



Quem nasce no Rio Grande do Norte é chamado potiguar, uma palavra que vem do tupi e que significa comedor de camarão. Não é por acaso que nós, potiguares, temos uma relação tão afetuosa com a estrela de nossa culinária.



Adicionamos à nossa cozinha diversos outros ingredientes do mar e do sertão potiguares, valorizando especialmente o Seridó, região riquíssima em cultura, de onde vêm as nossas origens. Mas, como bons nordestinos, somos também acolhedores aos temperos de todo o mundo.

Desde 1989, temos a honra de receber amigos de todas as partes para apreciar a autenticidade de nossa cozinha. É um enorme prazer servi-lo. Seja muito bem-vindo ao Camarões.

entradas

COUVERT R\$ 31

Cesta com pães artesanais e pastas (gorgonzola com frutas vermelhas; cream cheese com pralinè de castanhas; tomate seco com bacon).

PASTEL DE CAMARÃO/unidade R\$ 18 | R\$ 26

Camarão, catupiry e ervas.

PASTEL DE CARNE DE SOL/unidade R\$ 14 | R\$ 23

Carne de sol, queijo de coalho, cebola roxa e coentro.

PASTEL DE QUEIJO COALHO/unidade R\$ 12 | R\$ 21

BRUSCHETTA POTIGUAR/4 ou 8 unidades R\$ 29 | R\$ 51

Dadinhos de tapioca coroados com creme formaggio, camarão grelhado, toque de pimenta agri-doce e fio de mel de engenho.

CASQUINHO DE CARANGUEJO/sob consulta R\$ 23

Carne de caranguejo refogada com azeite, tomate, cebola, coentro e leite de coco. Coberta com farofa.

CAPRESE DE CAMARÃO R\$ 25 | R\$ 43

Camarão ao pesto coberto com molho de tomate fresco e espuma de parmesão. Acompanha torradas.

CEVICHE DE PEIXE E CAMARÃO R\$ 23 | R\$ 38

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

CEVICHE DE CAJU (VEGANO)/sob consulta R\$ 17 | R\$ 28

Caju marinado com azeite, suco de limão, leite de coco, castanha, cebola roxa, pimentões, tomate cereja e coentro. Acompanha chips de batata doce.

BATATA TRUFADA R\$ 40

Batata frita fininha temperada com sal, parmesão e azeite trufado. Acompanha maionese caseira.

ESCONDIDINHO DE CAMARÃO R\$ 31

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

ESCONDIDINHO DE CARNE DE SOL R\$ 29

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.

CAMARÃO PONTA NEGRA/8 unidades R\$ 75

Camarão empanado recheado com catupiry e ervas. Acompanha molho golf e geleia de pimenta agri-doce.

CAMARÃO 294/250g R\$ 82

Homenagem a um tradicional e querido bar potiguar. Camarão salteado na manteiga do sertão, finalizado com nata fresca e coentro. Acompanha torradas.

CAMARÃO ESTRELA DO MAR/250g R\$ 83

Camarão empanado com gergelim, servido com molhos golf e maionese artesanal.

POLVO MAR E SERTÃO/200g R\$ 99

Tentáculos de polvo (cortados) salteados na manteiga do sertão com cebola roxa, tomate, alcaparras, nata fresca e coentro. Acompanha torradas.

Em parceria com Petit Poti, restaurante potiguar especialista em comida para bebês e introdução alimentar, um espaço dedicado aos nossos pequenos clientes.

Sem adição de sal, açúcar, glúten, leite e derivados. Comidinhas feitas com sabor, segurança e muito amor.

PÊ-É-FINHO BRASILEIRO R\$ 39

Todo em textura de purê. Ragú de carne bovina, feijão preto, jerimum, brócolis e banana da terra.

RISOTINHO DE FRANGO COM LEGUMES R\$ 42

Arroz agulhinha com creme de milho e inhame, filé de peito de frango desfiadinho, brócolis, ervilha, cenoura, abobrinha e tomate.

PARAFUSINHO À BOLONHESA R\$ 45

Massa fusilli de arroz, músculo moído com cenoura, abobrinha e tomate com o super molho vermelho: feito com tomate, cenoura e beterraba.

MOUSSE DE CACAU R\$ 28

Um creminho nutritivo e delicioso, feito com cacau 100% puro, leite de coco caseiro, batata-doce e uva-passa branca.

Baby

por Petit Poti

a partir dos 6 meses

Para mais informações, solicite tabela nutricional completa. Não realizamos modificações nos pratos.

kids

até 12 anos

MONTE SEU PRATO

Escolha uma proteína e dois acompanhamentos.

PRINCIPAIS/100g de proteína *in natura*

FILEZINHO R\$ 54

Filé mignon (em cubos) grelhado.

PEIXE KIDS R\$ 49

Filé de peixe (em cubos) grelhado.

FRANGO KIDS R\$ 38

Filé de peito de frango (em fatias) grelhado.

CAMARÃO KIDS R\$ 54

Filezinho de camarão grelhado.

CAMARÃO KIDS EMPANADO R\$ 54

Filezinho de camarão à milanesa.

PARMEGIANITO R\$ 52

Filé mignon (em cubos) à milanesa, com molho de tomate gratinado com queijo.

ACOMPANHAMENTOS

Escolha 2 opções.

ARROZ BRANCO

ARROZ COM BRÓCOLIS

ARROZ CREMOSO COM QUEIJO

PURÊ DE BATATA

BATATA FRITA

LEGUMES NO VAPOR

FETTUCCINE NO AZEITE

FETTUCCINE AO MOLHO DE TOMATE

FETTUCCINE AO MOLHO BRANCO

PALITINHOS CROCANTES DE QUEIJO COALHO

saladas &vegano

SALADA PROVENÇAL R\$ 38 | R\$ 62

Alface, cenoura, palmito, tomate seco, muçarela de búfala e crocante de parmesão. Acompanha molho de iogurte e torradas gratinadas.

SALADA DE GORGONZOLA COM PERA R\$ 37 | R\$ 58

COM CAMARÃO GRELHADO/180g R\$ 54 | R\$ 82

Fatias de pera assadas, queijo gorgonzola e mix de nuts temperadas. Servidas com alface, cenoura, palmito, tomate ao azeite de ervas e alho. Acompanha molho de mel de engenho e torradas gratinadas.

SALADA DE FRANGO R\$ 38 | R\$ 59

Peito de frango (150g) marinado com mostarda e ervas e grelhado. Servido com alface, cenoura, palmito, tomate ao azeite de ervas e alho e crocante de parmesão. Acompanha molho de mostarda e mel e torradas gratinadas.

SALADA DE CAMARÃO R\$ 52 | R\$ 78

Camarão grelhado (180g) servido com com alface, cenoura, palmito, tomate ao azeite de ervas e alho e crocante de parmesão. Acompanha molho de iogurte com ervas e torradas gratinadas.

RISOTO BRIE (VEGETARIANO) R\$ 54

Risoto de queijo brie, damasco, abobrinha e amêndoas. Servido com molho de frutas vermelhas.

MOQUECA VEGANA R\$ 50

Jerimum, batata e banana da terra (sazonal) ao molho moqueca, com leite de coco, castanha de caju e cheiro verde. Acompanha arroz branco.

RISOTO POMODORO (VEGANO) R\$ 57

Risoto de cogumelos com tomate fresco, brócolis, molho de tomate e castanha de caju.

FETTUCCINE AO CREME DE CASTANHA (VEGANO) R\$ 52

Fettuccine ao bechamel de castanhas de caju com julienne de legumes, tomate seco e brócolis. Finalizado com azeite de ervas e mix de nuts temperadas.

Intolerantes e alérgicos: dispomos de equipamentos e utensílios exclusivos para alérgicos e nos dedicamos a adaptar nossas receitas à sua restrição. No entanto, há traços de glúten, lactose e castanhas em nossa cozinha. Além disso, as descrições dos pratos podem não listar todos os ingredientes. Solicite a presença de nosso maître para dúvidas e recomendações.

camarões

PARA DUAS PESSOAS/250g

CAMARÃO À GREGA R\$ 130

Camarão à milanesa, servido sobre arroz à grega (ervilha, cenoura, presunto e uva passa), coberto com molho de tomate e gratinado com queijo mozarela. Acompanha batata palha.

CAMARÃO INTERNACIONAL R\$ 129

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

CAMARÃO DO CHEF R\$ 140

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

CAMARÃO SERIDÓ R\$ 125

Camarão 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.

CAMARÃO DIJON R\$ 130

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.

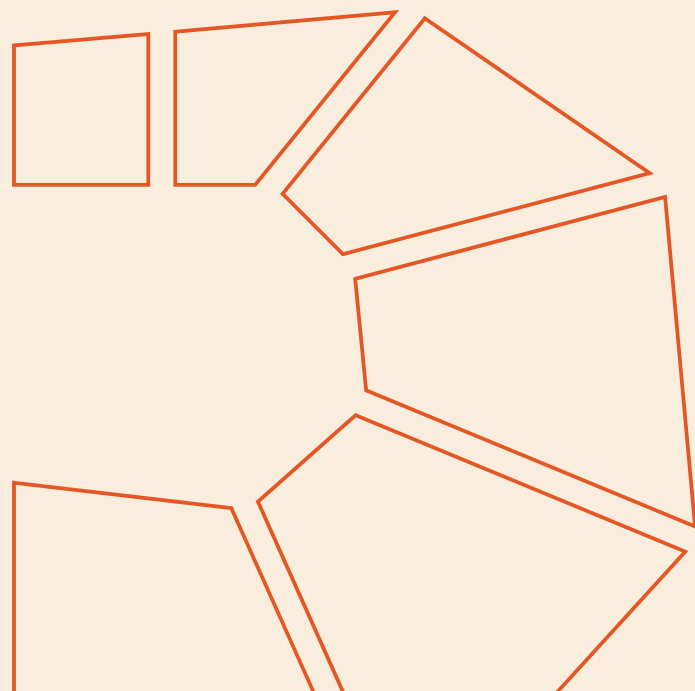
CAMARÃO GRATIN R\$ 129

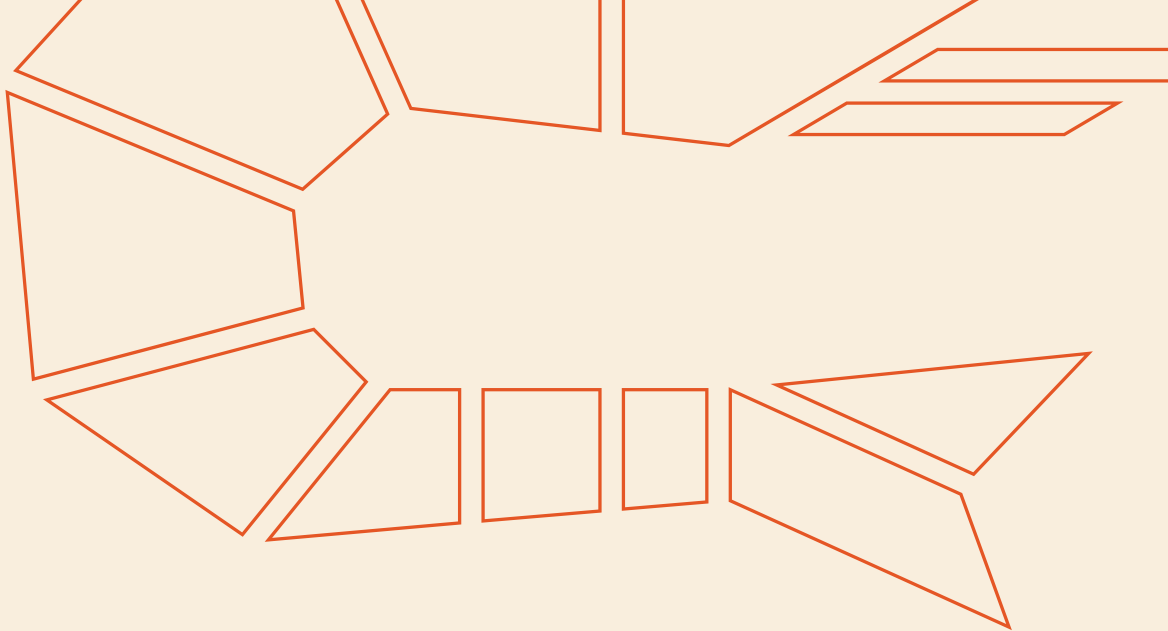
Camarão salteado com molho branco, vinho branco, cebola roxa, tomate cereja e ervas. Servido sobre arroz cremoso com alho-poró e tomate seco, gratinado com queijos catupiry e parmesão. Acompanha batata frita com páprica.

CAMARÃO CANTO

DO MANGUE/sob consulta R\$ 152

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





CAMARÃO IMPERIAL R\$ 179

Camarão empanado, recheado com catupiry e ervas. Acompanha arroz cremoso com queijo parmesão, vinho branco, bacon, julienne de legumes e, à parte, geleia de pimenta agri-doce.

CAMARÃO DOM ALFREDO R\$ 142

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

CAMARÃO BONFIM R\$ 134

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.

CAMARÃO FLOR DE SAL R\$ 156

Camarão grelhado, regado com azeite de ervas, tomate cereja, mozzarella de búfala e flor de sal. Acompanha arroz com amêndoas e legumes grelhados com batata formaggio com bacon.

CAMARÃO CIDADE DO SOL R\$ 148

Camarão empanado com mix de panko, parmesão e ervas. Acompanha risoto de provolone com azeite trufado, crispy de alho-poró e geleia de damasco.

CAMARÃO ALL'AMATRICIANA R\$ 135

Camarão salteado com tomate seco, azeitona preta e assado com farofa de ervas e parmesão. Acompanha risoto de tomate com bacon e manjeriçã.

CAMARÃO TERIYAKI R\$ 142

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

RISONI DE CAMARÃO E COGUMELOS R\$ 134

Camarão salteado com cebola roxa, alho-poró, mix de cogumelos e raspas de limão siciliano. Servido sobre risoni (massa grano duro com formato de arroz) ao molho de camarão e parmesão.

CAMARÃO COM NHOQUE CROCANTE R\$ 136

Camarão flambado e salteado com alho, cebola caramelizada, tomate cereja, brócolis, nata fresca, toque de molho de tomate e bacon. Acompanha nhoque de macaxeira frito sobre fondue de queijos.

CAMARÃO TERRA BRASILIS R\$ 135

Camarão salteado com manteiga de ervas, cebola caramelizada, pimenta biquinho e queijo de coalho, servido sobre risoto de banana da terra. Finalizado com castanha do Pará assada, cebolinha e redução de mel de engenho.

CAMARÃO COM QUINOA E PURÊ DE BANANA R\$ 142

Camarão grelhado com molho de nata, limão siciliano e coentro, servido sobre quinoa com legumes, grãos, maçã verde e bacon. Acompanha purê de banana da terra finalizado com castanha de caju.

NHOQUE DE BANANA DA TERRA COM CAMARÃO /sob consulta R\$ 130

Nhoque de banana da terra com camarões grelhados, salteados com molho de nata, cebola roxa e cebolinha, cobertos com crispy de carne de sol. Acompanha palitinhos de queijo coalho crocantes.

Intolerantes e alérgicos: dispomos de equipamentos e utensílios exclusivos para alérgicos e nos dedicamos a adaptar nossas receitas à sua restrição. No entanto, há traços de glúten, lactose e castanhas em nossa cozinha. Além disso, as descrições dos pratos podem não listar todos os ingredientes. Solicite a presença de nosso maître para dúvidas e recomendações.

peixes

PARA DUAS PESSOAS/300g

CONSULTE-NOS PARA PORÇÕES DE 450g

TILÁPIA

PESCADA/DOURADO

SALMÃO/SIRIGADO

AS ESPÉCIES PODEM VARIAR CONFORME SAZONALIDADE E PERÍODOS LEGAIS DE PESCA

PEIXE GRELHADO R\$ 94 | R\$ 122 | R\$ 165

Peixe grelhado, servido com arroz com brócolis e legumes salteados com batata formaggio com bacon.

PEIXE COM QUINOA E PURÊ DE BANANA R\$ 116 | R\$ 142 | R\$ 184

Peixe grelhado com molho de nata, limão siciliano e coentro, servido sobre quinoa com legumes, grãos, maçã verde e bacon. Acompanha purê de banana da terra finalizado com castanha de caju.

PEIXE VILA FLOR R\$ 118 | R\$ 146 | R\$ 188

Peixe grelhado, regado com molho de manteiga com castanha do Pará laminada sobre julienne de legumes. Acompanha arroz com brócolis e purê de banana da terra finalizado com castanha de caju.

PEIXE TROPICAL R\$ 104 | R\$ 126 | R\$ 169

Peixe com crosta de gergelim, servido sobre molho cremoso de manga. Acompanha arroz com brócolis e purê de batata.

PEIXE COM AMÊNDOAS

E RISOTO SICILIANO R\$ 105 | R\$ 132 | R\$ 174

Peixe grelhado, regado com molho de manteiga com amêndoas. Servido com risoto de limão siciliano com abobrinha e gergelim.

TILÁPIA VILA FLOR





peixes com camarão

PARA DUAS PESSOAS/300g + 190g

TILÁPIA

PESCADA/DOURADO

SIRIGADO

AS ESPÉCIES PODEM VARIAR CONFORME SAZONALIDADE E PERÍODOS LEGAIS DE PESCA

PEIXE AO MOLHO

DE CAMARÃO R\$ 144 | R\$ 168 | R\$ 210

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

PEIXE COM RISOTO

DE CAMARÃO R\$ 154 | R\$ 178 | R\$ 220

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

PEIXE COM CAMARÃO

BRISA DO MAR R\$ 146 | R\$ 168 | R\$ 210

Peixe e camarão grelhados, regados com molho de azeite, vinho branco, limão e castanhas do Pará laminadas. Servido com mousseline de jerimum sem lactose e arroz com brócolis (ou brócolis salteado).

PEIXE COM CAMARÃO

MARÉ ALTA R\$ 150 | R\$ 173 | R\$ 213

Camarão salteado com molho cremoso com nata fresca e cheiro verde, servido sobre peixe à dorê e banana. Gratinado com crosta de ervas e parmesão. Acompanha arroz com brócolis e purê de batata.

MOQUECA DE PEIXE E CAMARÃO R\$ 168

Peixe e camarão refogados com tomate, cebola, pimentão, leite de coco, coentro e leve toque de azeite de dendê. Acompanha arroz branco, pirão de peixe e farofa.

SALMÃO COM CAMARÃO TERIYAKI R\$ 192

Salmão ao forno, coberto com camarão ao molho teriyaki, abacaxi grelhado, castanha de caju, cebolinha e gergelim. Acompanha arroz com castanhas e legumes salteados com batata formaggio com bacon.

frutos do mar

PARA DUAS PESSOAS



MOQUECA DO MAR



GRELHADOS DO MAR R\$ 184

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

MOQUECA DO MAR R\$ 192

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

RISONI DE FRUTOS DO MAR R\$ 179

Risoni de frutos do mar (camarão, polvo e lula) ao molho de tomate e camarão, finalizado com espuma de parmesão.

RISOTO DE POLVO E CAMARÃO R\$ 224

Arroz arbóreo com polvo em seu próprio caldo, servido com camarão grelhado e maionese artesanal.

carnes

PARA DUAS PESSOAS /300g

CONSULTE-NOS PARA PORÇÕES DE 400g

FILÉ À PARMEGIANA R\$ 144

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

FILÉ AO CATUPIRY R\$ 152

Medalhões de filé mignon grelhados com bacon, com creme de catupiry e ervas, sobre molho rôti com champignon. Acompanha arroz à grega (ervilha, cenoura, presunto e uva passa) e purê de batata.

FILÉ POTIGUAR R\$ 142

Medalhões de filé mignon grelhados com bacon, sobre molho rôti, cobertos com aligot de macaxeira e farofa de bacon. Acompanha arroz de carne de sol e banana empanada.

FILÉ MERLOT R\$ 172

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 R\$ 160

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

FILÉ TRUFADO COM RISOTO

DE PROVOLONE R\$ 168

Medalhões de filé mignon grelhados com bacon e flambados sobre molho rôti com crispy de alho-poró. Acompanha risoto de provolone com azeite trufado e geleia de damasco.

FILÉ AOS QUATRO QUEIJOS R\$ 146

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

CARNE DE SOL SERTANEJA R\$ 102

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.

FRANGO MEDITERRÂNEO R\$ 105

Filé de frango empanado, servido sobre fettuccine ao molho pesto cremoso. Gratinado com molho de tomate e queijos mozzarella e parmesão.



individualais

Novidade em nosso cardápio

Algumas opções sob
medida para seu paladar

CAMARÃO DOM ALFREDO R\$ 87

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

CAMARÃO DO CHEF R\$ 92

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.

CAMARÃO INTERNACIONAL R\$ 83

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

RISONI DE CAMARÃO E COGUMELOS R\$ 88

Camarão salteado com cebola roxa, alho-poró, mix de cogumelos e raspas de limão siciliano. Servido sobre risoni (massa grão duro com formato de arroz) ao molho de camarão e parmesão.

NHOQUE DE BANANA DA TERRA COM CAMARÃO R\$ 89

Nhoque de banana da terra com camarões grelhados, salteados com molho de nata, cebola roxa e cebolinha, cobertos com crispy de carne de sol. Acompanha palitinhos de queijo coalho crocantes.

CAMARÃO TERRA BRASILIS R\$ 88

Camarão salteado com manteiga de ervas, cebola caramelizada, pimenta biquinho e queijo de coalho, servido sobre risoto de banana da terra. Finalizado com castanha do Pará assada, cebolinha e redução de mel de engenho.

PEIXE COM AMÊNDAS E RISOTO SICILIANO R\$ 69

Tilápia grelhada, regada com molho de manteiga com amêndoas. Servida com risoto de limão siciliano com abobrinha e gergelim.

PEIXE COM CAMARÃO BRISA DO MAR R\$ 95

Tilápia e camarão grelhados, regados com molho de azeite, vinho branco, limão e castanhas do Pará laminadas. Servido com mousseline de jerimum sem lactose e arroz com brócolis (ou brócolis salteado).

RISOTO DE POLVO E CAMARÃO R\$ 125

Arroz arbóreo com polvo em seu próprio caldo, servido com camarão grelhado e maionese artesanal.

POLVO GRELHADO COM BATATA RÚSTICA R\$ 106

Tentáculos de polvo grelhados com azeite de ervas e servidos com arroz com brócolis e batata rústica com parmesão. Acompanha maionese caseira.

FILÉ À PARMEGIANA R\$ 93

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

FILÉ TRUFADO COM RISOTO DE PROVOLONE R\$ 108

Medalhões de filé mignon grelhados com bacon e flambados sobre molho rôti com crispy de alho-poró. Acompanha risoto de provolone com azeite trufado e geleia de damasco.

FRANGO MEDITERRÂNEO R\$ 67

Filé de frango empanado, servido sobre fettuccine ao molho pesto cremoso. Gratinado com molho de tomate e queijos mozzarella e parmesão.

No momento, somente estes pratos estão disponíveis em versão individual.
Apenas mudanças simples, como retirada de ingredientes, são admitidas.

sobre mesas



MACARON PETIT COM SORVETE DE AVELÃ

PETIT GATEAU DE CHOCOLATE R\$ 33

Com sorvete artesanal de baunilha.

PETIT GATEAU DE DOCE DE LEITE R\$ 31

Com sorvete artesanal de creme crocante e calda de laranja.

PETIT GATEAU DE PISTACHE R\$ 37

Com sorvete artesanal de baunilha.

TAÇA ROMEU E JULIETA R\$ 20 | R\$ 33

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

TAÇA TIRAMISU R\$ 19 | R\$ 30

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

NAKED DE NINHO R\$ 33

Torta de chocolate em camadas alternadas com mousse de ninho, pralinê de castanhas, calda de chocolate e sorvete artesanal de baunilha.

MIL FOLHAS DE DOCE DE LEITE R\$ 29

Massa folhada crocante alternada com doce de leite e servida com sorvete artesanal de baunilha.

MACARON PETIT COM SORVETE DE AVELÃ R\$ 23 | R\$ 35

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

SUPREME DE PISTACHE R\$ 34

Massa de brownie, creme de ninho, pasta de castanha trufada e ganache de chocolate branco e pistache. Finalizada com calda de cacau.



COCADA MARIA BONITA

COCADA MARIA BONITA R\$ 33

Cocada cremosa ao forno, servida com sorvete artesanal de tapioca sobre castanha de caju. Acompanha calda de maracujá.

CARTOLA CAMARÕES R\$ 30

Empanado de banana com ganache de chocolate branco e castanhas, servido sobre creme de queijo de manteiga. Coberto com calda de chocolate ao leite, sorvete de baunilha e toque de canela.

CREME DE PAPAYA R\$ 29

Com licor de cassis e crocante de cereais.

SORVETE DE DOCE DE LEITE MARMORIZADO R\$ 21

Acompanha calda de chocolate e amêndoas.

SORVETE ARTESANAL R\$ 18

Avelã, nata goiaba, chocolate, baunilha, creme crocante, tapioca.

SORVETE ARTESANAL/sem açúcar e sem lactose R\$ 20

Sorvete artesanal de morango adoçado com stevia.

BROWNIE VEGANO R\$ 26

Brownie de cacau com massa de jerimum. Acompanha cocadinha cremosa.

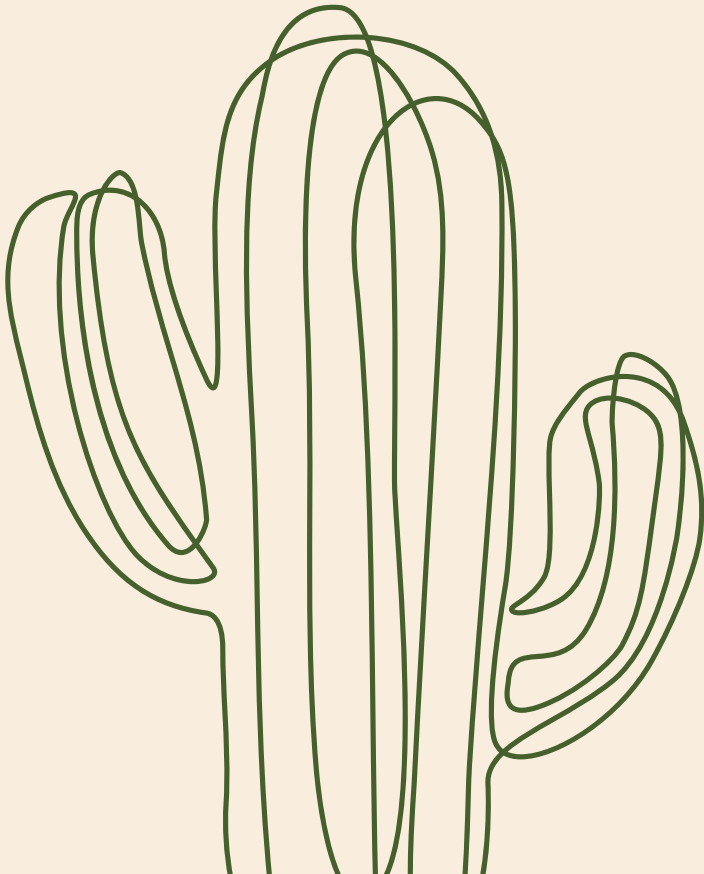
MOUSSE DIET R\$ 23

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



nossos drinks

G&T CAMARÕES Gin, tônica, casca de laranja Bahia, infusão de laranja com canela	R\$ 36,00
GIN TÔNICA Gin, tônica, limão	R\$ 34,00
GIN TORANJA Gin, Monin de toranja, morango, espuma de cajá	R\$ 39,00
COQUETEL TROPICAL/SEM ÁLCOOL	R\$ 17,00
COQUETEL TROPICAL/COM ÁLCOOL Vodka, calda de morango, suco tropical (cajá, maracujá e caju), leite condensado, creme de leite	R\$ 21,00
APEROL SPRITZ Aperol, espumante brut, água com gás	R\$ 36,00
VIOLETA/SEM ÁLCOOL Suco de limão, tônica, hortelã, limão, infusão de laranja com canela (contém hibisco)	R\$ 18,50
CACTUS Whiskey bourbon, suco cítrico, xarope de açúcar, tangerina tostada	R\$ 29,00
MOSCOW MULE TROPICAL Vodka, suco de limão, xarope de gengibre, espuma de cajá	R\$ 26,00
NEGRONI Campari, vermouth tinto, gin	R\$ 30,00
MOJITO Rum, suco de limão, água com gás, xarope de açúcar, hortelã	R\$ 24,50



nossas caipis

A disponibilidade das frutas pode variar com a sazonalidade

CAIPIRINHA CAMARÕES Cachaça Prata, mix de limões, açúcar mascavo, rapadura	R\$ 24,50
FRUTAS AMARELAS Vodka, cajá, maracujá, caju, suco de limão e hortelã	R\$ 26,00
TROPICAL Vodka, morango, maracujá, kiwi	R\$ 29,00
CAJU SANTO Vodka, caju, suco de limão, xarope de capim santo	R\$ 28,00
CAIPIRINHA (cachaca e limão)	R\$ 17,50
CAIPIROSCA (vodka nacional e limão)	R\$ 19,50
CAIPIFRUTA (vodka nacional) Cajá Caju Kiwi Limão Maracujá Morango Seriguela/sazonal	R\$ 26,00
CAIPIFRUTA (vodka importada)	R\$ 30,00
CAIPIFRUTA COM SAQUÊ	R\$ 31,50

doses

BLACK & WHITE	R\$ 12,00
JOHNNIE WALKER RED LABEL	R\$ 17,50
OLD PARR	R\$ 26,50
JACK DANIEL'S	R\$ 29,00
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	R\$ 31,00
JOHNNIE WALKER GOLD LABEL	R\$ 48,00
VODKA NACIONAL	R\$ 9,00
VODKA IMPORTADA	R\$ 17,00
GIN IMPORTADO	R\$ 26,00
RUM BACARDI SUPERIOR	R\$ 10,00
TEQUILA	R\$ 29,00
CACHAÇA EXTREMA	R\$ 8,00
CACHAÇA SAMANAÚ PRATA	R\$ 9,50
CACHAÇA SAMANAÚ OURO	R\$ 10,00
CACHAÇA SELETA	R\$ 10,00
SAQUÊ	R\$ 18,00
CAMPARI	R\$ 10,00
MARTINI	R\$ 10,00

cerveja camarões

LATA 355ml



R\$ **24,00**

Pilsen clássica, que utiliza técnicas tradicionais e fermentação prolongada, o que garante a complexidade e a elegância comum ao estilo. Refrescante, nossa pilsen harmoniza com o nosso cardápio e com a alegria do nosso povo. Possui 4,5% de ABV.

STELLA ARTOIS 330ml R\$ **16,00**

STELLA ARTOIS SEM GLÚTEN 330ml R\$ **16,00**

HEINEKEN 330ml R\$ **18,00**

HEINEKEN ZERO 330ml R\$ **18,00**

DOGMA
HAZY IPA
LATA 355ml

R\$ **28,00**

Turva, frutada e macia, Essa Hazy IPA tem aromas de frutas tropicais e cítricas, leve amargor e corpo médio. Apresenta uma complexidade única por ter uma fermentação com levedura exclusiva. Sua harmonização é ampla. Possui 6,2% de ABV.

DOGMA
AMERICAN IPA
LATA 355ml

R\$ **31,00**

Clássica IPA, levemente alaranjada, com corpo médio e amargor marcante. Por não ser pasteurizada, preserva um aroma explosivo, cítrico, derivados dos lúpulos nobres americanos usados em sua receita. Possui 6,5% de ABV. Harmoniza com pratos mais intensos.

cervejais

licores

50ml

AMARULA	R\$ 30,00
BAILEYS	R\$ 34,00
COINTREAU	R\$ 35,00
CUARENTA Y TRES	R\$ 36,00
FRANGELICO	R\$ 38,00

diversos

REFRIGERANTE	R\$ 8,50
SODA SABORIZADA	R\$ 10,50
Caju com Hortelã Manga com Gengibre Frutas Vermelhas	
ÁGUA MINERAL/SEM GÁS	R\$ 7,00
ÁGUA MINERAL/COM GÁS	R\$ 7,50
ÁGUA GASEIFICADA COM LIMÃO	R\$ 10,50
ÁGUA TÔNICA	R\$ 9,50
ENERGÉTICO RED BULL	R\$ 19,50

Copo

Jarra

ÁGUA DE COCO R\$ 11,00 | R\$ 24,50

SUCO DE FRUTAS R\$ 12,90 | R\$ 28,00

Abacaxi | Acerola | Cajá | Caju | Graviola | Laranja | Limão | Maracujá
Morango | Uva | Laranja com Morango | Limonada Suíça



bebidas quentes tres

Do cultivo à xícara, os detalhes em cada etapa garantem sabores e aromas perfeitos para sua experiência com os espressos TRES.

CAFÉ ESPRESSO R\$ 7,90

ESPRESSO VIBRANTE

Café encorpado e marcante, com notas de chocolate e caramelo.
Intensidade 7

ESPRESSO RITUAIS CERRADO MINEIRO

Café Especial equilibrado, com notas adocicadas e cítricas.
Intensidade 6

ESPRESSO DECAF

Com teor máximo de 0,1% de cafeína, este é um café delicado, com sabor levemente adocicado e baixa acidez.
Intensidade 3

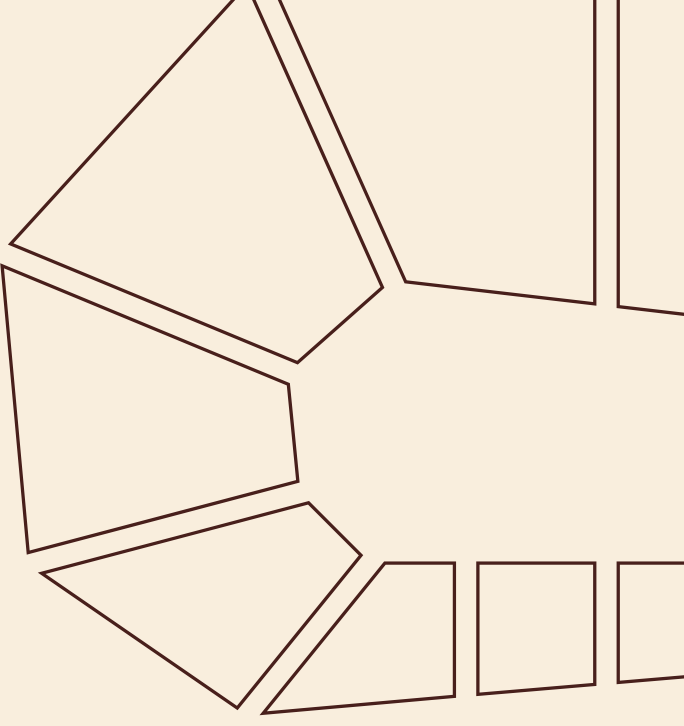
CAPPUCCINO R\$ 8,50

CAPPUCCINO VEGANO R\$ 9,50

Feito com leite vegetal à base de castanha de caju. Orgânico, zero leite, zero colesterol, zero glúten e baixo em açúcares.



CHÁS R\$ 7,50



Natal/RN

Camarões Restaurante
Ponta Negra
Av. Engenheiro Roberto Freire, 3980

Camarões Potiguar
Ponta Negra
Rua Pedro Fonseca Filho, 8887

Camarões Midway Mall
Terceiro Piso - Midway Mall
Av. Nevaldo Rocha, 3775 - Tirol

Camarões Natal Shopping
Praça de Alimentação - Natal Shopping
Av. Senador Salgado Filho, 2234 - Candelária

DELIVERY
(84) 2010-4040
ifood

@camaroesnatal
camaroes.com.br



CAMARÕES

· DESDE 1989 ·