



# 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 manjerição, 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 manjerição 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.

## PARMEGIANA PETISCO /200g 46,50

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

## CAMARÃO ESTRELA DO MAR /200g 49,50

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

## CAMARÃO AO ALHO E ÓLEO /200g 49,00

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

## LULA À DORÉ /200g 38,00

Anéis de lula crocantes servidos com molho aioli.

## BOLINHO DE BACALHAU /6 unidades 20,50

Bolinhos de bacalhau e macaxeira, temperados com alho e cebola. Acompanha molho refrescante de mostarda e toque de hortelã.

# SALADAS



Foto ilustrativa

## ITÁLIA 31,00

Folhas mistas, mussarela de búfala, tomate, tomate seco, azeitona e croutons. Temperada com vinagre balsâmico.

## VERÃO 31,00

Folhas mistas, tomate cereja, cenoura, pepino, palmito, cebola, milho verde, ovo de codorna e azeitona. Acompanha molho balsâmico.

## DO CHEF 41,00

Folhas mistas, camarão grelhado, tomate cereja, palmito e morango. Temperada com gergelim e molho de framboesa.

## PRIMAVERA 43,00

Folhas mistas, camarão salteado com shitake, alho-poró, cebola roxa, tomate cereja, cenoura, vinho branco e salsa. Acompanha molho da casa e torradas de pão italiano gratinadas com queijo 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.

## 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.

## 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.

## 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.

## PAPA 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.

## 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.

## 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.

## POTIGUAR /sob consulta

113,00

Refogado com azeite de dendê, verduras, leite de coco e coentro. Acompanha arroz no próprio molho com carne de caranguejo e macaxeira frita.



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.

**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.

**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.

**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.

**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.

**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 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.

**PONTA NEGRA** /sob consulta 175,00

Empanado e recheado com queijo catupiry e ervas. Acompanha arroz com amêndoas, purê de batata com limão siciliano e alho-poró e, à parte, molhos tártaro e golf.

**AO PESTO** 108,50

Salteado com azeite, vinho branco, tomate seco e azeitona preta. Servido com fettuccine ao molho pesto de manjeriçã.

**GRELHADO** 106,50

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

*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.*

# 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>	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.

<b>GRELHADO COM RISOTO DE CAMARÃO</b>	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.

<b>À BELLE MEUNIÈRE</b>	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.

<b>SALMÃO COM CAMARÃO TERIYAKI</b>			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.

<b>MOQUECA DE PEIXE E CAMARÃO</b>			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
<b>GRELHADO</b>	81,50	93,00	122,00
Grelhado e servido com arroz com brócolis e legumes salteados com batata formaggio.			
<b>JANGADEIRO</b>	85,00	94,00	125,00
Grelhado, servido com molho de tomate, champignon, alcaparras, vinho branco, nata fresca e coentro. Acompanha arroz com brócolis e purê de batata gratinado.			
<b>TROPICAL</b>	83,00	95,50	123,00
Grelhado, com crosta de gergelim, sobre molho cremoso de manga. Acompanha arroz com brócolis e purê de batata gratinado.			
<b>VILA FLOR</b>	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.			
<b>COM AMÊNDOAS E RISOTO SICILIANO</b>	92,00	104,50	131,00
Grelhado, coberto com amêndoas laminadas. Acompanha risoto de limão siciliano com abobrinha e grãos de gergelim.			
<b>SALMÃO TROPICAL</b>			<b>SALMÃO</b> 106,50
Com crosta de gergelim, servido sobre molho cremoso de manga. Acompanha arroz com brócolis e purê de batata gratinado.			

*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 açafão e legumes. Acompanha salada verde ou macaxeira frita.

## **MARISCADA MARACAJAÚ** /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







File ao Catupiry

## CARNES

### **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 À PARMEGIANA** 99,50

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

### **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 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 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 AOS QUATRO QUEIJOS** 106,50

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

### **FILÉ MEDITERRÂNEO** 102,50

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

# 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.

## **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.

## **SORVETE ARTESANAL** /1 bola 9,00

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

## **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.

## **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.

## **CREME DE PAPAYA** 14,50

Com licor de cassis e crocante de cereais.

## **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.

## **PUDIM DE LEITE** 12,00

## **PUDIM DE LEITE DIET** 12,50



**MACARON PETIT** 17,00

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

**BRIGADEIRO** /unidade 6,50



Macaron Petit

## 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

**SMIRNOFF ICE** 10,50

**ENERGÉTICO** /Red Bull 16,50

**ÁGUA DE COCO** /copo 5,50

**ÁGUA DE COCO** /jarra 10,50

## SUCOS

	COPO	JARRA
<b>SUCO DE FRUTAS</b>	6,50	12,00

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

<b>SUCO DE FRUTAS ESPECIAL</b>	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

**DRAMBUIE** 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

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

# 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