



# CAMARÕES

· DESDE 1989 ·

É com muita alegria que compartilhamos com você as delícias e belezas de nossa terra. Orgulhosos de nossas raízes genuinamente potiguares, estamos aqui desde 1989 e hoje contamos com quatro unidades, todas na cidade de Natal.

Agradecemos a oportunidade de poder servi-lo e desejamos um excelente apetite!

camaroes.com.br  
NATAL . RN . BRASIL

Em consonância com a Lei Federal 13.419/2017, cobramos Taxa de Serviço de 10%. O valor arrecadado é rateado entre todos os funcionários da empresa, integrando suas remunerações.

# ENTRADAS E SALADAS

**COUVERT** 21,00

Cesta com pães artesanais produzidos em nossa padaria e pastas diversas.

**CEVICHE DE PEIXE E CAMARÃO** 28,50

Camarão e peixe marinados com azeite, suco de limão, cebola roxa, pimentões e coentro. Acompanha chips de batata doce.

**CASQUINHO DE CARANGUEJO** /sob consulta 15,50

Carne de caranguejo refogada com manteiga do sertão, verduras, coentro e leite de coco. Coberta com farofa.

**CAPRESE DE CAMARÃO** 22,00

Camarão ao pesto de manjeriçã, coberto com molho de tomate fresco e espuma de parmesão. Acompanha torradas da casa.

**VATAPÁ DE CAMARÃO** 19,50

De textura cremosa, com camarão e peixe, verduras, coentro, leite de coco e um leve toque de dendê e pimenta. Acompanha torradas da casa.

**CAMARÃO AO ALHO E ÓLEO** /200g 52,00

Camarão (sem casca) salteado com alho frito. Acompanha torradas da casa e molho aioli.

**CAMARÃO ESTRELA DO MAR** /200g 52,50

À milanesa, com gergelim. Acompanha molhos golf e aioli.

**BOLINHO DE BACALHAU** /6 unidades 21,00

Bolinhos de bacalhau temperados e servidos com molho refrescante de mostarda e hortelã.

**CAMARÃO IMPERIAL** /8 unidades 38,00

Empanado e recheado com catupiry e ervas, servido com molhos da casa.

**PARMEGIANA PETISCO** /200g 49,00

Filé em cubos à milanesa, gratinados com molho de tomate e queijo mussarela. Acompanha batata frita.



Pastel de Camarão

**PASTEL DE CAMARÃO** /unidade 15,50

Massa caseira recheada com camarão, catupiry e ervas.

**PASTEL DE CARNE DE SOL** /unidade 13,00

Massa caseira recheada com carne de sol, queijo de coalho, cebola roxa e coentro.

**PASTEL DE QUEIJO** /unidade 10,50

Massa caseira recheada com queijo de coalho.

**FILÉ AOS QUATRO QUEIJOS** /200g 45,50

Filé em cubos ao molho cremoso de quatro queijos. Acompanha torradas da casa.

**ESCONDIDINHO DE CAMARÃO** 20,00

Camarão refogado na manteiga do sertão com verduras, nata fresca e coentro. Coberto com purê de macaxeira e gratinado com queijo de coalho.

**ESCONDIDINHO DE CARNE DE SOL** 17,00

Carne de sol desfiada e refogada na manteiga do sertão com cebola roxa, nata fresca e coentro. Coberta com purê de macaxeira e gratinada com queijo de coalho.

**LULA À DORÉ** /200g 40,00

Anéis de lula crocantes servidos com molho aioli.

**POLVO MAR E SERTÃO** /200g 47,00

Salteado na manteiga do sertão com verduras, alcaparras, nata fresca e coentro. Acompanha torradas da casa.



Salada de Camarão

**BURRATA COM PARMA** 49,00

Queijo cremoso de búfala coberto com molho pesto e flor de sal, servido com lâminas de presunto de Parma sobre mix de folhas. Acompanha cesto com torradas.

**BURRATA SEM PARMA** 39,00

Queijo cremoso de búfala coberto com molho pesto e flor de sal, sobre mix de folhas. Acompanha cesto com torradas.

**SALADA PROVENÇAL** 32,50

Folhas mistas, cenoura, palmito, tomate cereja, tomate seco, mussarela de búfala e crocante de parmesão. Acompanha molho de iogurte com ervas.

**SALADA DE GORGONZOLA COM PÊRA** 37,00

Fatias de pêra assadas, queijo gorgonzola e nozes. Servidas com folhas mistas, cenoura, tomate cereja e palmito. Acompanha molho balsâmico.

**SALADA DE FRANGO** 37,00

Peito de frango grelhado servido com folhas mistas, cenoura, palmito, tomate cereja, tomate seco e crocante de parmesão. Acompanha molho de mostarda e mel.

**SALADA DE CAMARÃO** 43,00

Camarão grelhado servido com folhas mistas, cenoura, palmito, tomate cereja, tomate seco e crocante de parmesão. Acompanha molho de iogurte com ervas.

**SALADA DE CAMARÃO E SHITAKE** 49,00

Camarão e shitake refogados com azeite e alho-poró, servidos com folhas mistas, cenoura, palmito, tomate cereja e tomate seco. Acompanha molho balsâmico.

**RISOTO VEGANO** /individual 42,50

Risoto de shitake e champignon com açafrão e legumes (vagem, abobrinha, cenoura, ervilha, tomate cereja e brócolis), finalizado com azeite e ervas.

## PRATOS INFANTIS

Crianças até 12 anos

**PARMEGIANITO** /100g 33,50

Cubos de filé mignon à milanesa, gratinados com molho de tomate e queijo mussarela. Acompanha arroz branco e batata frita.

**FILEZINHO** /100g 31,50

Cubos de filé mignon grelhados, servido com arroz branco e batata frita.

**FRANGO KIDS** /100g 27,50

Cubos de peito de frango grelhados, servidos com arroz branco e batata frita.

**PEIXE KIDS** /100g 33,50

Cubos de filé de peixe grelhados, servidos com arroz branco e purê de batata.

*INTOLERANTES E ALÉRGICOS: todos os nossos produtos são manipulados na mesma cozinha e as descrições dos pratos podem não citar todos os ingredientes. Informe ao garçom se possui alguma restrição alimentar e solicite a presença de nosso maitre ou chefe de cozinha para recomendações e preparos exclusivos.*



# CAMARÕES

## À GREGA

115,00

À milanesa, servido sobre arroz à grega e gratinado com molho de tomate e queijo mussarela. Acompanha batata palha.

## INTERNACIONAL

115,00

Salteado com molho branco e servido sobre arroz cremoso com ervilha e presunto. Gratinado com queijos mussarela e parmesão. Acompanha batata palha.

## CANTO DO MANGUE /sob consulta

134,00

Refogado na manteiga do sertão com molho cremoso de camarão, verduras e coentro. Servido sobre arroz de caranguejo e gratinado com queijo de coalho. Acompanha macaxeira frita.

## NO JERIMUM

137,00

Jerimum assado, recheado com molho feito de sua polpa com camarões, queijo de coalho, lascas de coco, verduras e coentro. Gratinado com queijo de coalho e castanhas de caju. Acompanha arroz com brócolis e macaxeira frita.

## TERIYAKI

113,00

Salteado ao molho teriyaki, abacaxi grelhado, castanhas de caju, cebolinha e gergelim. Acompanha arroz com castanhas e legumes salteados.

## GENOVESE

122,00

Salteado com azeite, vinho branco, palmito e molho cremoso de manjeriço. Servido com risoto de tomate seco, rúcula e mussarela de búfala.

## À ROMANA

135,00

À milanesa, empanado com parmesão e ervas. Servido com risoto de gorgonzola, damasco e castanha do Pará. Acompanha chutney de cajá.

## CABUGI

115,00

Refogado na manteiga do sertão com champignon, alcaparras, molho de tomate, vinho branco, nata fresca e coentro. Acompanha arroz com brócolis e purê de batata gratinado.

## AOS QUATRO QUEIJOS

124,00

Salteado na manteiga com vinho branco e molho cremoso aos quatro queijos. Servido dentro do pão italiano e acompanha arroz à provençal (aromatizado com tomate seco e ervas) e batata rústica.

## FLOR DE SAL

116,00

Grelhado, salteado com ervas, tomate cereja, mussarela de búfala e flor de sal. Acompanha arroz com amêndoas e mix de assados com azeite e ervas (batata doce, jerimum, tomate, brócolis, palmito e abacaxi).

## SERIDÓ

115,00

Refogado na manteiga do sertão com verduras, nata fresca e coentro. Servido sobre arroz cremoso da terra e gratinado com queijo de coalho. Acompanha macaxeira frita.

## AO ALHO-PORÓ

113,00

Salteado com champignon, vinho branco e molho cremoso de alho-poró. Acompanha arroz no próprio molho e purê de batata gratinado.



Camarão Bonfim

**BONFIM** 126,00

Salteado na manteiga do sertão com cebola roxa, tomate, castanha de caju, pimenta biquinho, queijo de coalho assado e coentro. Servido com risoto de vatapá com leve toque de azeite de dendê.

**DO CHEF** 116,00

À milanesa, sobre arroz cremoso de manjeriço. Gratinado com molho de tomate, azeitona preta, orégano e queijo mussarela. Acompanha batata palha.

**DOM ALFREDO** 115,00

Grelhado, servido sobre fettuccine ao molho cremoso de queijo parmesão, vinho branco, bacon e julienne de legumes. Coberto com farofa de pão italiano, bacon e ervas.

**PARISIENSE** 116,00

Salteado com vinho branco, champignon, molho branco e manjeriço. Servido sobre arroz cremoso com julienne de legumes, ervilha e gratinado com queijos mussarela e parmesão. Acompanha batata palha.

**CROCANTE COM RISOTO BRIE** 137,00

Com crosta de quinoa e ervas. Servido com risoto de queijo brie, damasco, abobrinha e amêndoas. Acompanha molho de frutas vermelhas.

**DIJON** 117,50

Salteado com vinho branco, molho branco, palmito e mostarda Dijon em grãos. Servido sobre arroz cremoso com julienne de legumes, ervilha e gratinado com queijos mussarela e parmesão. Acompanha batata palha.

**COM RISOTO PARMA** /sob consulta 134,00

Salteado com azeite, palmito, brócolis e pesto de manjeriço e tomate seco. Servido com risoto de presunto de Parma com damasco e bacon crocante.

**GRELHADO** 112,00

Grelhado e servido com arroz com brócolis e legumes salteados com batata formaggio (batata assada, recheada com creme de queijo e coberta com crocante de bacon).

**AO CATUPIRY** 121,50

Salteado com vinho branco, palmito e molho de catupiry com ervas. Servido com arroz provençal (aromatizado com tomate seco e ervas) e batata rústica.

*INTOLERANTES E ALÉRGICOS: todos os nossos produtos são manipulados na mesma cozinha e as descrições dos pratos podem não citar todos os ingredientes. Informe ao garçom se possui alguma restrição alimentar e solicite a presença de nosso maitre ou chefe de cozinha para recomendações e preparos exclusivos.*

# PEIXES COM CAMARÃO

*Em função da sazonalidade e dos períodos legais de pesca, as espécies de peixes oferecidas no cardápio podem variar ao longo do ano.*

	TILÁPIA	DOURADO/ PESCADA	SIRIGADO sob consulta
<b>PEIXE AO MOLHO DE CAMARÃO</b>	107,50	121,50	151,00

Grelhado, coberto com molho cremoso de camarão, verduras e coentro. Acompanha arroz com brócolis e purê de batata gratinado.

<b>GRELHADO COM RISOTO DE CAMARÃO</b>	116,00	129,00	155,00
---------------------------------------	--------	--------	--------

Grelhado, coberto com molho de azeite e limão, tomate cereja e alho laminado. Servido com risoto de camarão, tomate fresco e abobrinha.

<b>À BELLE MEUNIÈRE</b>	115,00	128,00	154,00
-------------------------	--------	--------	--------

Grelhado, coberto com camarão e molho de alcaparras e champignon. Acompanha arroz com brócolis e legumes salteados com batata formaggio (batata assada, recheada com creme de queijo e coberta com crocante de bacon).

<b>AO LIMONE</b>	108,00	122,00	151,50
------------------	--------	--------	--------

Grelhado, coberto com camarão ao molho cremoso de limão siciliano. Acompanha arroz com alho crocante e purê de batata com coco.

<b>SALMÃO COM CAMARÃO TERIYAKI</b>			SALMÃO 128,00
------------------------------------	--	--	------------------

Ao forno, coberto com camarões ao molho teriyaki, abacaxi grelhado e castanhas de caju. Acompanha arroz com castanhas e legumes salteados com batata formaggio.

<b>DUO MAR</b>			DOURADO 118,50
----------------	--	--	-------------------

Filé de peixe e camarão grelhados, servidos com arroz com brócolis e legumes salteados com batata formaggio.

<b>MOQUECA DE PEIXE E CAMARÃO</b>			DOURADO 117,50
-----------------------------------	--	--	-------------------

Filé de peixe e camarão refogados com azeite, verduras, leite de coco, leve toque de dendê e coentro. Acompanha arroz branco, pirão de peixe e farofa.

Moqueca de Peixe e Camarão





Peixe Grelhado com  
Risoto de Camarão

## PEIXES

*Em função da sazonalidade e dos períodos legais de pesca, as espécies de peixes oferecidas no cardápio podem variar ao longo do ano.*

	TILÁPIA	DOURADO/ PESCADA	SIRIGADO sob consulta
<b>GRELHADO</b>	85,50	97,50	128,00
Grelhado e servido com arroz com brócolis e legumes salteados com batata formaggio (batata assada, recheada com creme de queijo e coberta com crocante de bacon).			
<b>VILA FLOR</b>	92,00	104,50	131,00
Grelhado, coberto com manteiga aromatizada, lâminas de castanhas do Pará e julienne de legumes. Acompanha arroz integral com grãos, purê de banana da terra e tomate assado.			
<b>COM AMÊNDOAS E RISOTO SICILIANO</b>	96,50	109,50	137,50
Grelhado, coberto com amêndoas laminadas. Acompanha risoto de limão siciliano com abobrinha e grãos de gergelim.			
<b>POTENGI</b>	90,50	103,00	130,00
Grelhado, servido com molho de tomate, champignon, alcaparras, vinho branco, nata fresca e coentro. Acompanha arroz com brócolis e purê de macaxeira gratinado com queijo de coalho.			
<b>TROPICAL</b>	SALMÃO 111,00	90,50	103,00
Com crosta de gergelim, servido sobre molho cremoso de manga. Acompanha arroz com brócolis e purê de batata gratinado.			
<b>DOURADO PRAIANO</b>			DOURADO 101,50
Grelhado, coberto com grãos de castanha de caju, sobre molho cremoso de manga. Acompanha arroz com brócolis e purê de jerimum gratinado com queijo de coalho.			

**INTOLERANTES E ALÉRGICOS:** todos os nossos produtos são manipulados na mesma cozinha e as descrições dos pratos podem não citar todos os ingredientes. Informe ao garçom se possui alguma restrição alimentar e solicite a presença de nosso maitre ou chefe de cozinha para recomendações e preparos exclusivos.

# FRUTOS DO MAR

## **GRELHADOS DO MAR** 128,00

Frutos do mar (camarão, peixe, lula e polvo) grelhados com azeite. Acompanha arroz com brócolis e legumes salteados com batata formaggio (batata assada, recheada com creme de queijo e coberta com crocante de bacon).

## **RISOTO ANDALUZIA** 132,50

Frutos do mar (camarão, peixe, lula e polvo) servidos com risoto de açafraão. Acompanha salada verde.

## **MOQUECA DO MAR** 126,00

Frutos do mar (camarão, peixe, lula e polvo) refogados com azeite, verduras, leite de coco, leve toque de dendê e coentro. Acompanha arroz branco, pirão de peixe e farofa.

## **AO AZEITE DE ERVAS** 132,50

Frutos do mar (camarão, peixe, lula e polvo) salteados com azeite de ervas, champignon, alcaparras e tomate cereja. Acompanha risoto de limão siciliano com abobrinha e grãos de gergelim.

## **FETTUCCHINE AO PESCATORE** 126,00

Frutos do mar (camarão, peixe, lula e polvo), salteados com azeite, vinho branco e molho rústico de tomate e ervas.

## PRATOS COM LAGOSTA

### **GRELHADO DAS DUNAS** /sob consulta 235,00

Frutos do mar (lagosta/2 caudas, camarão, peixe, lula e polvo) grelhados, servidos com arroz com brócolis, abacaxi grelhado e legumes assados com azeite e ervas.

### **LAGOSTA PONTA NEGRA** /sob consulta 275,00

Camarão e lagosta/4 caudas grelhados, regados com molho de alcaparras e champignon. Acompanha risoto de limão siciliano com abobrinha e grãos de gergelim.

Grelhado das Dunas  
\*não contém mexilhão







Filé ao Catupiry

## CARNES

### **FILÉ À PARMEGIANA**

104,50

Escalopes de filé à milanesa, servidos sobre fettuccine ao molho de tomate e gratinados com queijos mussarela e parmesão.

### **FILÉ MERLOT**

122,50

Medalhões de filé grelhados com bacon ao molho de vinho tinto. Acompanha risoto ao funghi com bacon, alho-poró e crocante de parmesão.

### **FILÉ AO SHITAKE**

115,00

Medalhões de filé grelhados com bacon e cobertos com molho de cogumelo shitake. Servidos com fettuccine aos quatro queijos com crocante de bacon.

### **FILÉ AOS QUATRO QUELJOS**

111,50

Medalhões de filé grelhados com bacon ao molho cremoso de queijos. Acompanha arroz à grega e batata rústica.

### **CARNE DE SOL SERTANEJA**

94,50

Carne de sol assada, desfiada e refogada com manteiga do sertão, cebola roxa, coentro e nata fresca. Servida sobre arroz cremoso da terra e gratinada com queijo de coalho. Acompanha macaxeira frita.

### **FILÉ AO CATUPIRY**

107,00

Medalhões de filé grelhados com bacon, cobertos com creme de catupiry e ervas e servidos sobre molho rôti com champignon. Acompanha arroz à grega e purê de batata gratinado.

### **FILÉ AO FUNGHI**

115,00

Medalhões de filé grelhados com bacon ao molho cremoso de cogumelo funghi. Acompanha arroz à piamontese e batata rústica.

### **FILÉ DO BOSQUE**

114,00

Medalhões de filé grelhados com bacon ao molho rôti com frutas vermelhas. Acompanha fettuccine aos quatro queijos com crocante de bacon.

### **FILÉ PIEMONTÊS**

104,50

Escalopes de filé à milanesa, gratinados com molho de tomate e queijo mussarela. Servido com arroz à piamontese e batata frita.

*INTOLERANTES E ALÉRGICOS: todos os nossos produtos são manipulados na mesma cozinha e as descrições dos pratos podem não citar todos os ingredientes. Informe ao garçom se possui alguma restrição alimentar e solicite a presença de nosso maitre ou chefe de cozinha para recomendações e preparos exclusivos.*

# SOBREMESAS

Todas as nossas sobremesas e sorvetes são produzidos na confeitaria do restaurante.

## **PETIT GATEAU DE CHOCOLATE** 20,50

Bolo quente de chocolate, servido com sorvete artesanal de creme e calda de chocolate.

## **PETIT GATEAU DE DOCE DE LEITE** 20,50

Bolo quente de doce de leite, servido com sorvete artesanal de creme crocante (com castanhas caramelizadas) e calda de laranja.

## **BROWNIE COM SORVETE DE AVELÃ** 21,50

Brownie de chocolate com castanha do Pará, servido com sorvete artesanal de avelã e calda de caramelo.

## **TAÇA TIRAMISU** 19,50

Sorvete artesanal de cappuccino coberto com creme de queijo, biscoito champagne caseiro, calda de café e crocante de cacau.

## **MOUSSE TRÊS CHOCOLATES** 18,00

Mousse de chocolate (70% cacau) coberto com mousse de chocolate ao leite com caramelo, mousse de chocolate branco, crocante de cacau e biscoito de castanha.

## **CREME DE PAPAYA** 15,00

Com licor de cassis e crocante de cereais.

## **SORVETE ARTESANAL** /1 bola 9,50

Creme, doce de leite, chocolate, avelã, tapioca, crocante, café e nata goiaba. Consulte nossas opções de frutas regionais, sem lactose.

## **MACARON PETIT** 19,00

Biscoito de merengue italiano com castanha de caju, coberto com sorvete artesanal de creme, calda de chocolate e amêndoas laminadas.

Macaron Petit



Taça Romeu e Julieta

## **TAÇA ROMEU E JULIETA** 20,00

Sorvete artesanal de nata goiaba coberto com mousse de queijo, calda de goiaba, queijo de coalho e biscoito de castanha de caju.

## **MIL FOLHAS /doce de leite ou chocolate** 20,00

Massa folhada crocante alternada com recheio (doce de leite ou chocolate) e servida com sorvete artesanal de creme.

## **AROMA DO BOSQUE** 18,00

Frutas vermelhas (morango, amora e framboesa) flambadas com Cointreau e cobertas com mousse de iogurte, raspas de limão e biscoitos de castanha.

## **COCADA MARIA BONITA** 20,50

Cocada de coco queimado ao forno, servida com sorvete artesanal de tapioca sobre calda de maracujá.

## **MOUSSE DE CHOCOLATE E MORANGO** /diet 15,00



# DIVERSOS

REFRIGERANTE	6,00
ÁGUA MINERAL /sem gás ou com gás	4,00
ÁGUA GASEIFICADA COM LIMÃO	6,00
ÁGUA TÔNICA	7,00
ENERGÉTICO /Red Bull	16,50
ÁGUA DE COCO /copo	6,00
ÁGUA DE COCO /jarra	11,00
CAFÉ EXPRESSO ITALIANO	7,00

# SUCOS

	COPO	JARRA
SUCO DE FRUTAS	7,00	13,00
Abacaxi . Abacaxi c/ hortelã . Acerola . Cajá . Caju . Laranja . Limão . Mangaba . Maracujá		
SUCO DE FRUTAS ESPECIAL	9,00	16,00
Graviola . Laranja com morango . Limonada Suíça . Morango . Uva		
SUCO DE UVA INTEGRAL		11,00

# BEBIDAS QUENTES

tres

CAFÉ COM LEITE	5,50
CAPPUCCINO	5,50
CHOCOLATTO	5,50

# CHÁS

HORTELÃ	4,50
CAPIM - CIDREIRA	4,50
ERVA - DOCE	4,50
CAMOMILA	4,50
BOLDO	4,50
VERDE	4,50
PRETO	4,50

# LICORES

COINTREAU . BAILEYS . AMARULA	13,00
CUARENTA Y TRES . FRANGELICO	16,00
DRAMBUIE	17,00

# CAFÉS

tres

CAFÉ EXPRESSO (VIBRANTE)	5,30
--------------------------	------

Intensidade \*\*\*\*\*

Origem: Cerrado Mineiro, Mogiana Paulista e Espírito Santo  
Notas: Chocolate, Caramelo e Torrada

CAFÉ EXPRESSO (DESCAF)	5,30
------------------------	------

Intensidade \*

Origem: Sul de Minas Gerais  
Notas: Amaro e Tostado  
Teor máximo de 0,1% de cafeína

*Do cultivo minucioso, passando pela colheita diferenciada, até a xícara sobre o balcão, o caminho percorrido pelo Espresso TRES revela máxima atenção aos detalhes e toda a excelência de uma bebida de sabor inigualável.*



# CERVEJAS

## LONG NECK

DEVASSA PURO MALTE . BOHEMIA .	
ANTARCTICA CRISTAL . CERVEJA S/ ÁLCOOL .	
CERVEJA ESCURA	7,20
HEINEKEN . STELLA ARTOIS	9,00
CERVEJA DE TRIGO EISENBAHN	10,50
THEREZÓPOLIS	15,00
WEIHENSTEPHANER /500 ml	34,00

# WHISKYS

NACIONAL /Teacher's	7,50
OITO ANOS /Red Label . Black & White	13,50
DOZE ANOS /Old Parr . Black Label .	
JACK DANIEL'S	19,00
DEZOITO ANOS /Gold Label	45,00

# BEBIDAS

VODKA NACIONAL	7,00
VODKA IMPORTADA	14,50
GIN IMPORTADO	20,50
RUM /Montila . Bacardi	6,50
TEQUILA	14,50
CACHAÇA /Samanaú. Seleta	6,00
CACHAÇA /Serra Limpa	8,50
SAQUÊ	16,50
CAMPARI	6,00
MARTINI	5,50

Alguns itens oferecidos em nosso cardápio podem variar de acordo com a disponibilidade no mercado, sazonalidade e eventuais lançamentos.

# NOSSOS DRINKS

CAIPIRINHA CAMARÕES	16,00
Cachaça Prata, mix de limões macerados com açúcar mascavo e finalizados com rapadura.	
CAIPIFRUTA FRUTAS VERMELHAS	15,00
CAIPIFRUTA TROPICAL	15,00
Vodka, morango, maracujá e kiwi.	
SPRITZ DO CAMARÕES	19,00
Aperol, Cointreau, água gaseificada sabor limão e suco de limão.	
POTIGUAR MOSCOW MULE	20,00
Vodka, cerveja, suco de limão e espuma de gengibre.	
INFUSÃO TROPICAL	18,00
Vodka, água tônica, chá de flores e frutas, suco de limão e toque de gengibre.	
TROPICAL GIN	32,00
Gin importado, mix mojito, chá de cranberry com romã, água tônica e suco de cajá.	

# CLÁSSICOS

COQUETEL TROPICAL S/ ÁLCOOL	12,00
COQUETEL TROPICAL C/ ÁLCOOL	14,00
CAIPIRINHA	9,50
CAIPIROSCA	13,50
CAIPIFRUTA	13,50
Cajá . Caju . Kiwi . Morango . Seriguela /sazonal.	
CAIPIFRUTA C/ SAQUÊ	24,00
GIN TÔNICA	22,00
Gin importado e água tônica.	
MARGARITA	16,50
Tequila Prata, Cointreau e suco de limão.	
MOJITO	17,50
Rum Bacardi, suco de limão, água com gás e hortelã.	
PIÑA COLADA	15,00
Rum Carta Blanca, Malibu, leite de coco e abacaxi.	

Substituição vodka nacional por vodka importada 7,00