



Boyrá

POUSADA

Menu



Brunch

Sugestões leves e nutritivas, perfeitas para um lanche da tarde ou para aqueles dias em que o despertador não apita tão cedo.

Light and nutritious suggestions, perfect for an afternoon meal or for those days when your alarm clock doesn't go on very early.

- | | |
|--|-----------|
| 1. SELEÇÃO DE FRUTAS FRESCAS DO DIA | 20 |
| <i>Fresh Fruit Selection of the Day</i> | |
| 2. VITAMINA DE AÇAÍ COM BANANA & LEITE | 32 |
| (consulte opção de leite vegetal)
<i>Acai Smoothie with Banana & Milk (check plant-based milk option)</i> | |
| 3. SHAKE DE WHEY PROTEIN | 44 |
| (consulte sabores e opção de leite vegetal)
Mantenha sua dieta equilibrada acrescentando uma dose de proteína ao suco ou fruta de sua preferência.
<i>Whey Protein Shake (check available flavors and plant-based milk option)</i> | |
| 4. TIGELA DE IOGURTE NATURAL | 30 |
| Servida com granola, mix de castanhas & mel
<i>Natural Yogurt Bowl, served with granola, mixed nuts & honey</i> | |
| 5. TIGELA DE AÇAÍ | 38 |
| Servida com granola, banana & mel
<i>Açaí Cream Bowl, served with granola, banana & honey</i> | |
| 6. CESTINHA DE PÃES DE QUEIJO | 28 |
| Porção de 8 unidades de pães de queijo recém-saído do forno, servidos com manteiga.
<i>A portion of 8 freshly baked cheese breads, served with butter.</i> | |
| 7. MISTO QUENTE DA VOVÓ | 26 |
| Feito de Pão Artesanal, com Presunto e Queijo Tostado na Manteiga
<i>Grandma's Ham and Cheese Sandwich, toasted on Butter. Made with Homemade Bread.</i> | |
| 8. DUPLA CLÁSSICA | 28 |
| Ovos Mexidos (2un.) & Pão Artesanal na Chapa
<i>Scrambled Eggs with Homemade Toast</i> | |
| 9. TRIO REFORÇADO | 40 |
| Ovos Mexidos (2un.), Bacon em Lascas & Pão Artesanal na Chapa
<i>Scrambled Eggs, bacon and homemade toast</i> | |
| 10. TRIO PROTEÍCO DA FAZENDA | 54 |
| Ovos Mexidos (2un.), Bacon em Lascas & Queijo Coalho na chapa (1un)
<i>Farm Protein Trio: Scrambled Eggs (2 units), Bacon Flakes & Grilled Coalho Cheese</i> | |
| 11. DOCE TAPIOCA | 30 |
| Recheada com banana, mel e canela
<i>Sweet Tapioca, filled with Banana, honey and cinnamon.</i> | |
| 12. TAPIOCA DA TERRA | 38 |
| Recheada com cenoura, cebola & champignons refogados Acompanha Saladinha de Mix de Folhas e Tomate
<i>Tapioca Crepe Stuffed with sautéed carrots, onions & mushroom. Accompanies Salad of Mixed Green Salad and Tomatoes.</i> | |

13. TAPIOCA CREMOSA 44

Recheada com Mussarela & Provolone
Acompanha Saladinha de Mix de Folhas &
Tomate, finalizada ao Pesto da Casa.

*Tapioca Crepe Stuffed with Mozzarella e
Provolone. Accompanies Salad of Mixed
Green Salad, Tomatoes and Pesto Souce*

14. OMELETE CLÁSSICO 42

Recheado com Mussarela e Presunto
Acompanha Saladinha de Mix de Folhas &
Tomate, ao Pesto da Casa.

*Omelet Filled with Mozzarella and Ham.
Accompanies Salad of Mixed Green Salad,
Tomatoes and Pesto Souce*

15. DOCE CREPIOCA 38

Finalizada com Mel
*Sweet Tapioca and Eggs Crepe covered
with honey*

16. CREPIOCA CLÁSSICA 46

Recheada com Mussarela e Presunto
Acompanha Saladinha de Mix de Folhas &
Tomate, ao Pesto da Casa.

*Tapioca and Eggs Crepe Stuffed with
Mozzarella e Provolone. Accompanies Salad of
Mixed Green Salad, Tomatoes and Pesto Souce*

**17. DESPERTAR COM CAFÉ
NO NINHO 290**

(para 2 pessoas - necessário agendar com
no mínimo 2h de antecedência)

Um café da manhã completo, servido no
conforto de sua suíte e no horário de sua
preferência, para duas pessoas. Perfeito para
um despertar leve, romântico e feliz. Incluí:

Seleção de frutas frescas do dia, granola,
mel, pão de queijo, ovos mexidos, lascas
de bacon, cesta de pães artesanais, geleia,
manteiga, mussarela, presunto, térmica de
café, suco de laranja e bolo do dia.

*Breakfast at the Nest (for 2 people -
reservations must be made at least 2 hours
in advance). A full breakfast, served for two
people, in the comfort of your suite and at
the time of your choice. Perfect for a light,
romantic and happy awakening. Includes:
Selection of fresh fruits of the day, granola,
honey, cheese bread, scrambled eggs, bacon
strips, basket of artisanal breads, jam, butter,
mozzarella, ham, coffee thermos, orange juice
and cake of the day.*

Saladas

(Menu disponível para pedidos até às 17h)

18. SALADA MIMOSA 62
Mix de Folhas, Croutons, Parmesão, molho
Caesar à moda da casa e Tirinhas de Frango
Grelhado (150g)
*Mimosa Salad: Mixed Green Salad, Croutons,
Parmesan, House-Style Caesar Sauce and Grilled
Chicken's Slices (150g)*

19. SALADA MIMOSA COM CAMARÃO 88
Mix de Folhas, Croutons, Parmesão, molho
Caesar à moda da casa e Camarões GG
Salteados (8un.)
*Mimosa Salad with Shrimps: Mixed Green
Salad, Croutons, Parmesan, House-Style
Caesar Sauce and Flambéed Shrimps (8un.)*

Entradas e Porções

(Menu disponível para pedidos até às 17h)

20. APERITIVO & PROSA 38

Mix de castanhas, cubinhos de mussarela & azeitonas.

Appetizer: mixed nuts, mozzarella cubes & olives

21. TÁBUA DE FRIOS 82

Mussarela, provolone, gorgonzola, salame, mix de castanhas, tomate confitado e azeitonas.

Portion of Mussarela Cheese, Provolone Cheese, Salami, Mix of chestnuts, Confit Tomatoes & Olives

22. CEVICHE DE TILÁPIA (100g) 44

Tilapia Ceviche

23. BATATA FRITA (250g) 30

French Fries

BATATA FRITA (500g) 48

French Fries

24. MANDIOCA FRITA (250g) 30

Manioc Fries

MANDIOCA FRITA (500g) 48

Manioc Fries

25. QUEIJO COALHO NA CHAPA (100g) 38

Finalizado com Mel de Beterraba.

Grilled Coalho Cheese, finished with Beetroot Honey

26. DADINHOS DE TAPIOCA COM QUEIJO COALHO 58

Finalizado com Geléia de Pimenta (300g).

Tapioca Cubes with Curd Cheese, finished with Pepper Jelly

27. CAMARÕES SALTEADOS AO CHIMICHURRI (8un.) 92

Salted Shrimp with Chimichurri Sauce (8un.)

28. TAÇA DE CAMARÕES CROCANTES 96

Acompanha Geléia de Pimenta (8un. - 100g).

Bowl of Breaded Pink Shrimp with Pepper Jelly (8un. - 100g)

Lanches Individuais

29. VEGBURGUER 46

160g de hambúrguer de proteína de soja, cebola caramelizada, tomates confitados & alface. Acompanha Batata Frita e Molho da Casa Vegano, à base de Páprica. (opcional: queijo mussarela)

160g of homemade vegetarian burger, caramelized onion, confit tomatoes & lettuce. Accompanies French Fries and House Sauce (optional: mozzarella cheese)

30. HAMBÚRGUER 54

180g de hambúrguer da casa com queijo mussarela derretido, cebola caramelizada, alface & tomate. Servido em pão de hambúrguer.

Acompanha Batata Frita e Molho da Casa Vegano à base de Páprica.

180g of burger, mozzarella cheese, caramelized onion, tomatoes & lettuce. Served on hamburger bread, with French Fries and House Sauce.

31. **COSTELINHA DE PACU CROCANTE** (200g) **44**
Crispy Pacu Ribs
COSTELINHA DE PACU CROCANTE DUPLA (400g) **74**
Crispy Pacu Ribs
32. **TIRINHAS DE FRANGO ACEBOLADO (250G) & BATATA FRITA** (250g) **62**
Sautéed Chicken Slices (250g) with Onions & French Fries
TIRINHAS DE FRANGO ACEBOLADO DUPLA (500g) & **BATATA FRITA** (250g) **88**
Sautéed Chicken Slices (500g) with Onions & French Fries
33. **TIRINHAS DE PEIXE CROCANTE** (200g) & **BATATA FRITA** (250g) **84**
Fish & Fries. Crispy Fish Slices (200g) with French Fries
TIRINHAS DE PEIXE CROCANTE DUPLA (400g) & **BATATA FRITA** (250g) **110**
Fish & Fries. Crispy Fish Slices (200g) with French Fries
34. **TIRINHAS DE FILÉ MIGNON** (250g) & **MANDIOCA FRITA** (250g) **84**
Filet Mignon Slices (250g) & Manioc Fries
TIRINHAS DE FILÉ MIGNON DUPLA (500g) & **MANDIOCA FRITA** (250g) **110**
Filet Mignon Slices (500g) & Manioc Fries
35. **ESCOLHA GUARNIÇÕES EXTRAS PARA ACOMPANHAR SUA PORÇÃO FAVORITA** **24**
Arroz (150g), Vinagrete (150g), Farofa (150g), Ovos Fritos (3 unid.) ou Saladinha

EXTRA SIDE DISHES: Rice (150g), Vinaigrette Salsa (150g), Manioc Flour (150g), Fried Eggs (3 units) or Starter Salad (por guarnição)



Menu À La Carte

Refeições feitas com calma e carinho.

Nossa cozinha é pequena, feita à mão e com o coração. Todos os pratos são preparados na hora, com ingredientes frescos e muito cuidado — do jeitinho que a gente acredita que a boa comida deve ser. Por isso, dependendo da demanda, o tempo de preparo pode ser maior. Para garantir uma experiência mais tranquila, recomendamos que faça seu pedido com antecedência, peça um bom drink e aproveite os encantos da Boyrá enquanto aguarda. A comida vem com afeto — e afeto não corre!

O Menu À La Carte está disponível para pedidos das **11h30 às 13h30**. À partir das 13h30 apenas o Menu de Porções e Aperitivos estará disponível.

*Food Made with Care — and No Rush
Our gastronomy is handcrafted and every dish is made using fresh ingredients and lots of care — just the way we believe good food should be. Because of this, and depending on demand, preparation time may be a bit longer. To ensure a relaxed experience, we recommend placing your order in advance, enjoying a great drink and soaking in the beauty of Boyrá while you wait. Here, food is made with love — and love takes its time.*

*The À La Carte Menu is available from 11:30 AM to 1:30 PM.
After 1:30 PM, only the Snacks & Appetizers Menu will be available.*

À La Carte

Sabores da Horta

salads

A) SALADINHA DE ENTRADA

Mix de Folhas e Tomate com Pesto da Casa (rúcula, castanha do Pará e parmesão). Porção pequena, ideal como entrada para abrir o apetite.

Individual 26 | Para dois 36 |
para até 4 pessoas 70

Salad (Mixed Green Salad, Tomatoes and Pesto Sauce)

B) SALADA MIMOSA

Mix de Folhas, Croutons, Parmesão, molho Caesar à moda da casa e Tirinhas de Frango Grelhado (100g).

Individual 62 | PrWa dois 110 |
para até 4 pessoas 160

Mimosa Salad (Mixed Green Salad, Croutons, Parmesan, House-Style Caesar Sauce and Grilled Chicken's Slices)

C) SALADA MIMOSA COM CAMARÃO

Mix de Folhas, Croutons, Parmesão, molho Caesar à moda da casa e Camarões Rosa.

Individual 88 | Pra dois 150 |
para até 4 pessoas 220

Flambados. Mimosa Salad with Shrimps (Mixed Green Salad, Croutons, Parmesan, House-Style Caesar Sauce and Flambed Pink Shrimps)

Sabores da Carne

meat

D) PARQUE ECOLÓGICO DO RIO FORMOSO

Filé Mignon à Parmegiana, com Molho Artesanal da Casa. Acompanha Arroz e Mandioca Frita.

Individual 88 | Para dois 168

Fillet Parmigiana with Homemade Tomato Sauce. Accompanied by Rice and Manioc Fries.

E) BOCA DA ONÇA

Escalope de Filé Mignon, ao molho demi glace. Acompanha Risoto Clássico ao Parmesão.

Individual 94 | Para dois 172

Fillet Mignon in demi glace Sauce. Accompanied by Classic Parmesan Risotto.

F) GRUTA DO MIMOSO

Escalope de Filé Mignon. Acompanha Talharim ao Molho Pomodoro Rústico.

Individual 82 | Para dois 158

Fillet Mignon with Rustic Tomato Noodles.

G) ABISMO ANHUMAS

Prime Rib Grelhado, finalizado ao molho chimichurri. Acompanha Arroz Branco, Legumes Salteados e Farofinha Crocante.

Individual 138 | Para dois 266

Grilled Prime Rib, finished with chimichurri sauce. Served with rice, sauteed vegetables and manioc flour.



Sabores do Rio ao Mar

fish & shrimps

H) AQUÁRIO NATURAL

Posta de Pintado Grelhado ao Vinagrete de Ervas. Acompanha Purê de Banana da Terra.

Individual 94 | Para dois 172

Grilled Pintado with Herb Vinaigrette, served with Mashed Plantain.

I) BURACO DAS ARARAS

Filé de Tilápia Grelhada

Acompanha Talharim ao Molho Pesto da Casa (Rúcula, Castanha do Pará & Parmesão).

Individual 82 | Para dois 158

Grilled Tilápia Fillet with Pesto Sauce Noodles.

J) CÂNIONS DO SALOBRA

Risoto de Camarão.

Individual 130 | Para dois 210

Shrimp Risotto

K) RIO DA PRATA

Moqueca de Pintado com Banana da Terra. Acompanha Arroz e Farofinha Crocante.

Para 2 pessoas 178 | Para até 4 pessoas 410

Pintado Moqueca with plantain. Served with Rice and Manioc Flour.

L) GRUTA DO LAGO AZUL

Pintado ao Urucum, gratinado com queijo. Acompanha Arroz e Farofinha Crocante.

Para 2 pessoas 178 | Para até 4 pessoas 410

Pintado with Urucum, au gratin with cheese. Served with Rice and Manioc Flour.

M) ESTRELA DO FORMOSO

Camarão ao Creme de Cabotiã. Acompanha Arroz e Farofinha Crocante.

Para 2 pessoas 290 | Para até 4 pessoas 590

Pumpkin & Shrimp's Cream. Served with Rice and Crispy Farofa.

Sabores da Itália

pasta

N) CEITA CORÊ

Talharim ao Molho Pomodoro Rústico.

Individual 52 | Para dois 90

Rustic Tomato Noodles.

O) LAGOA MISTERIOSA

Talharim ao Pesto da Casa (rúcula, castanha do Pará e parmesão).

Individual 58 | Para dois 98

Pesto Sauce Noodles.

P) NASCENTE AZUL

Talharim ao Alho e Óleo com Camarões Salteados ao Molho Chimichurri.

Individual 98 | Para dois 180

Garlic and Oil Noodles with Sautéed Shrimps and Confitted Tomatoes.

Sabores da Infância

kids

Q) PARQUE DAS CACHOEIRAS

Tirinhas de Filé Mignon (100g) com Arroz, Feijão e Purê de Batata.

Individual 38 | Para dois 74

Slices of Mignon. Served with rice, beans and mashed potatoes.

Sabores da Terra

vegan

R) GRUTA DE SÃO MIGUEL

Arroz Carreteiro Vegano, feito com proteína de soja e champignon.

Acompanha Feijão e Vinagrete.

Individual 54 | Para dois 90

Vegan Carreteiro Rice, made with soy protein and mushrooms. Served with beans and vinaigrette.

S) SERRA DA BODOQUENA

Hamburguer Vegetal, finalizado com picles artesanal de Cebolas Roxas Laminadas com Dedo de Moça e Especiarias, sobre Cama de Purê de Banana da Terra. Acompanha Arroz Branco e Farofa Crocante de Couve.

Individual 54 | Para dois 90

Veggie burger, topped with homemade pickles of sliced red onions with Dedo de Moça and spices, on a bed of mashed plantain. Served with rice and crispy kale farofa.

T) BALNEÁRIO DO SOL

Moqueca Vegana, feita com Banana da Terra. Acompanha Arroz Branco e Farofa Crocante.

Individual 58 | Para dois 98

Vegan Moqueca, made with Plantain.

Served with White Rice and Crispy Farofa.



Menu Degustação

Uma experiência à beira da piscina

Nosso Menu Degustação foi elaborado para aqueles que querem aproveitar o dia ao máximo, com sabor e leveza.

Composto de duas entradas e um prato principal com porções reduzidas, este menu é servido em três tempos por nosso serviço volante. Esta é a melhor opção para quem quer curtir a piscina enquanto aprecia uma sequência de especialidades de nossa cozinha.

Our Tasting Menu was designed for those who want to make the most of their day, with flavor and lightness. Comprising two starters and a main course served in three courses by our service, this is the best option for those who want to enjoy the day by the pool while savoring a sequence of specialties from our cuisine.

O Menu Degustação atende 2 pessoas e o custo é de 320,00.

O custo por pessoa adicional é de 150,00/pessoa.

Necessário solicitar até às 11h.

The Tasting Menu serves 2 people and costs 320.00.

The cost per additional person is 150.00/person.

It must be requested by 11am.

Opção

Rio Formoso

ENTRADA 1

Ceviche de Tilápia com Milho Peruano
Tilapia Ceviche with Peruvian Corn

ENTRADA 2

Camarões Rosa Empanados & Geléia de Pimenta
Breaded Pink Shrimp with Pepper Jelly

PRATO PRINCIPAL

Posta de Pintado Grelhado ao Vinagrete de Ervas.
Acompanha Purê de Banana da Terra.
*Grilled Pintado Fish with Herb Vinaigrette, served
with Mashed Plantain.*

Opção

Rio Cristalino

ENTRADA 1:

Dadinhos de Tapioca com Geleia de Pimenta
Tapioca Fried Cubes with Pepper Jelly

ENTRADA 2:

Camarões Salteados ao Chimichurri
Salted Pink Shrimp with Chimichurri Sauce

PRATO PRINCIPAL:

Risoto de Filé Mignon
Filet Mignon Risotto



Sobremesas

desserts

BOLO 12

(consulte disponibilidade e sabores)
Piece of cake (check availability and flavors)

TAÇA DE SORVETE 26

Cup of Ice Cream

**BANANA OU ABACAXI FLAMBADOS
COM SORVETE DE CREME** 34

*Banana or Pineapple Flambé with Cream
Ice Cream*

**LICOR AMARULA OU DOCE
DE LEITE DIBONITO (DOSE)** 30

*Amarula or DiBonito Dulce de Leche
Liqueur*

**BROWNIE ARTESANAL
COM SORVETE DE CREME** 34

*Hot & Creamy Chocolate Cake served
with Vanilla Ice Cream*



Outros

**ALUGUEL DE TOALHA
PARA PASSEIOS** 8

Towel Rental for Tours

**CREME DENTAL OU ESCOVA
DE DENTE ECOLÓGICA** 16

Toothpaste or Eco Tothbrush

BALDE DE GELO 18

Ice Bucket

REPELENTE 60

Mosquito Repellen

**TAXA DE ROLHA PARA VINHO
OU ESPUMANTE** 45

Wine's corkage fee

**ALUGUEL CAIAQUE OU STAND
UP PADDLE (POR HORA)** 50

Kayak or SUP rental (one hour)

**TAXA DE ROLHA PARA WHISKY &
OUTROS DESTILADOS** 150

Whisky's corkage fee

Bebidas

sem álcool

Non-Alcoholic Beverages

ÁGUA MINERAL SEM GÁS (Jarra - 700ml) <i>Water Jar</i>	6	SUCO DE CAIXINHA 200ml (consulte sabores disponíveis) <i>Box of Juice (check availability and flavors)</i>	7
ÁGUA MINERAL COM/SEM GÁS (Garrafa 500ml ou Lata) <i>Water pet bottle</i>	8	SUCO NATURAL (Copo: 300ml) Sabores: Laranja, Limão, Melancia, Abacaxi, Maracujá (polpa) e Morango (polpa) <i>Cup of Juice - Flavors: Orange, Lemon, Watermelon, Pineapple, Passion Fruit and Strawberry</i>	14
ÁGUA MINERAL SEM GÁS (1,5 litro) (Garrafa) <i>Water pet bottle</i>	12	SUCO NATURAL (Jarra: 1 litro) Sabores: Laranja, Limão, Melancia e Abacaxi. <i>Jar of Juice - Flavors: Orange, Lemon, Watermelon or Pineapple.</i>	40
REFRIGERANTE (Lata 350ml) <i>Soft Drinks</i>	10	ENERGÉTICO RED BULL <i>Red Bull Energy Drink</i>	22
CAFÉ EXPRESSO OU CHÁ <i>Tea</i>	6,6		
CHOCOLATE QUENTE <i>Hot Chocolate</i>	18		
TODDYNHÓ <i>Chocolate Milk</i>	8		

alcoólicas

Alcoholic Beverages

CERVEJA CORONITA (210ml) <i>Coronita Beer</i>	10,5	CACHAÇAS & LICORES ESPECIAIS (Dose) - Consulte Disponibilidade!	24
CERVEJA CORONA (Lata 350ml) <i>Corona Beer</i>	12	CAMPARI (Dose)	24
CERVEJA STELLA PURE GOLD (Sem Glúten) OU HEINEKEN (Long Neck 330ml) <i>Beer</i>	14	VODKA NACIONAL SMIRNOFF (Dose)	22
CERVEJA BRAHMA (Garrafa 600ml) <i>Brahma Beer</i>	20	VODKA IMPORTADA ABSOLUT (Dose)	32
CERVEJA HEINEKEN (Garrafa 600ml) <i>Heineken Beer</i>	24	WHISKY 8 ANOS RED LABEL (Dose)	30
		WHISKY 12 ANOS BLACK LABEL OU OLD PAR (Dose)	36
		POWER WHEY 3 CORAÇÕES (250ml)	18

Drinks & Coquetéis

Um brinde à natureza!

Clássicos e Contemporâneos

☞ 1. APEROL SPRITZ 38

Perfil alcoólico suave, refrescante e com leve toque de amargor. Coquetel à base de Aperol, Espumante Brût, água com gás e laranja.

☞ 2. BEM-TE-VI 34

Perfil alcoólico moderado, adstringente e bastante aromático. Coquetel à base de Cachaça Gabriela (cravo e canela), Mix tropical de maracujá e Xarope artesanal.

3. ESPRESSO MARTINI 34

Perfil alcoólico moderado, notas de caramelo, especiarias e café. Coquetel à base de Vodka, Licor artesanal de café e café.

☞ 4. FITZGERALD 38

Perfil alcoólico moderado, cítrico e aromático. Coquetel à base de Gin, suco cítrico e bitter aromático.

☞ 5. GARIBALDI 34

Perfil alcoólico suave, frutado com um toque de amargor e refrescante. Coquetel à base de Campari e suco de natural de laranja.

☞ 6. GIN & TÔNICA 34

Perfil alcoólico moderado, notas adstringentes e refrescante. Coquetel à base de Gin, gotas de taiti e tônica.

7. MOJITO 36

Perfil alcoólico suave, muito refrescante e aromático. Coquetel à base de Rum, suco cítrico, água gaseificada e perfume de hortelã.

☞ 8. MOSCOW MULE 38

Perfil alcoólico moderado, cítrico e com notas picantes. Coquetel à base de Vodka, suco cítrico, bitter aromático e espuma artesanal de gengibre.

9. NEGRONI 36

Perfil alcoólico marcante, seco e levemente adocicado. Coquetel à base de Gin, Campari, Vermouth Rosso e tintura salina.

10. WHISKY FORMOSO 44

Perfil alcoólico marcante, refrescante e aromático. Coquetel à base de Whisky, suco cítrico e licor de laranja e canela e espuma de gengibre.

Caipifruits

☞ 11. CAIPIFRUIT DE LIMÃO 34

Perfil alcoólico moderado, cítrico e adocicado. Coquetel à base de Vodka ou Cachaça, Limão taiti e Xarope de açúcar.

☞ 12. CAIPIFRUIT DE MARACUJÁ 34

Perfil alcoólico moderado, cítrico e adocicado. Coquetel à base de Vodka ou Cachaça, Purê de maracujá e Xarope de açúcar.

☞ 13. CAIPIFRUIT DE MORANGO 34

Perfil alcoólico frutado e adocicado. Coquetel à base de Vodka ou Cachaça, Morangos e Xarope de açúcar.

Antorais

14. BOYRÁ 40
Perfil alcoólico suave, cremoso e adocicado. Coquetel à base de Vodka, café, Licor regional de doce de leite e creme de Marula.

15. FERRUGEM 44
Perfil alcoólico suave, cremoso e adocicado. Coquetel à base de Whisky, Licor de Marula, Sorvete de creme e Bolacha recheada.

16. GINGER TONIC 38
Perfil alcoólico moderado, refrescante, picante e com leve dulçor. Coquetel à base de Gin, Mel de gengibre artesanal, suco cítrico e tônica.

17. IAÇÃ 38
Perfil alcoólico suave, adocicado e terroso. Coquetel à base de Rum, Purê de açaí, Licor artesanal de laranja e suco cítrico.

 **18. MOJITO PANTANEIRO** 38
Perfil alcoólico moderado, muito refrescante e herbal. Coquetel à base de Rum Pantaneiro, suco cítrico, água gaseificada e perfume de hortelã.

Não Alcoólicos

19. CAETANO'S 45
Cremoso e adocicado. Coquetel à base de Sorvete de creme, Xarope de macadâmia e bolacha recheada.

20. CURUMIM 34
Adocicado, frutado e refrescante. Coquetel à base de Açaí, Purê de morangos e Guaraná.

 **21. MULE MULE** 34
Cítrico, refrescante e levemente picante. Coquetel à base de Soda, suco cítrico e espuma artesanal de gengibre.

 **22. PINK FRESH** 34
Adocicado, cítrico e refrescante com leve picância. Coquetel à base de Xarope artesanal de hibisco, soda cítrica e Espuma artesanal de gengibre.



Experiências Especiais

Eternize suas memórias

Na Pousada Boyrá, cada momento pode se transformar em uma lembrança inesquecível. Entre o verde que abraça a pousada e o canto da natureza que embala os dias, oferecemos experiências criadas para celebrar o amor, a conexão e a beleza de estar presente.

Desfrute de piqueniques ao ar livre, cafés da manhã servidos com delicadeza na suíte, ambientações românticas preparadas com exclusividade ou um jantar especial à beira da piscina. Mais do que serviços, são convites para viver o agora — com encanto, leveza e emoção.

At Pousada Boyrá, every moment can turn into an unforgettable memory. Surrounded by the lush green that embraces the inn and the melodies of nature that fill each day, we offer experiences designed to celebrate love, connection, and the beauty of being present. Enjoy outdoor picnics, breakfast delicately served in your suite, exclusive romantic setups, or a special dinner by the pool. More than services, these are invitations to live in the now — with charm, lightness, and emotion.



Piqueniques Boyrá

(necessário agendar com no mínimo 24h de antecedência, sujeito à disponibilidade)

Surpreenda alguém especial com esta deliciosa, romântica e divertida experiência, que pode ser degustada em um ambiente cuidadosamente decorado em nossos decks às margens do rio Formoso, em nossos bangalôs da piscina ou mesmo no conforto de sua suíte.

Oferecemos três opções:

Surprise someone special with this delightful, romantic, and fun experience, which can be enjoyed in a carefully decorated setting on our decks by the Formoso River, in our poolside bungalows, or even in the comfort of your suite. We offer three options:

PIQUENIQUE FORMOSO

Nosso tradicional piquenique inclui: Tábua de Frios, Mini Sanduiches, Pães de Queijo, Salada de Frutas, Waffles, Torradas Artesanais, Patê, Geléia, Manteiga e um docinho surpresa pra finalizar. Acompanha água sem gás e uma garrafa de espumante (pode ser substituído por vinho branco, rosé ou tinto). Valor: R\$590,00

Our traditional picnic includes: a Cold Cuts Platter, Mini Sandwiches, Cheese Breads, Fruit Salad, Waffles, Artisan Toast, Pâté, Jam, Butter, and a surprise sweet treat to finish. It comes with a bottle of water and a bottle of sparkling wine (which can be replaced with white, rosé, or red wine).

PIQUENIQUE FORMOSINHO (KIDS)

Um delicioso piquenique especialmente formulado para crianças. Inclui Mini Sanduiches, Pães de Queijo, Pipoca Salgada e Doce, Espetinhos de Frutas Sortidas e Brigadeiro de Colher. Acompanha água sem gás e uma jarra de suco de laranja. Valor: R\$510,00

A delicious picnic specially designed for children. It includes Mini Sandwiches, Cheese Breads, Sweet and Salty Popcorn, Assorted Fruit Skewers, and Spoon Brigadeiro. It comes with a bottle of water and a pitcher of orange juice.

PIQUENIQUE FONDUE DE CHOCOLATE

O fondue de chocolate da Boyrá é perfeito para qualquer estação. Um delicioso creme de chocolate nobre é servido em panela de cobre, acompanhado com guarnições de Morangos, Uvas, Banana, Maçã, Waffles e Bolachas. Acompanha água sem gás e uma garrafa de espumante (pode ser substituído por vinho branco, rosé ou tinto). Valor: R\$620,00

Boyrá's chocolate fondue is perfect for any season. A rich, premium chocolate cream is served in a copper pot, accompanied by a selection of Strawberries, Grapes, Banana, Apple, Waffles, and Cookies. It comes with a bottle of water and a bottle of sparkling wine (which can be replaced with white, rosé, or red wine).



Café da manhã na suíte

(necessário agendamento com no mínimo 2h de antecedência, sujeita à disponibilidade)

Sua manhã pode ficar ainda mais especial e romântica ao degustar este delicioso Café da Manhã no conforto de sua suíte, com a vista incomparável de nossas Suítes Chalé. Servido em duas charmosas bandejas de madeira, nosso café da manhã inclui: seleção de frutas frescas do dia, granola, mel, pão de queijo, ovos mexidos, lascas de bacon, cesta de pães artesanais, geleia, manteiga, mussarela, presunto, térmica de café, suco de laranja e bolo do dia.

Serve duas pessoas e pode ser levado até a suíte entre as 8h e 11h, conforme sua preferência de agendamento. Valor: R\$290,00.

Make your morning even more special and romantic by enjoying this delicious breakfast in the comfort of your suite, with the unparalleled view from our Chalet Suites. Served on two charming wooden trays, our breakfast includes: a selection of fresh seasonal fruits, granola, honey, cheese bread, scrambled eggs, crispy bacon, a basket of artisan breads, jam, butter, mozzarella, ham, a thermal pot of coffee, orange juice, and the cake of the day. Serves two people and can be delivered to your suite between 8 a.m. and 11 a.m., according to your preferred time.

Preparação especial na suíte

(necessário agendamento com no mínimo 2h de antecedência)

Surpreenda seu ou sua parceira (o) com uma recepção especial! A suíte é apresentada com decoração especial com flores, um espumante de alto padrão (pode ser substituído por vinho branco, rosé ou tinto) e uma mini tábua de frios. Você também pode nos enviar um texto para que seja colocado no cartão junto à decoração. Valor: R\$380,00.

Surprise your partner with a special welcome! The suite is prepared with a romantic flower arrangement, a high-quality bottle of sparkling wine (which can be replaced with white, rosé, or red wine), and a mini charcuterie board. You can also send us a message to be written on a card and placed with the decoration.

Jantar especial

Nosso jantar normalmente é servido no restaurante e está incluso nas tarifas. Caso queira um jantar ainda mais especial, podemos montar um espaço exclusivo pra vocês em um dos bangalôs da piscina, com ambiente decorado e atendimento personalizado.

O jantar é composto de entrada, prato principal e sobremesa - servido à francesa. O menu pode ser personalizado dentro das opções apresentadas. Valor: R\$240,00
HORÁRIO PARA SERVIR É ÀS 20H30.

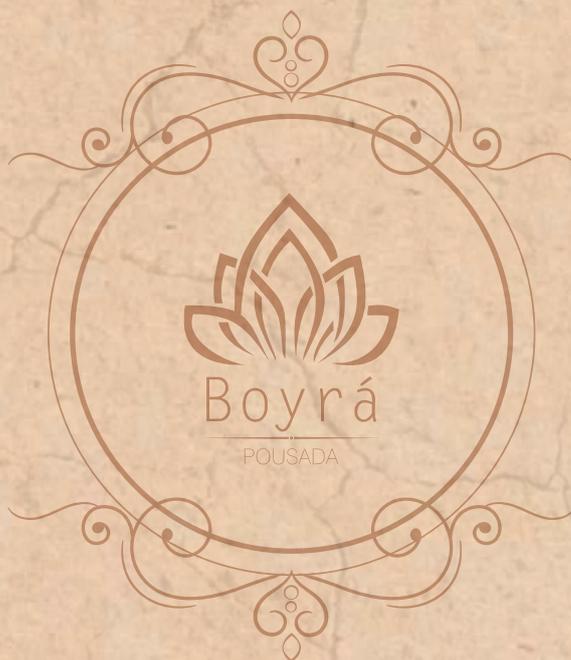
Our dinner is usually served in the restaurant and is included in the rates. However, if you'd like an even more special experience, we can set up a private space just for you in one of our poolside bungalows, with a decorated atmosphere and personalized service. Dinner includes a starter, main course, and dessert — served in the French style. The menu can be customized from the available options.

Massoterapia

Já imaginou sintonizar seu corpo e mente em harmonia com toda a natureza da Boyrá?! Temos parceria com fantásticos massoterapeutas que podem realizar as massagens às margens do rio, embaixo de árvores ou mesmo em sua varanda ou suíte. Este serviço deve ser pré-agendado, dado que trata-se de uma parceria com os profissionais do Espaço Nômade de Massagem e Terapia Holística, logo o profissional precisa se deslocar até aqui no horário agendado.

Os valores são combinados e pagos diretamente ao profissional.
O agendamento pode ser feito através do número: (67) 98158-3824 (WhatsApp).

*Ever imagined aligning your body and mind in harmony with all the nature that surrounds Boyrá?
We partner with fantastic massage therapists who can offer sessions by the river, under the trees, or right on your suite's balcony or inside your room.
This service must be scheduled in advance, as it is offered through a partnership with professionals from the Nomad Space for Massage and Holistic Therapy. The therapist will travel here specifically for your appointment.
Prices are arranged and paid directly to the therapist.
To book, contact: +55 (67) 98158-3824 (WhatsApp).*



Boyra
POUSADA



© (11) 9 1213.4002
@gorillazcreativemenu