



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!

ENTRADAS

ANTEPASTOS 27,00

Camarão ao azeite temperado, caponata de legumes, patê de tomate seco e pasta de gorgonzola com redução de frutas vermelhas. Acompanha cesto com pães.

CEVICHE DE PEIXE E CAMARÃO 27,00

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

CASQUINHO DE CARANGUEJO /sob consulta 15,00

Carne de caranguejo refogada com verduras, coentro e leite de coco.

CAPRESE DE CAMARÃO 21,00

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

VATAPÁ DE CAMARÃO 18,50

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

BRUSCHETTA DE CAMARÃO /15 min. 27,00

Fatias de pão italiano (5 unidades) cobertas com molho de tomate fresco, camarão ao pesto de manjeriçã e gratinadas com parmesão.

TAÇA DE LULA E CAMARÃO 23,00

Lula e camarão marinados com azeite de ervas e suave geleia agri-doce de pimenta e tomate. Acompanha cesto com pães e chips de batata doce.

ESCONDIDINHO DE CAMARÃO 19,00

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 15,50

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.



Pastel de Camarão

PASTEL DE CAMARÃO /unidade 15,00

Massa caseira recheada com camarão, catupiry e ervas.

PASTEL DE CARNE DE SOL /unidade 12,50

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

PASTEL DE QUEIJO /unidade 10,00

Massa caseira recheada com queijo de coalho.

FILÉ AOS QUATRO QUEIJS /200g 43,50

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

PARMEGIANA PETISCO /200g 46,50

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

CAMARÃO AO ALHO E ÓLEO /200g 49,00

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

CAMARÃO ESTRELA DO MAR /200g 49,50

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

LULA À DORÉ /200g 38,00

Anéis de lula crocantes servidos com molho aioli.

POLVO MAR E SERTÃO /200g 45,00

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

SALADAS



PROVENÇAL

31,00

Folhas mistas, cenoura, tomate cereja, palmito, ovo de codorna, tomate seco, mussarela de búfala e crocante de parmesão. Acompanha molho de iogurte com ervas e fatias de pão italiano gratinadas com parmesão.

Salada de Camarão

FRANGO

36,00

Peito de frango grelhado servido sobre folhas mistas, cenoura, tomate cereja, palmito, ovo de codorna, tomate seco e crocante de parmesão. Acompanha molho de mostarda com mel e fatias de pão italiano gratinadas com parmesão.

CAMARÃO

41,00

Camarão grelhado, regado com azeite temperado, servido sobre folhas mistas, cenoura, tomate cereja, palmito, ovo de codorna e crocante de parmesão. Acompanha fatias de pão italiano gratinadas com parmesão.

TOSCANA

43,00

Camarão salteado na manteiga Café Paris com bacon, tomate seco e azeitona preta. Servido sobre folhas mistas, cenoura, palmito, ovo de codorna, tomate cereja e crocante de parmesão.

SINFONIA DO MAR

49,00

Camarão, lula e polvo marinados em azeite temperado servidos sobre folhas mistas, cenoura, tomate cereja e palmito. Acompanha fatias de pão italiano gratinadas com parmesão.

PRATOS INFANTIS

Crianças até 12 anos

PARMEGIANITO /100g

32,00

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



FRANGO KIDS /100g

26,00

Cubos de peito de frango grelhados, servidos com arroz branco e batata frita. Acompanha molho rosé à parte.



FILEZINHO /100g

30,00

Cubos de filé mingnon grelhados, servido com arroz branco e batata frita. Acompanha molho de queijo à parte.



PEIXE KIDS /100g

32,00

Cubos de filé de peixe grelhados, servidos com arroz branco e purê de batata. Acompanha molho rosé à parte.



As descrições dos pratos podem, eventualmente, não citar todos os ingredientes. Informe ao garçom se possui alguma restrição alimentar, intolerância ou alergia, para verificarmos a possibilidade de adequar nossas preparações.



CAMARÕES

À GREGA

109,50

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

INTERNACIONAL

109,50

Salteado com azeite, 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

128,00

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

NO JERIMUM

131,00

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

107,50

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

FLOR DE SAL

110,50

Grelhado, salteado com azeite de ervas, tomate cereja, mussarela de búfala e finalizado com flor de sal. Acompanha arroz com amêndoas e mix de legumes assados ao forno com azeite e ervas.

AO ALHO-PORÓ

107,50

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

CABUGI

109,50

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.

AO PESTO COM RISOTO DE TOMATE SECO

116,00

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

COM CARNE DE SOL

116,00

Camarão e carne de sol desfiada, refogados com manteiga do sertão, nata fresca, verduras, coentro e queijo de coalho assado em cubos. Servido com arroz cremoso da terra e macaxeira frita.

SERIDÓ

109,50

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.

AOS QUATRO QUEIJOS

118,00

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 batatas rústicas à moda da casa.



Camarão Bonfim

BONFIM 120,00

Grelhado, salteado na manteiga do sertão com castanha de caju, pimenta biquinho, queijo de coalho assado e coentro. Servido com risoto de vatapá com lascas de coco e leve toque de azeite de dendê.

CROCANTE COM RISOTO BRIE 131,00

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

DO CHEF 110,50

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

DOM ALFREDO 109,50

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.

DIJON 112,00

Salteado com azeite, 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.

PARISIENSE 110,50

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

AO FONDUE 120,00

Salteado com champignon, vinho branco e molho cremoso de queijos gruyère e emmental. Acompanha arroz com brócolis e purê de batata gratinado.

AO CATUPIRY 116,00

Salteado ao molho de catupiry com palmito. Servido com arroz provençal (aromatizado com tomate seco e ervas) e batatas rústicas à moda da casa.

CAJUEIRO 109,50

À milanesa, com grãos de castanha de caju. Servido com arroz com brócolis e purê de macaxeira gratinado com queijo de coalho. Acompanha molho de maracujá.

GRELHADO 106,50

Grelhado e servido com arroz com brócolis e legumes salteados com batata formaggio.

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
PEIXE AO MOLHO DE CAMARÃO	102,50	116,00	144,00

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

GRELHADO COM RISOTO DE CAMARÃO	110,50	123,00	148,00
---------------------------------------	--------	--------	--------

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

À BELLE MEUNIÈRE	109,50	122,00	147,00
-------------------------	--------	--------	--------

Grelhado, coberto com camarão e molho de alcaparras e champignon. Acompanha arroz com brócolis e legumes salteados com batata formaggio.

SALMÃO COM CAMARÃO TERIYAKI			SALMÃO 122,00
------------------------------------	--	--	------------------

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

DUO MAR			DOURADO 113,00
----------------	--	--	-------------------

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

MOQUECA DE PEIXE E CAMARÃO			DOURADO 112,00
-----------------------------------	--	--	-------------------

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
GRELHADO	81,50	93,00	122,00
Grelhado e servido com arroz com brócolis e legumes salteados com batata formaggio.			
VILA FLOR	88,00	99,50	125,00
Grelhado, coberto com manteiga aromatizada e lâminas de castanhas do Pará. Acompanha arroz com brócolis, purê de banana da terra e tomate assado.			
COM AMÊNDOAS E RISOTO SICILIANO	92,00	104,50	131,00
Grelhado, coberto com amêndoas laminadas. Acompanha risoto de limão siciliano com abobrinha e grãos de gergelim.			
POTENGI	86,50	98,00	124,00
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.			
SALMÃO PRAIANO			SALMÃO 106,00
Com crosta de gergelim, servido sobre molho cremoso de maracujá e manga. Acompanha arroz com brócolis e purê de batata gratinado.			
DOURADO PRAIANO			DOURADO 96,50
Grelhado, coberto com grãos de castanha de caju, sobre molho cremoso de maracujá e manga. Acompanha arroz com brócolis e purê de jerimum gratinado com queijo de coalho.			

As descrições dos pratos podem, eventualmente, não citar todos os ingredientes. Informe ao garçom se possui alguma restrição alimentar, intolerância ou alergia, para verificarmos a possibilidade de adequar nossas preparações.

FRUTOS DO MAR E LAGOSTAS

GRELHADOS DO MAR 122,00

Frutos do mar (camarão, peixe, lula e polvo) grelhados com azeite. Acompanha arroz com brócolis e legumes salteados com batata formaggio.

RISOTO ANDALUZIA 126,50

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

AO AZEITE DE ERVAS 126,50

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

MOQUECA DO MAR 120,00

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.

MARISCADA MARACAJÁ /sob consulta 131,50

Frutos do mar (camarão, dourado, lula, polvo e carne de caranguejo) salteados com azeite de dendê, verduras, leite de coco e coentro. Acompanha arroz branco e macaxeira frita.

PRATOS COM LAGOSTA

GRELHADO DAS DUNAS /sob consulta 225,00

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

LAGOSTA PONTA NEGRA /sob consulta 265,00

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





Filé ao Catupiry

CARNES

FILÉ À PARMEGIANA

99,50

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

CARNE DE SOL SERTANEJA

90,00

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 MERLOT

117,00

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

FILÉ PIEMONTÊS

99,50

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

FILÉ AO FUNGHI

115,00

Medalhões de filé grelhados com bacon ao molho cremoso de cogumelo funghi. Acompanha arroz à piemontese e batatas rústicas à moda da casa.

FILÉ AO CATUPIRY

102,00

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 AOS QUATRO QUEIJOS

106,50

Medalhões de filé grelhados ao molho cremoso de queijos. Acompanha arroz à grega e batata formaggio.

FILÉ AO SHITAKE

107,00

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

FILÉ MEDITERRÂNEO

102,50

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

As descrições dos pratos podem, eventualmente, não citar todos os ingredientes. Informe ao garçom se possui alguma restrição alimentar, intolerância ou alergia, para verificarmos a possibilidade de adequar nossas preparações.

SOBREMESAS

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

PETIT GATEAU DE CHOCOLATE 19,50

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

PETIT GATEAU DE DOCE DE LEITE 19,50

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 20,50

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

TAÇA TIRAMISU 18,50

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

MOUSSE TRÊS CHOCOLATES 17,00

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 14,50

Com licor de cassis e crocante de cereais.

SORVETE ARTESANAL /1 bola 9,00

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

COCADA MARIA BONITA 19,50

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

Cocada Maria Bonita



Taça Romeu e Julieta

TAÇA ROMEU E JULIETA 19,00

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 18,00

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

AROMA DO BOSQUE 17,00

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



MACARON PETIT 17,00

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



Macaron Petit

**MOUSSE DE CHOCOLATE
E MORANGO** /diet 14,50

DIVERSOS

REFRIGERANTE 5,80

ÁGUA MINERAL /sem gás ou com gás 4,00

ÁGUA GASEIFICADA /H2O limão 6,00

ÁGUA TÔNICA /Schweppes, S. Citrus 6,90

CHÁ GELADO /Ice Tea 6,00

SMIRNOFF ICE 10,50

ENERGÉTICO /Red Bull 16,50

ÁGUA DE COCO /copo 5,50

ÁGUA DE COCO /jarra 10,50

SUCOS

	COPO	JARRA
SUCO DE FRUTAS	6,50	12,00

Abacaxi . Abacaxi c/ hortelã . Acerola .
Cajá . Caju . Laranja . Limão . Mangaba .
Maracujá

SUCO DE FRUTAS ESPECIAL	8,50	16,00
--------------------------------	------	-------

Frutas vermelhas . Graviola . Laranja com
morango . Limonada Suíça . Morango . Uva

Se desejar, os sucos podem ser batidos com leite, com gelo verde ou combinados.

CAFÉS E CHÁS

CAFÉ EXPRESSO . DESCAFEINADO 5,00

CAFÉ EXPRESSO ILLY 6,50

**CAPPUCCINO . CAFÉ COM LEITE .
CHOCOLATTO** 5,20

CHÁ 4,50

Boldo . Camomila . Capim Santo . Erva Doce .
Hortelã . Preto . Verde

LICORES

COINTREAU . BAILEYS . AMARULA 12,00

CUARENTA Y TRES . FRANGELICO 15,00

DRAMBUITE 16,50



CERVEJAS

LONG NECK

SKOL . BOHEMIA . ANTARCTICA CRISTAL . CERVEJA S/ ÁLCOOL . CERVEJA ESCURA	6,50
HEINEKEN . STELLA ARTOIS . CERVEJA DE TRIGO	8,70
CORONA	10,80
THEREZÓPOLIS	14,00
WEIHESTEPHANER 500 ml	34,00

WHISKYS

NACIONAL /Teacher's	7,00
OITO ANOS /Red Label . Black & White	13,00
DOZE ANOS /Old Parr . Black Label . JACK DANIEL'S	18,50
DEZOITO ANOS /Gold Label	45,00

BEBIDAS

VODKA NACIONAL	6,50
VODKA IMPORTADA	14,00
GIN NACIONAL	6,00
GIN IMPORTADO	19,50
CONHAQUE NACIONAL	6,00
RUM	6,00
TEQUILA	14,00
CACHAÇA	6,70
SAQUÊ	16,00
CAMPARI	5,80
MARTINI	4,90

DRINKS

COQUETEL TROPICAL S/ ÁLCOOL	12,00
COQUETEL TROPICAL C/ ÁLCOOL	14,00
CAIPIRINHA	9,50
CAIPIRINHA CAMARÕES	16,00
Cachaça Prata, mix de limões macerados com açúcar mascavo e finalizados com rapadura.	
CAIPIFRUTA	13,50
Cajá . Caju . Kiwi . Lima da Pérsia . Limão . Morango . Seriguela /sazonal.	
CAIPIFRUTA FRUTAS VERMELHAS	15,00
CAIPIFRUTA TROPICAL	15,00
Vodka, morango, maracujá e kiwi.	
CAIPIFRUTA C/ SAQUÊ	24,00
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.	
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.	
Acréscimo vodka importada	6,00
Acréscimo cachaça especial	4,00

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