



# CAMARÕES

· DESDE 1989 ·

É com muita alegria que reabrimos nossas portas para lhe receber! Como pode perceber, muita coisa precisou mudar nesse tempo. Toda nossa operação foi repensada e adaptada para nos proporcionar segurança. O cardápio precisou ser momentaneamente reduzido para que toda a cadeia de produção pudesse ser simplificada.

O que não mudou foi nosso prazer em lhe servir e a alegria em ter você conosco. Seja muito bem-vindo!

 [@camaroesnatal](https://www.instagram.com/camaroesnatal)





# ENTRADAS

<b>COUVERT</b>	<b>24,00</b>
Cesta com pães artesanais e pastas diversas.	
<b>PASTEL DE CAMARÃO/UNIDADE</b>	<b>17,00</b>
Massa caseira recheada com camarão, catupiry e ervas.	
<b>PASTEL DE CARNE DE SOL/UNIDADE</b>	<b>14,00</b>
Massa caseira recheada com carne de sol, queijo de coalho, cebola roxa e coentro.	
<b>CASQUINHO DE CARANGUEJO/SOB CONSULTA</b>	<b>16,50</b>
Carne de caranguejo refogada com azeite, tomate, cebola, coentro e leite de coco. Coberta com farofa.	
<b>CAPRESE DE CAMARÃO</b>	<b>24,00</b>
Camarão ao pesto de manjericão, coberto com molho de tomate fresco e espuma de parmesão. Acompanha torradas da casa.	
<b>CEVICHE DE PEIXE E CAMARÃO</b>	<b>29,50</b>
Camarão e peixe marinados com azeite, suco de limão, cebola roxa, pimentões e coentro. Acompanha chips de batata doce.	
<b>CEVICHE DE CAJU/VEGANO</b>	<b>15,00</b>
Caju marinado com azeite, suco de limão, leite de coco, castanha, cebola roxa, pimentões, tomate cereja e coentro. Acompanha chips de batata doce.	
<b>BRUSCHETTA POTIGUAR/8 UNIDADES</b>	<b>29,00</b>
Dadinhos de tapioca temperados com queijo de coalho e orégano, cobertos com creme formaggio e camarão grelhado. Regados com fio de mel de engenho e toque de geleia de pimenta agridoce.	
<b>ESCONDIDINHO DE CARNE DE SOL</b>	<b>18,00</b>
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.	
<b>ESCONDIDINHO DE CAMARÃO</b>	<b>21,00</b>
Camarão refogado na manteiga do sertão com tomate, nata fresca e coentro. Coberto com purê de macaxeira e gratinado com queijo de coalho.	
<b>POLVO MAR E SERTÃO/200G</b>	<b>59,00</b>
Polvo salteado na manteiga do sertão com tomate, cebola roxa, alcaparras, nata fresca e coentro. Acompanha cesta com torradas.	
<b>CAMARÃO AO ALHO E ÓLEO/250G</b>	<b>67,00</b>
Camarão (sem casca) salteado com alho frito. Acompanha cesta com torradas e molho aioli.	



Pastel de Camarão

Casquinho de Caranguejo



# SALADAS E VEGANO

## SALADA PROVENÇAL

34,00

Salada com folhas, cenoura, palmito, tomate cereja, tomate seco, mozzarella de búfala e crocante de parmesão. Acompanha molho de iogurte e ervas.

## SALADA DE GORGONZOLA COM PERA

38,50

Salada com fatias de pera assadas, folhas, queijo gorgonzola, nozes, cenoura, palmito e tomate cereja. Acompanha molho de vinagre balsâmico e mel de engenho.

## SALADA DE FRANGO

38,50

Salada com peito de frango grelhado, folhas, cenoura, palmito, tomate cereja, tomate seco e crocante de parmesão. Acompanha molho de mostarda e mel.

## SALADA DE CAMARÃO

49,00

Salada com camarão grelhado, folhas, cenoura, palmito, tomate cereja, tomate seco e crocante de parmesão. Acompanha molho de iogurte e ervas.

## RISOTO VEGANO/INDIVIDUAL

43,00

Risoto de cogumelos com açafrão, legumes, bechamel de castanha e azeite de ervas.

## PRATOS INFANTIS

### FILEZINHO/100G

34,50

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

### PEIXE KIDS/100G

34,50

Cubos de peixe grelhados, acompanhados de arroz branco e purê de batata.

### FRANGO KIDS/100G

28,00

Fatias de peito de frango grelhados, acompanhados de arroz branco e batata frita.

### PARMEGIANITO/100G

34,50

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

Risoto Vegano





# CAMARÕES

## À GREGA

89,50

Camarão à milanesa, servido sobre arroz à grega, coberto com molho de tomate e gratinado com queijo mozzarella. Acompanha batata palha.

## INTERNACIONAL

89,00

Camarão salteado com molho branco, servido sobre arroz cremoso com ervilha e presunto. Gratinado com queijos mozzarella e parmesão. Acompanha batata palha.

## CANTO DO MANGUE/SOB CONSULTA

102,50

Camarão salteado na manteiga do sertão com molho cremoso de camarão, tomate, cebola roxa e coentro. Servido sobre arroz de caranguejo e gratinado com queijo de coalho. Acompanha macaxeira frita.

## DO CHEF

92,00

Camarão à milanesa, servido sobre arroz cremoso de manjerição e coberto com molho de tomate, azeitona preta e orégano. Gratinado com queijo mozzarella. Acompanha batata palha.

## DIJON

91,50

Camarão salteado com vinho branco, molho branco, palmito e mostarda Dijon em grãos, servido sobre arroz cremoso com julienne de legumes e ervilha. Gratinado com queijos mozzarella e parmesão. Acompanha batata palha.

## PARISIENSE

89,00

Camarão salteado com vinho branco, molho branco, champignon e folhas de manjerição. Servido sobre arroz cremoso com julienne de legumes, ervilha e gratinado com queijos mozzarella e parmesão. Acompanha batata palha.

## IMPERIAL

91,00

Camarão empanado, recheado com catupiry e ervas. Acompanha arroz cremoso com queijo parmesão, vinho branco, bacon, julienne de legumes e, à parte, molho golf.

## DO SERTÃO

88,50

Camarão empanado com tapioca granulada, servido com arroz cremoso de jerimum, queijo de coalho e bacon. Acompanha geleia de pimenta agridoce.

## FLOR DE SAL

94,50

Camarão grelhado, regado com azeite de ervas, tomate cereja, mozzarella de búfala e flor de sal. Acompanha arroz com amêndoas, mix de assados (batata doce, jerimum, tomate, alho, brócolis, palmito e abacaxi) e batata formaggio (batata assada, recheada com creme de queijo e coberta com crocante de bacon).

## CABUGI

88,50

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

## CROCANTE COM RISOTO BRIE

104,50

Camarão empanado com quinoa e ervas, servido com risoto de queijo brie, damasco, abobrinha e amêndoas. Acompanha molho de frutas vermelhas.

## BONFIM

99,00

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

## DOM ALFREDO

88,00

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

## AOS QUATRO QUEIJOS (PÃO ITALIANO)

94,50

Camarão salteado com vinho branco e molho cremoso aos quatro queijos. Servido dentro do pão italiano e acompanhado de arroz à provençal e batata rústica.

## TERIYAKI

92,00

Camarão salteado com molho teriyaki, abacaxi grelhado, castanhas de caju, cebolinha e gergelim. Acompanha arroz com castanhas, legumes salteados e batata formaggio.

## AO AZEITE DE ERVAS

85,00

Camarão salteado no azeite de ervas com legumes (cenoura, vagem, palmito, tomate cereja e ervilha). Acompanha arroz com brócolis e purê de batata.

Camarão Internacional



# PEIXES COM CAMARÃO

	TILÁPIA	DOURADO	SIRIGADO SOB CONSULTA
<b>PEIXE AO MOLHO DE CAMARÃO</b> Peixe grelhado, coberto com molho cremoso de camarão, tomate e coentro. Acompanha arroz com brócolis e purê de batata.	87,00	104,00	119,50
<b>PEIXE GRELHADO COM RISOTO DE CAMARÃO</b> Peixe grelhado, regado com molho de azeite, limão, tomate cereja e alho laminado. Servido com risoto de camarão, tomate fresco e abobrinha.	95,00	115,00	127,00
<b>PEIXE À BELLE MEUNIÈRE</b> Peixe e camarão grelhados, regados com molho de azeite, alcaparras e champignon. Acompanha arroz com brócolis, legumes salteados e batata formaggio.	92,00	113,50	126,00
<b>SALMÃO COM CAMARÃO TERIYAKI</b> Salmão ao forno, coberto com camarão ao molho teriyaki com abacaxi grelhado, castanhas de caju, cebolinha e gergelim. Acompanha arroz com castanhas, legumes salteados e batata formaggio.			119,00
<b>SALMÃO COM CAMARÃO SANTORINI</b> Salmão e camarão grelhados, cobertos com cubinhos de azeitona preta, tomate fresco, abobrinha, alcaparras e molho à base de vinagre balsâmico. Acompanha arroz com brócolis e purê de banana da terra.			103,00

Peixe Grelhado com Risoto de Camarão





# PEIXES

	TILÁPIA	DOURADO	SIRIGADO SOB CONSULTA
<b>GRELHADO</b>	<b>66,50</b>	<b>83,50</b>	<b>98,50</b>
Peixe grelhado, acompanhado de arroz com brócolis, legumes salteados e batata formaggio.			
<b>VILA FLOR</b>	<b>72,50</b>	<b>92,50</b>	<b>102,50</b>
Peixe grelhado sobre julienne de legumes, regado com suave molho de manteiga com castanha do Pará laminada. Acompanha arroz integral com grãos e purê de banana da terra.			
<b>POTENGI</b>	<b>69,00</b>	<b>87,50</b>	<b>101,00</b>
Peixe 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>	<b>70,50</b>	<b>88,50</b>	<b>101,50</b>
Peixe empanado com gergelim, servido sobre molho cremoso de manga. Acompanha arroz com brócolis e purê de batata.			
<b>PEIXE COM AMÊNDOAS E RISOTO SICILIANO</b>	<b>76,50</b>	<b>94,50</b>	<b>111,00</b>
Peixe grelhado, regado com suave molho de manteiga com amêndoas laminadas. Servido com risoto de limão siciliano com abobrinha e gergelim.			
<b>SALMÃO TROPICAL</b>			<b>86,00</b>
Salmão com crosta de gergelim, servido sobre molho cremoso de manga. Acompanha arroz com brócolis e purê de batata.			
<b>SALMÃO MEUNIÈRE</b>			<b>91,50</b>
Salmão grelhado, coberto com molho de azeite, alcaparras e champignon. Acompanha arroz integral com grãos e mix de assados.			



# FRUTOS DO MAR

<b>GRELHADOS DO MAR</b>	<b>133,00</b>
Frutos do mar (camarão, peixe, lula e polvo) grelhados, acompanhados de arroz com brócolis, legumes salteados e batata formaggio.	
<b>FRUTOS DO MAR AO AZEITE DE ERVAS</b>	<b>129,00</b>
Frutos do mar (camarão, peixe, lula e polvo) grelhados, regados com molho de azeite de ervas, champignon, alcaparras e tomate cereja. Acompanha risoto de limão siciliano com abobrinha e gergelim.	
<b>RISOTO ANDALUZIA</b>	<b>129,00</b>
Risoto de frutos do mar (camarão, peixe, lula e polvo) com açafrão. Acompanha macaxeira frita.	
<b>FETTUCCINE AO PESCATORE</b>	<b>135,00</b>
Frutos do mar (camarão, peixe, lula e polvo), salteados com azeite, vinho branco e molho rústico de tomate e ervas, servidos sobre fettuccine.	



Filé ao Catupiry



# CARNES

## FILÉ AO CATUPIRY

81,00

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

## FILÉ À PARMEGIANA

79,50

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

## FILÉ MERLOT

92,00

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

## FILÉ DO BOSQUE

85,50

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

## FILÉ AO MOLHO DE COGUMELOS

87,00

Medalhões de filé mignon grelhados com bacon, ao molho cremoso de cogumelos. Acompanha fettuccine puxado na manteiga aromatizada com tomate seco.

## FILÉ AOS QUATRO QUEIJOS

81,50

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



# SOBREMESAS

## PETIT GATEAU DE CHOCOLATE

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

22,50

## PETIT GATEAU DE DOCE DE LEITE

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

22,00

## COCADA MARIA BONITA

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

21,50

## TAÇA ROMEU E JULIETA

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

22,00

## NAKED DE NINHO

Torta de chocolate em camadas, alternadas com mousse de ninho, pralinè de castanhas, calda de chocolate e sorvete artesanal de creme (baunilha).

24,50

## VERRINE DE AVELÃ

Ganache trufada de chocolate, coberta com cubinhos de brownie, mousse de avelã, calda de cacau e crocante de castanha.

13,00

## MACARON PETIT COM SORVETE DE AVELÃ

Biscoito de merengue de castanha, coberto com sorvete artesanal de avelã, calda de chocolate e amêndoas laminadas.

24,00

## CREME DE PAPAYA

Com licor de cassis e crocante de cereais.

18,50

## SORVETE MARMORIZADO DE DOCE DE LEITE

Com calda de chocolate e amêndoas laminadas.

12,00

## SORVETE ARTESANAL

logurte grego, pistache, avelã, nata goiaba, chocolate, creme (baunilha), creme crocante, tapioca e morango (sem lactose).

10,00

## BRIGADEIRO VEGANO

Brigadeiro 100% cacau, feito com leite de castanha, açúcar mascavo e raspas de laranja. Coberto com castanhas caramelizadas crocantes.

14,00

## MOUSSE DIET

Mousse de chocolate, creme de queijo e calda de chocolate cobertos com castanhas.

14,00

Taça Romeu e Julieta

Petit Gateu e Chocolate





## DIVERSOS

REFRIGERANTE	6,20
ÁGUA MINERAL <sub>/SEM GÁS OU COM GÁS</sub>	4,80
ÁGUA GASEIFICADA COM LIMÃO	6,50
ÁGUA TÔNICA	7,50
ENERGÉTICO <sub>/RED BULL</sub>	16,50
ÁGUA DE COCO <sub>/COPO</sub>	7,30
ÁGUA DE COCO <sub>/JARRA</sub>	14,60

SUCO DE FRUTAS	COPO 8,50   JARRA 17,00
Abacaxi . Abacaxi c/ Hortelã . Acerola . Cajá . Caju . Laranja Limão . Maracujá	

SUCO DE FRUTAS ESPECIAL	9,80   19,60
Graviola . Laranja c/ Morango . Limonada Suíça . Morango . Uva	

## LICORES

COINTREAU . AMARULA	13,00
CUARENTA Y TRES . BAILEYS	16,00
DRAMBUIE . FRANGELICO	17,80

## CERVEJAS

BOHEMIA . STELLA ARTOIS SEM ÁLCOOL	8,50
---------------------------------------	------

HEINEKEN	11,00
----------	-------

CERVEJA DE TRIGO EISENBAHN	13,00
----------------------------	-------

HOP MUNDI GAUDÍ (CERVEJA ARTESANAL LOCAL)	24,00
Blond Ale leve e fácil de beber, com aromas levemente frutados e condimentados.	

HOP MUNDI GENIPABU (CERVEJA ARTESANAL LOCAL)	26,50
IPA refrescante de aromas cítricos, amargor marcante e final seco.	

## BEBIDAS QUENTES

CAFÉ ESPRESSO <i>tres</i>	5,70
---------------------------	------

CAFÉ ESPRESSO SAFRA ESPECIAL <i>tres</i>	6,50
--	------

CAFÉ COM LEITE <i>tres</i>	5,70
----------------------------	------

CAPPUCCINO <i>tres</i>	5,70
------------------------	------

CHOCOLATTO <i>tres</i>	5,70
------------------------	------

CHÁS	4,80
------	------

## DOSES

TEACHERS	7,80
----------	------

BLACK & WHITE	9,70
---------------	------

JOHNNIE WALKER RED LABEL	14,20
-----------------------------	-------

OLD PARR . JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	19,50
--	-------

JOHNNIE WALKER GOLD LABEL	45,00
---------------------------	-------

VODKA NACIONAL	7,30
----------------	------

VODKA IMPORTADA	15,00
-----------------	-------

GIN IMPORTADO	21,50
---------------	-------

RUM / MONTILA . BACARDI	6,70
-------------------------	------

TEQUILA	17,50
---------	-------

CACHAÇA EXTREMA	6,00
-----------------	------

CACHAÇA SAMANAÚ. SELETA	6,50
-------------------------	------

CACHAÇA SERRA LIMPA	9,20
---------------------	------

SAQUÊ	17,50
-------	-------

CAMPARI	6,50
---------	------

MARTINI	5,70
---------	------

## DRINKS

COQUETEL TROPICAL <sub>/SEM ÁLCOOL</sub>	14,00
--	-------

COQUETEL TROPICAL <sub>/COM ÁLCOOL</sub>	16,30
--	-------

CAIPIRINHA	9,80
Com cachaça e limão.	

CAIPIROSKA	14,50
Com vodka e limão.	

CAIPIFRUTA FRUTAS VERMELHAS	22,00
-----------------------------	-------

CAIPIFRUTA	21,00
Cajá . Caju . Kiwi . Morango . Seriguêla/sazonal.	

CAIPIFRUTA TROPICAL	19,70
Vodka, morango, maracujá e kiwi.	

CAIPIFRUTA C/ SAQUÊ	29,70
---------------------	-------

GIN TÔNICA	29,00
Gin importado e água tônica.	

MARGARITA	27,00
Tequila Prata, Cointreau e suco de limão.	

MOJITO	19,30
Rum Bacardi, suco de limão, água com gás e hortelã.	

PIÑA COLADA	18,70
Rum Carta Blanca, Malibu, leite de coco e abacaxi.	

CAIPIRINHA CAMARÕES	18,00
Cachaça Prata, mix de limões, açúcar mascavo e rapadura.	

SPRITZ DO CAMARÕES	26,50
Aperol, Cointreau, água gaseificada sabor limão e suco de limão.	

POTIGUAR MOSCOW MULE	23,00
Vodka, cerveja, suco de limão e espuma de gengibre.	

INFUSÃO TROPICAL	22,50
Vodka, água tônica, chá de frutas vermelhas, suco de limão e toque de gengibre.	

TROPICAL GIN	33,00
Gin importado, mix mojito, chá de frutas vermelhas, água tônica e suco de cajá.	

