



CAMARÕES

· DESDE 1989 ·

CARDÁPIO delivery

almoço

Pedidos a partir das 9h

Segunda a sábado: 11h às 15h

Domingo: 11h às 16h

jantar

Pedidos a partir das 16h

Segunda a sábado: 18h às 21h

Domingo: fechado

CENTRAIS DE ATENDIMENTO

84. 2010 4040

camaroes.com.br

ATUALIZADO EM 12/06/2022

entradas

PASTEL DE CAMARÃO/UND Massa caseira recheada com camarão, catupiry e ervas.	19,00	ESCONDIDINHO DE CARNE DE SOL 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.	19,00
PASTEL DE CARNE DE SOL/UND Massa caseira recheada com carne de sol, queijo de coalho, cebola roxa e coentro.	16,00	CAMARÃO ESTRELA DO MAR/250G Camarão empanado com gergelim. Acompanha molho golf.	68,00
PASTEL DE QUEIJO DE COALHO/UND	13,00	CAMARÃO ALHO E ÓLEO/250G Camarão (sem casca) salteado com alho frito.	68,00
ESCONDIDINHO DE CAMARÃO Camarão refogado na manteiga do sertão com tomate, nata fresca e coentro. Coberto com purê de macaxeira e gratinado com queijo de coalho.	24,50		

saladas & vegano

INDIVIDUAIS

SALADA PROVENÇAL Folhas, cenoura, palmito, tomate cereja, tomate seco, mozzarella de búfala e crocante de parmesão. Acompanha molho de iogurte e ervas.	41,00	SALADA DE CAMARÃO Camarão grelhado, folhas, cenoura, palmito, tomate cereja, tomate seco e crocante de parmesão. Acompanha molho de iogurte e ervas.	63,00
SALADA DE FRANGO Peito de frango grelhado fatiado, folhas, cenoura, palmito, tomate cereja, tomate seco e crocante de parmesão. Acompanha molho de mostarda e mel.	42,00	RISOTO DE COGUMELOS/VEGANO Risoto de cogumelos com açafrão, legumes e azeite de ervas.	44,00

pratos individuais

CAMARÃO À GREGA Camarão à milanesa, servido sobre arroz à grega, coberto com molho de tomate e gratinado com queijo mozzarella. Acompanha batata palha.	51,50	FILÉ MEDITERRÂNEO Escalopes de filé à milanesa, servidos sobre fettuccine ao molho pesto cremoso e gratinados com molho de tomate e queijos mozzarella e parmesão.	57,00
CAMARÃO DO CHEF Camarão à milanesa, servido sobre arroz cremoso de manjeriçom e coberto com molho de tomate, azeitona preta e orégano. Gratinado com queijo mozzarella. Acompanha batata palha.	53,50	FILÉ AO MOLHO DE VINHO NOVO Filé mignon (em tiras) ao molho de vinho e cogumelos funghi e shitake. Acompanha arroz cremoso de alho-poró e bacon.	59,00
CAMARÃO INTERNACIONAL Camarão salteado com molho branco, servido sobre arroz cremoso com ervilha e presunto. Gratinado com queijos mozzarella e parmesão. Acompanha batata palha.	51,00	FILÉ ALFREDO NOVO Escalopes de filé grelhados com molho rôti. Acompanha fettuccine ao molho cremoso com parmesão, vinho branco, bacon e julienne de legumes.	58,00
CAMARÃO DIJON 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.	53,00	STROGONOFF DE FILÉ NOVO Acompanha arroz branco e batata palha.	55,00
CAMARÃO PARISIENSE Camarão salteado com vinho branco, champignon, molho branco e manjeriçom. Servido sobre arroz cremoso com julienne de legumes, ervilha e gratinado com queijos mozzarella e parmesão. Acompanha batata palha.	51,00	RISOTO DE FILÉ AO FUNGHI Risoto de filé mignon (em tiras) ao molho funghi com bacon, alho-poró e crocante de parmesão.	64,00
CAMARÃO DOM ALFREDO 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.	51,00	FRANGO MEDITERRÂNEO NOVO Filé de peito de frango empanado, servido sobre fettuccine ao molho pesto cremoso e gratinados com molho de tomate, queijos mozzarella e parmesão.	38,00
CAMARÃO AOS QUATRO QUEIJS Camarão salteado com vinho branco, palmito e molho cremoso aos quatro queijos. Servido com penne no mesmo molho e crocante de bacon.	53,50	FRANGO GRELHADO NOVO Filé de frango grelhado com azeite, mostarda e ervas, servido com arroz com brócolis e legumes salteados.	39,50
CAMARÃO ITÁLIA Camarão salteado com azeite, tomate seco, brócolis, mozzarella de búfala e molho de tomate rústico. Servido com penne no mesmo molho.	51,00	PEIXE COM AMÊNDOAS E RISOTO SICILIANO Peixe grelhado (tilápia ou dourado), coberto com amêndoas laminadas. Acompanha risoto de limão siciliano com abobrinha e gergelim.	43,00 53,00
FILÉ À PARMEGIANA Escalope de filé à milanesa, servido sobre fettuccine ao molho de tomate e gratinado com queijos mozzarella e parmesão.	57,00	PEIXE COM QUINOA NOVO Peixe (tilápia ou dourado) grelhado com suave molho de limão siciliano sobre quinoa salteada com legumes, grãos e cubinhos de bacon. Acompanha purê de banana da terra.	47,00 57,00
		PEIXE CROCANTE NOVO Peixe (tilápia ou dourado) empanado com farinha panko e ervas, servido com risoto de tomate seco e mozzarella de búfala.	48,50 58,50

camarões

380G IN NATURA
SERVEM APROX. 3 PESSOAS

À GREGA

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

142,00

INTERNACIONAL

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

141,50

PARISIENSE

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

141,50

DO CHEF

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

147,00

DIJON

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 mozarela e parmesão. Acompanha batata palha.

146,00

AO MOLHO QUATRO QUEIJOS

Salteado na manteiga com vinho branco e molho cremoso aos quatro queijos. Acompanha arroz à provençal (aromatizado com tomate seco e ervas) e batata rústica.

137,00

EMPADÃO DE CAMARÃO

1/2 PESSOAS

NOVO

78,00

Tradicional massa de empadão recheada com creme de camarão.

FLOR DE SAL

Camarão grelhado, regado com azeite de ervas, tomate cereja, mozarela de búfala e flor de sal. Acompanha arroz com amêndoas e mix de assados com batata formaggio.

149,00

DOM ALFREDO

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.

141,50

CABUGI

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.

138,00

TERIYAKI

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

148,00

BONFIM

Camarão 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 toque de azeite de dendê.

149,00

peixes com camarão

450G IN NATURA + 190G IN NATURA
SERVEM APROX. 3 PESSOAS

TILÁPIA

DOURADO

PEIXE AO MOLHO DE CAMARÃO

Peixe grelhado, coberto com molho cremoso de camarão, tomate e coentro. Acompanha arroz com brócolis e purê de batata.

129,00

153,00

TILÁPIA

DOURADO

PEIXE COM RISOTO DE CAMARÃO

Peixe grelhado, regado com azeite, tomate cereja e alho laminado. Servido com risoto de camarão, tomate fresco e abobrinha.

139,50

165,00

TILÁPIA

DOURADO

PEIXE À BELLE MEUNIÈRE

Peixe e camarão grelhados, regados com molho de azeite, alcaparras e champignon. Acompanha arroz com brócolis e legumes salteados com batata formaggio.

139,50

165,00

Intolerantes e Alérgicos

Dispomos de equipamentos e utensílios exclusivos para alérgicos e nos dedicamos a adaptar nossas receitas à sua restrição. Ressaltamos, no entanto, que há traços de glúten, lactose, castanhas e frutos do mar em nossos ambientes. Além disso, as descrições dos pratos podem não listar todos os ingredientes. Sugerimos que solicite a presença de nosso maître ou chef de cozinha para dúvidas e recomendações.

peixes

450g IN NATURA
SERVEM APROX. 3 PESSOAS

PEIXE GRELHADO Peixe grelhado, servido com arroz com brócolis e legumes salteados com batata formaggio.	96,00	124,00
	TILÁPIA	DOURADO
PEIXE VILA FLOR Peixe grelhado, regado com suave molho de manteiga com castanha do Pará laminada. Acompanha arroz integral com grãos e purê de banana da terra.	96,00	124,00
	TILÁPIA	DOURADO
PEIXE TROPICAL Peixe empanado com gergelim, servido sobre molho cremoso de manga. Acompanha arroz com brócolis e purê de batata.	96,00	124,00
	TILÁPIA	DOURADO
PEIXE POTENGI 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.	96,00	124,00
	TILÁPIA	DOURADO
PEIXE COM AMÊNDOAS E RISOTO SICILIANO Peixe grelhado, regado com molho aveludado de manteiga com amêndoas laminadas. Servido com risoto de limão siciliano com abobrinha e gergelim.	103,00	134,00
	TILÁPIA	DOURADO

carnes

400G IN NATURA
SERVEM APROX. 3 PESSOAS

FILÉ À PARMEGIANA Escalopes de filé mignon à milanesa, servidos sobre fettuccine ao molho de tomate e gratinados com queijos mozzarella e parmesão.	149,00	168,50
FILÉ AO CATUPIRY 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.	152,50	
FILÉ MEDITERRÂNEO Escalopes de filé à milanesa, servido com fettuccine ao molho pesto e gratinados com molho de tomate e queijos mozzarella e parmesão.	149,00	
FILÉ MERLOT Medalhões de filé mignon grelhados com bacon ao molho de vinho tinto. Acompanha risoto ao funghi com bacon, alho-poró e crocante de parmesão.		168,50
FILÉ AOS QUATRO QUEIJOS Medalhões de filé mignon grelhados com bacon, ao molho cremoso aos quatro queijos. Acompanha arroz à grega e batata rústica.		150,50
FILÉ DO BOSQUE Medalhões de filé mignon grelhados com bacon, ao molho escuro agridoce com frutas vermelhas. Acompanha fettuccine aos quatro queijos com crocante de bacon.		155,50

sobremesas

MOUSSE TRÊS CHOCOLATES 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.	11,90
ROMEU E JULIETA Doce de goiaba caseiro coberto com mousse de queijo e biscoito champagne.	11,90
COCADA CREMOSA Cocada branca cremosa coberta com crispy de coco.	11,90
MOUSSE DE CHOCOLATE DIET Mousse de chocolate, creme de queijo e calda de chocolate, cobertos com castanhas.	13,50
VERRINE DE AVELÃ Mousse de avelã coberta com cubinhos de brownie, ganache trufada de chocolate e crocante de chocolate.	13,50

bebidas

REFRIGERANTE/LATA	6,90
SUCO DE UVA INTEGRAL	14,50
ÁGUA MINERAL/SEM GÁS OU COM GÁS	5,30
ÁGUA DE COCO/300ML	6,50

COM
amor,
CAMARÕES