



# 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**

# ENTRADAS

## PASTEL DE CAMARÃO/UNIDADE

Massa caseira recheada com camarão, catupiry e ervas.

19,00

## PASTEL DE CARNE DE SOL/UNIDADE

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

16,00

## PASTEL DE QUEIJO DE COALHO/UNIDADE

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

13,00

## 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

## 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.

22,00

## CAMARÃO ESTRELA DO MAR/250G

Camarão empanado com gergelim. Acompanha molho golf.

68,00

## CAMARÃO ALHO E ÓLEO/250G

Camarão (sem casca) salteado com alho frito.

68,00

# 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

### CAMARÃO AOS

QUATRO QUEIJOS/COM MASSA

Camarão salteado com azeite, palmito, vinho branco e molho cremoso aos quatro queijos. Servido com penne no mesmo molho e crocante de bacon.

53,50

### CAMARÃO DO CHEF

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.

53,50

### CAMARÃO ITÁLIA/COM MASSA

Camarão salteado com azeite, tomate seco, brócolis, mozzarella de búfala e molho italiano. Servido com penne no mesmo molho.

51,00

### 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 À PARMEGIANA

Escalope de filé à milanesa, servido sobre fettuccine ao molho de tomate e gratinado com queijos mozzarella e parmesão.

57,00

### 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

### FILÉ MEDITERRÂNEO

Escalopes de filé à milanesa, servido com fettuccine ao molho pesto e gratinados com molho de tomate e queijos mozzarella e parmesão.

57,00

### CAMARÃO PARISIENSE

Camarão salteado com vinho branco, champignon, molho branco e manjerição. 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

### 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

# CAMARÕES

380g IN NATURA  
SERVEM APROX. 3 PESSOAS

## À GREGA

142,00

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

## INTERNACIONAL

141,50

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

## PARISIENSE

141,50

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

## DO CHEF

147,00

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

## DIJON

146,00

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.

## AO MOLHO QUATRO QUEIJOS

137,00

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.

## FLOR DE SAL

149,00

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

## DOM ALFREDO

141,50

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.

## CABUGI

138,00

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

## TERIYAKI

148,00

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

## BONFIM

149,00

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.

### 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 COM CAMARÃO

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

Em função da sazonalidade e dos períodos legais de pesca, as espécies podem variar ao longo do ano.

## PEIXE AO MOLHO DE CAMARÃO

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

Tilápia

129,00

Dourado

153,00

Sirigado ou Robalo

171,00

## 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

178,00

## PEIXE À BELLE MEUNIÈRE

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

139,50

165,00

178,00

# PEIXES

450g IN NATURA  
SERVEM APROX. 3 PESSOAS

## PEIXE GRELHADO

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

Tilápia

96,00

Dourado

124,00

Sirigado ou Robalo

138,00

## 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

138,00

## PEIXE TROPICAL

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

96,00

124,00

138,00

## 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

138,00

## 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

149,00

# CARNES

400g IN NATURA  
SERVEM APROX. 3 PESSOAS

## FILÉ À PARMEGIANA

149,00

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

## FILÉ MERLOT

168,50

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 AO CATUPIRY

152,50

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 AOS QUATRO QUEIJOS

150,50

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

## FILÉ MEDITERRÂNEO

149,00

Escalopes de filé à milanesa, servido com fettuccine ao molho pesto e gratinados com molho de tomate e queijos mozzarella e parmesão.

## FILÉ DO BOSQUE

155,50

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

# SOBREMESAS

## MOUSSE TRÊS CHOCOLATES

11,90

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.

## ROMEU E JULIETA

11,90

Doce de goiaba caseiro coberto com mousse de queijo e biscoito champagne.

## COCADA CREMOSA

11,90

Cocada branca cremosa coberta com crispy de coco.

## MOUSSE DE CHOCOLATE DIET

13,50

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

## VERRINE DE AVELÃ

13,50

Mousse de avelã coberta com cubinhos de brownie, ganache trufada de chocolate e crocante de chocolate.

# 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