



BAR21

JENIPABU

MAIS QUE UM BAR, UM CARTÃO-POSTAL POTIGUAR

Há mais de 30 anos, somos parte da história de Jenipabu, um dos cartões-postais mais icônicos do Rio Grande do Norte.

Unimos a beleza singular da região aos sabores incríveis da culinária potiguar, celebrando nossas raízes e ingredientes locais.

Seja bem-vindo ao Restaurante e Bar 21 Jenipabu:
Uma experiência inesquecível começa agora!





ENTRADINHAS

BRUSCHETTA DO MAR <i>a mais pedida da casa!</i>	
Dadinhos crocantes de coalho com tapioca, servidos com catupiry, camarões grelhados e geleia de limão siciliano	
8 unidades	48
4 unidades	30
ENCONTRO TERRA E MAR <i>novidade</i>	51
Filé trinchado e camarões grelhados finalizados com molho de gorgonzola e crispy de cebola roxa, servidos com torradas fininhas e crocantes	
CALDEIRADAZINHA <i>novidade</i>	42
Mix de frutos do mar (polvo, peixe e camarões), grelhados e envolvidos com molho do mar super saboroso, finalizado com vinagrete, farofa da casa e servido com chips de batata doce	
BOLINHO DE MOQUECA <i>novidade</i>	28
Croquetes de peixe e arroz de moqueca, com legumes (pimentões coloridos, cebola roxa, tomate e coentro), envolvidos com queijo cremoso, servido com vinagrete de dendê	
ESPETINHO 21 <i>novidade</i>	31
Espeto de peixe com bacon e pão de alho de camarão, acompanhado de farofa e vinagrete	
CEVICHE DE CAMARÃO	38
Camarões frescos, manga, missô, cebola roxa julienne, pimenta biquinho, coentro, limão e chips de batata doce	
CROQUETE TERRA E MAR 4 unidades	34
4 croquetes de camarão com carne de sol e catupiry, servidos com geleia de pimenta biquinho	
GRATIN DE CAMARÃO AOS 4 QUEIJOS	42
Filé de camarão salteado na manteiga de garrafa com toque de vinho branco, envolvido com molho 4 queijos, gratinado e servido com torradas da casa	
CASQUINHA DE CARANGUEJO	27
Refogado de carne de caranguejo, com queijo maçaricado, acompanhado de farofa e torradas	

PETISCOS

CARANGUEJO	1 unidade	15
CARANGUEJO	3 unidades	40
ESCONDIDINHO DE CAMARÃO		40
ESCONDIDINHO DE CARNE DE SOL		35
FRANGO CROCANTE COM FRITAS		65
CARNE DE SOL COM MACAXEIRA FRITA		75
FILÉ COM FRITAS		78
CAMARÃO ALHO E ÓLEO COM FRITAS		75
CAMARÃO CROK		85
ISCA DE PEIXE COM FRITAS		80
PEIXE FRITO INTEIRO COM FRITAS		95
PASTEL DE CAMARÃO	5 unidades	45
PASTEL DE CARNE	5 unidades	36
PASTEL DE QUEIJO	5 unidades	36



CALDOS

CALDO DE CAMARÃO	22
CALDO DE POLVO	20
CALDO DE PEIXE	18
CALDO DE SURURU	18

PORÇÕES

ARROZ	16
FEIJÃO	18
FEIJÃO VERDE	22
FAROFA	5
FAROFA D’ ÁGUA	10
PIRÃO DE PEIXE	24
PURÊ DE MACAXEIRA	24
SALADA FRESCA	15
MOLHO ROSÉ	3
GELEIA DE PIMENTA	5
GELEIA DE LIMÃO SICILIANO	5
MACAXEIRA FRITA	30
BATATA FRITA	30
TORRADAS	8

PRATOS

INDIVIDUAIS

CAMARÃO CITRON SALAD

55

Mix de folhas frescas, tomate seco marinado, parmesão, finalizado com geleia de limão siciliano e torradas.
Pode ser pedido com camarão, frango ou peixe

RISOTO JENIPA *novidade*

80

Risoto de parmesão com filé mignon

PARMEGIANA 21 *novidade*

80

Peixe crocante acompanhado de espaguete envolvido em molho de peixe, coberto com queijo gratinado

ESPAGUETE MARÍTIMO

75

Camarões grelhados, espaguete grano duro, envolvido com molho de camarão e finalizado com farofa crocante

RIZO DO MAR

80

Risoto de camarão e polvo, finalizado com farofa de coral

MIGNON AO ROTI

75

Medalhão finalizado ao molho roti, servido com fettuccine puxado no azeite

FILÉ KIDS

48

Isclas de carne ou frango grelhadas na manteiga, servido com arroz branco e fritas



PARA 2 PESSOAS

CAMARÃO CROCANTE Arroz de brócolis, purê de macaxeira, batata frita e geleia de pimenta biquinho	150
CARNE DE SOL Arroz branco, feijão verde, farofa d'água e macaxeira frita	128
PEIXE FRITO POSTA Arroz branco, pirão de peixe e batata frita	115
PEIXE FRITO INTEIRO Arroz branco, feijão verde, pirão de peixe, batata frita e salada fresca	150
PEIXE AO MOLHO DE CAMARÃO <i>o mais pedido da casa!</i> Arroz branco, pirão de camarão e batata frita	170
MOQUECA DE PEIXE Arroz branco, pirão de peixe, batata frita e banana da terra	135
FILÉ MIGNON Arroz de brócolis, purê de macaxeira e batata frita	150
FRANGO CROCANTE Arroz de brócolis, feijão verde e batata frita	110

PARA 3 PESSOAS

PEIXE FRITO INTEIRO Arroz branco, pirão de peixe, feijão verde, batata frita e salada fresca	220
CARNE DE SOL Arroz branco, feijão verde, farofa d'água e macaxeira frita	190
MOQUECA DE PEIXE Arroz branco, pirão de peixe, batata frita e banana da terra	198
CAMARÃO CROCANTE Arroz de brócolis, purê de macaxeira, batata frita e geleia de pimenta biquinho	220

SOBREMESAS

PETIT COCADA *a mais pedida da casa!*

25

Cocada cremosa por dentro e assadinha por fora, acompanhada de sorvete de creme e calda de maracujá com toque de alecrim

BOLO DE COCO GELADO *novidade*

23

Bolo de coco gelado, empanado no coco queimado e finalizado com calda de doce de leite

PUDIM TOFFEE CARAMEL

20

Clássico pudim de leite condensado, lisinho e cremoso, servido com caramelo toffee e crocante de castanha



BEBIDAS

ÁGUA MINERAL	4
ÁGUA MINERAL COM GÁS	5
ÁGUA DE COCO	7
ÁGUA TÔNICA	8
CAFÉ EXPRESSO (consultar opções)	5
REFRIGERANTE KS (290ML) (consultar opções)	6
REFRIGERANTE LATA (350ML) (consultar opções)	7
REFRIGERANTE LATA (350ML) Coca- Cola	8
H2O	10
REDBULL	20
SMIRNOFF ICE (300ML)	18
MATUTA (300ML) (consultar opções)	30

SUCOS

COPO (400ML)	10
JARRA (1L)	25
(Cajá, Caju, Graviola, Limão, Maracujá e Uva)	
LARANJA (COPO)	14
MORANGO (COPO)	14
LARANJA COM MORANGO (COPO)	15
LARANJA (JARRA)	35
MORANGO (JARRA)	35
LARANJA COM MORANGO (JARRA)	40



DRINKS AUTORAIS

JENIPABU MULLE <i>o mais pedido da casa!</i>	32
Vodka, suco de limão, açúcar e espuma artesanal de coco com gengibre	
FITZCAJU <i>novidade</i>	34
Gin, calda artesanal de caju, limão e angostura. Uma releitura do clássico Fitzgerald do jeitinho 21	
UMBU TROPICAL <i>novidade</i>	30
Vodka, licor de laranja, umbu, limão e espuma de cajá	
MANGA TROPICAL <i>novidade</i>	34
Vodka, manga, leite condensado e xarope de gengibre	
VERANO <i>novidade</i>	28
Gin, geleia da casa de limão siciliano, angostura e água com gás	
OCEANO 21 <i>novidade</i>	34
Gin, licor curaçau blue , redução de graviola, água tônica, espuma de coco com um toque de gengibre	
SUNSET 21	32
Gin nacional, xarope de cajá com maracujá, suco de limão e água tônica	
HIBISCOS	34
Vodka, geleia artesanal de frutas vermelhas, suco de limão e citrus	
DUNAS	28
Gin nacional, kiwi, extrato de hortelã e manjeriçao, suco de limão, xarope de gengibre e espuma artesanal de coco com gengibre	
LOVE ON THE BEACH	32
Vodka, suco de laranja, aperol e xarope de morango	

*Substituições por Vodka ou Gin importado têm acréscimo de R\$5

DRINKS CLÁSSICOS

CAIPIRINHA Limão, cachaça e açúcar	14
CAIPIROSKA Limão, vodka e açúcar	18
CAIPIROSKA COM SMIRNOFF Limão, vodka e açúcar	20
CAIPIFRUTA Vodka ou cachaça, açúcar e fruta (cajá, caju ou maracujá)	25
CAIPIFRUTA ESPECIAL Vodka ou cachaça, açúcar e frutas da época	30
APEROL SPRITZ Espumante, aperol, água com gás e laranja	30
MOJITO Rum, açúcar, sumo de limão, hortelã e água com gás	22
GIN TÔNICA Gin, água tônica e limão	25
GIN TROPICAL Gin, energético de frutas tropicais e laranja	30
FITZGERALD Gin, limão, açúcar e angostura	30

*Substituições por Vodka ou Gin importado têm acréscimo de R\$5

DOSES

MATUTA CRISTAL	8
MATURA UMBURANA	10
YPIÓCA	6
SAGATIBA	7
SAMANAÚ	8
VODKA SMIRNOFF	8
VODKA ABSOLUT	14
BLACK&WHITE	8
RED LABEL	12
OLD PAR	16
GIN TANQUERAY	15
GIN NACIONAL	8
TEQUILA JOSÉ CUERVO	16

CERVEJAS

LONG NECK

BUDWEISER	12
STELLA ARTOIS	12
STELLA ARTOIS PURE GOLD	14
HEINEKEN	14
HEINEKEN ZERO ÁLCOOL	14
CORONA	15
CORONA CERO	15

600 ML

SKOL	12
DEVASSA	13
BRAHMA CHOPP	14
ORIGINAL	16
AMSTEL	16
SPATEN	17
STELLA ARTOIS	18
HEINEKEN	20



CARTA DE VINHOS

ESPUMANTES

Casa Perini Brut	119
(Casa Perini Farroupilha - RS)	
Casa Perini Moscatel Aquarela	129
(Casa Perini Farroupilha - RS)	

VINHOS BRANCOS

Esporão Pé Branco	89
(Esporão Alentejo)	
Siegel Reserva Sauvignon Blanc	99
(Vina Siegel Vale do Colchagua)	
Benjamin Chardonnay	114
(Nieto Senetiner Mendoza)	
Barone Montalto Maiolica	129
(Barone Montalto Sicília)	

VINHOS ROSÉS

Siegel Reserva Rosé	94
(Vina Siegel Vale do Colchagua)	
Mateus Rosé	129
(Sogrape Vinhos Vinho Verde - Bairrada)	

VINHOS TINTOS

Esporão Pé Tinto	89
(Esporão Alentejo)	
Siegel Reserva Carmenere	99
(Vina Siegel Vale do Colchagua)	



Compartilhe sua experiência



Avalie-nos no Google



Avalie-nos no TripAdvisor

Aceitamos cartões de crédito/débito e pix
Cobramos taxa de serviço de 10%
Couvert Artístico de R\$15

📶 Rede: Bar 21
Senha: @Bar2100

📷 21JENIPABU