra, às pessoas e ao nosso futuro. Acreditamos que a alta gastronomia pode, e deve, caminhar lado a lado com a responsabilidade socioambiental.

Por isso, adotamos o compromisso Lixo Zero, buscando reduzir ao máximo a geração de resíduos em nossa operação diária.

Nosso cuidado começa na escolha de cada ingrediente: privilegiamos produtores locais, valorizando hortaliças frescas, queijos artesanais, carnes de origem responsável e insumos da estação. Essa escolha não apenas fortalece a economia regional, como também reduz a pegada de carbono dos nossos insumos.

Nos orgulhamos de apoiar ações ambientais em nosso município, contribuindo ativamente para a preservação dos recursos naturais que inspiram nossa cozinha e nutrem nossa essência.

Aqui, a sustentabilidade não é um diferencial, é um pilar que sustenta cada detalhe da nossa experiência gastronômica.



Carnes



Frango com Bori Bori 🍴 R\$ 91 🍴🍴 R\$ 178

Prato de origem paraguaia apreciado na fronteira do estado. Bolinhos fritos de farinha de milho e queijo, coxa e sobrecoxa de frango assadas e finalizadas no caldo do próprio cozimento. Acompanha arroz branco e farofa da casa.



Strogonoff de Jacaré 🍴🍴 R\$ 259

Tiras de jacaré grelhadas e flambadas na cachaça, cogumelos frescos, creme de leite, castanha do Cerrado e ketchup de guavira (CATA Guavira). Acompanha arroz e batatas fritas. Receita de referência do chef Paulo Machado.



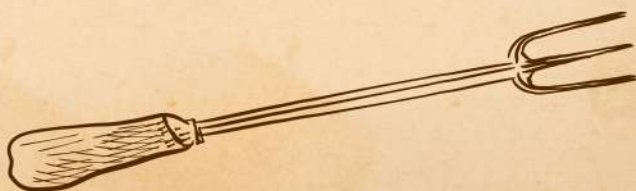
Lambreado de Porto Murtinho 🍴 R\$ 128 🍴🍴 R\$ 247

Filé empanado à moda murtinhense, com molho de tomates assados, queijo de produção local. Acompanha arroz e batatas fritas. Assemelha-se a um filé à parmegiana. Receita de referência da Ramona Benitez, de Porto Murtinho.

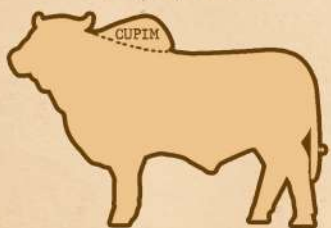


Porco na Lata 🍴🍴 R\$ 199

Carne de porco preparada à moda pantaneira e conservada com uma técnica centenária na própria banha de porco, tornando-a muito mais tenra e realçando seus sabores. Acompanha purê de mandioca, arroz branco e farofa da casa. Receita de referência retirada de fazendas antigas onde não havia refrigeração.



Carnes



Cupim de Colher até R\$ 268

Cupim de Nelore Bonitense.

Criado na fazenda São Geraldo a 12km do centro de Bonito, fazenda essa considerada referencia em ecoturismo e na criação da raça bovina mais tradicional do Mato Grosso do Sul.

Cupim com 8 horas de cozimento marinado à moda do chef, mandioca cremosa temperada com sal boiadeiro, chimichurri de tereré, arroz e farofa da casa.

Cupim na brasa de Angico R\$ 139

Cupim de Nelore Bonitense, criado na fazenda São Geraldo à 12km do restaurante.

Assado lentamente e depois grelhado à 350°C em brasas de Angico somente para criar a reação de Maillard, ou seja uma crosta deliciosa. Acompanha aligot de mandioca bem sedoso, demiglace do chef e farofinha de matambre crocante.



Filé Soleado R\$ 122 R\$ 227

Filé mignon soleado por 12 horas na antiga técnica das fazendas pantaneiras, grelhado e regado com molho de redução de costela.

Acompanha aligot de mandioca, farofa da casa e empamonado cuiabano.



Filé do Dianteiro R\$ 235

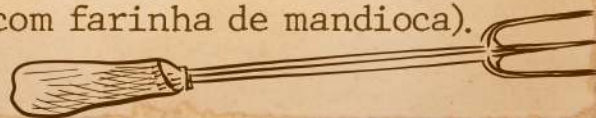
Corte alto da parte dianteira (short rib) de Angus com batata rústica, arroz, farofa da casa e vinagrete.



Bife Campeiro com Mandi'o Chyryry

Bife Chorizo R\$ 230

Corte alto (500 g) grelhado e acebolado com um mexido paraguaio que leva mandioca, ovos, queijo caipira e condimentos. Acompanha arroz, farofa da casa e empamonado (molho de carne engrossado com farinha de mandioca).



Massas



Macarrão de Comitiva Gratinado 🍴🍴 R\$ 163

Espaguete gratinado com charque frito e creme de queijos cremosos.



Penne Maracaju 🍴🍴 R\$ 138

Penne com ragu de linguiça Maracaju (linguiça artesanal feita à base de carne bovina picada na ponta da faca) e muçarela de búfalas criadas soltas em fazendas pantaneiras de Bandeirantes.



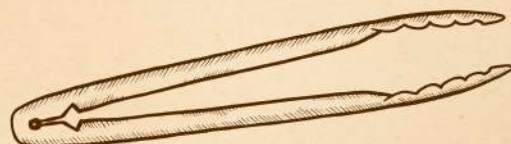
Arroz Quesú com Ragu de Filé Soleado 🍴 R\$ 102

Arroz a moda paraguaia com muito queijo meia cura acompanhado de um ragu de filé mignon soleado. 🇵🇷



Espaguete com "boi ralado" 🍴 R\$ 91

Espaguete com ragu de carne bovina moída, com muçarela de búfala de Bandeirantes/MS.



Veganos



Panelinha de Legumes com Missô 🍴 R\$ 115

Em referência à enorme comunidade japonesa do Mato Grosso do Sul. Panelinha de legumes e palmito do Cerrado, salteados em pasta de soja. Acompanha arroz de coco e tofu grelhado.



Macarrão de Legumes e Cogumelos 🍴 R\$ 97 Campo-Grandense

Uma celebração a Campo Grande, a terceira maior colônia japonesa no Brasil. Macarrão frito com cogumelos frescos cultivados na região e legumes frescos diversos.



Caldos



Creme de Mandioca com Cupim 🐮 R\$ 65

Creme de mandioca com pedaços de cupim e lascas de parmesão e coquitos paraguaios.

Kids



Tirinhas de Filé 🐮 R\$ 49

Tirinhas de filé mignon, arroz, tomatinhos cereja e batatas fritas.



Espaguetinho com "boi ralado" 🐮 R\$ 45

Espagete com ragu de carne bovina moída.



Isquinhas do Rio Miranda 🐮 R\$ 55

Isclas de Pintado empanadas, arroz tomatinhos cereja e batata frita.

Sobremesas



Sobremesa do dia. R\$ 42 consulte o garçom

Cafés



Café Expresso com Rapadura. R\$ 8,5

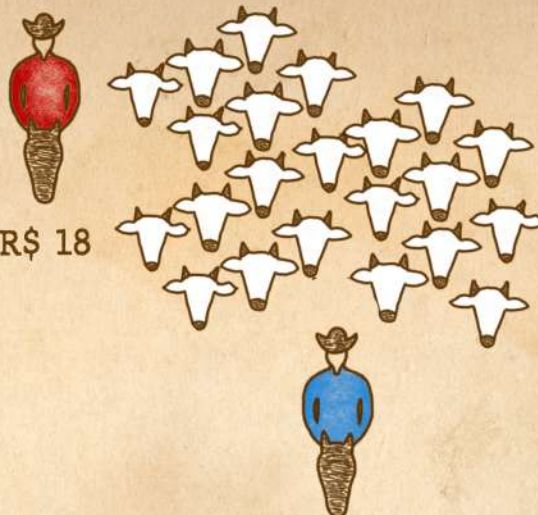


Sucos Naturais

Frutas possíveis:

Laranja, Abacaxi, Limão, Melancia

R\$ 18



Águas e Refrigerantes

Água Prata sem gás R\$ 9,50

Água Prata com gás R\$ 9,50

Coca Cola R\$ 9

Coca Zero R\$ 9

Guaraná R\$ 9

Guaraná Zero R\$ 9

Sprite R\$ 9

Fanta Laranja R\$ 9

Schweppes Citrus R\$ 12

Água Tônica R\$ 12

H2O Limoneto R\$ 14



Cervejas

Brahma 600ml R\$ 15

Original 600ml R\$ 19

Corona 600ml \$ 22

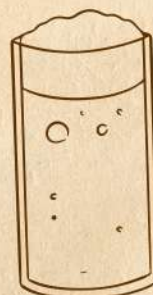
Heineken Long Neck 330ml R\$ 15

Heineken Long Neck sem álcool 330ml R\$ 15

Chopp Brahma 350ml R\$ 15

Chopp Bonitense Pilsen 350ml R\$ 15

Heineken 600ml R\$ 20



Coquetéis Exclusivos

Terena R\$ 43

Vodka, suco de melancia e soda limonada.

Dourado R\$ 44

Whisky, Lucano, vermute com laranja caramelizada.

Jaguapiru R\$ 40

Vinho branco, manjeriçã, limão e soda.

Voo da Garça R\$ 44

Cachaça envelhecida, maracujá e espumante demi-sec.

Bacuri R\$ 44

Vodka, maracujá, xarope de coco e espuma de gengibre.

Arara-Canindé R\$ 44

Gin, maracujá, laranja e Curaçau Blue.

Tereré Dry R\$ 43

Cachaça artesanal da casa a base de tereré, vermute dry, limão siciliano, angostura e xarope de açúcar.

Beija Flor R\$ 44

Vinho tinto, xarope de maracujá, limão, água com gás e gelo.

Ypê Rosa R\$ 44

Campari, gin, suco de limão, uvas cortadas e gelo.

Mondego R\$ 45

Licor nocello, café expresso gelado, leite condensado batido com gelo.

Quintal de Casa R\$ 45

Vodka, xarope de capim cidreira, manjeriçã, suco de limão siciliano, xarope de açúcar e manjeriçã desidratado.

Onça Pintada R\$ 45

Tangerina, cachaça envelhecida, maracujá e xarope de açúcar.

Coquetéis sem Álcool

Araras R\$ 28

Xarope de curaçao blue, citrus, suco de limão, suco de laranja e gelo.

Gurizinho R\$ 35

Suco de morango, abacaxi com hortelã, limão e espuma de gengibre.

Soda Italiana R\$ 22

Sabores possíveis: Romã, maçã verde, limão-taiti, limão siciliano, framboesa, Curaçau Blue, coco e maracujá.

Refrigerante da Casa R\$ 22

Xarope de gengibre, suco de limão, gelo e água com gás.

Raspadinhas R\$ 20

Gelo Triturado com xaropes de frutas.

Sabores possíveis: Coco, gengibre, maracujá, limão, grenadine, framboesa e morango.

Piña Descolada R\$ 36

Suco de abacaxi, leite condensado, leite de coco e gelo.



Clássicos Brasileiros

Samba R\$ 27

Cachaça envelhecida em Carvalho, coca cola e limão.

Bombeirinho R\$ 28

Cachaça Comitiva, xarope de Grenadine e limão.

Rabo de Galo R\$ 25

Cachaça e Vermute Cynar.



Clássicos Internacionais

Gin Tônica R\$ 40

Gin, tônica, gelo, limão siciliano, casca de Bacuri desidratada e ramo de alecrim.

Aperol Sprits R\$ 44

Aperol, gelo, espumante, rodela de laranja, água com gás.

Negroni R\$ 45

Gin, Campari, vermute tinto, bitter de laranja, gelo e rodela de laranja.

Mojito R\$ 43

Rum, limão, hortelã, açúcar, gelo e água com gás.

Margarita R\$ 44

Tequila, suco de limão, xarope de açúcar, licor de laranja no copo encrustado de sal.

Cosmopolitan R\$ 43

Vodka, suco de limão, xarope de cramberry e licor de laranja.

Fitzgerald R\$ 45

Gin, suco de limão siciliano, xarope de açúcar e Angostura.

Boulevardier R\$ 49

Bourbon, vermute tinto, Campari, e casca de laranja.

Mojito de Morango R\$ 45

Rum, morangos, hortelã, suco de limão, xarope de açúcar e água com gás.

Piña Colada R\$ 44

Rum, suco de abacaxi, leite condensado e leite de coco.

Moscow Mule R\$ 45

Vodka, suco de limão, xarope de gengibre e espuma cítrica.



Caipirinhas

Frutas disponíveis:

Limão Taiti, Limão Siciliano, Abacaxi, Maracujá, Morango.



Caipirinha de cachaça Di Bonito Envelhecida em Carvalho R\$ 36

Caipirinha de cachaça Di Bonito R\$ 29

Caipirinha de Ypioca Reserva R\$ 24

Caipirinha de Cachaça Comitiva R\$ 27



Caipirinha de Cachaça Di Bonito de Limão Rosa e Pimenta de Aroeira R\$ 35

Caipirinha de Cachaça Di Bonito de Guavira R\$ 37

Caipirinha de São Francisco Envelhecida R\$ 23

Caipirosca Smirnoff R\$ 30

Guavira Frozen R\$ 46

Frozen de polpa de guavira e vodka

Doses

Rum Bacardi R\$ 25

Vodka Smirnoff R\$ 28

Whisky Red Label R\$ 31

Whisky Black Label R\$ 39

Whisky Grant's R\$ 31

Whisky Old Parr R\$ 41

Whisky Cutty Sark R\$ 38

Tequila R\$ 31

Gin R\$ 28

Campari R\$ 28

Licor 43 R\$ 29





**Compartilhe seus
momentos com a gente!**



@bacuricozinharegional

