



# CAMARÕES

· DESDE 1989 ·

## ENTRADAS

|                                |       |
|--------------------------------|-------|
| PASTEL DE CAMARÃO COM CATUPIRY | 19,00 |
| PASTEL DE CARNE DE SOL         | 16,00 |
| PASTEL DE QUEIJO               | 13,00 |

## CAMARÕES

### À GREGA

51,50

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

### INTERNACIONAL

51,00

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

### DO CHEF

53,50

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.

### DIJON

53,00

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 QUATRO QUEIJS

53,50

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

### CANTO DO MANGUE

56,00

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.

### DOM ALFREDO

51,00

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.

### CABUGI

49,50

Camarão salteado na manteiga do sertão com champignon, alcaparras, molho de tomate, vinho branco, nata fresca e coentro. Servido com fettuccine no mesmo molho.

### DO SERTÃO

49,00

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

### CROCANTE COM RISOTO BRIE

58,50

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

### CAPRESE

51,00

Camarão salteado com azeite, pesto de manjeriçom, tomate seco, brócolis e mussarela de búfala. Servido sobre fettuccine com molho de limão siciliano.

### GRELHADO COM LEGUMES

53,50

Camarão salteado com azeite, brócolis, palmito, tomate seco, abobrinha, champignon, mussarela de búfala e molho pesto.

### 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 supervisor ou chef de cozinha para dúvidas e recomendações.

# PEIXES

|  |              |              |
|--|--------------|--------------|
| <b>PEIXE PRAIANO</b>   | <b>38,50</b> | <b>48,50</b> |
| Peixe grelhado, coberto com grãos de castanha de caju, sobre molho cremoso de manga. Acompanha arroz com brócolis e purê de jerimum.   |              |              |
| <b>PEIXE POTENGI</b>   | <b>41,00</b> | <b>51,00</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>PEIXE COM AMÊNDOAS E RISOTO SICILIANO</b>   | <b>43,00</b> | <b>53,00</b> |
| Peixe grelhado, regado com molho aveludado de manteiga com amêndoas laminadas. Servido com risoto de limão siciliano com abobrinha e gergelim.   |              |              |

# CARNES

|   |              |   |              |
|---|--------------|---|--------------|
| <b>FILÉ À PARMEGIANA</b>  | <b>57,00</b> | <b>FILÉ AOS QUATRO QUEIJOS</b>  | <b>57,50</b> |
| Escalopes de filé mignon à milanesa, servidos sobre fettuccine ao molho de tomate e gratinados com queijos mozzarella e parmesão.                       |              | Filé em tiras com champignon, vinho branco e molho cremoso aos quatro queijos. Servido com fettuccine no mesmo molho e crocante de parmesão.      |              |
| <b>FILÉ AO CATUPIRY</b>   | <b>59,50</b> | <b>FRANGO MEDITERRÂNEO</b>  | <b>38,00</b> |
| 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 de peito de frango empanado, servido com fettuccine ao molho pesto cremoso e gratinados com molho de tomate e queijos mozzarella e parmesão. |              |

# VEGANO & VEGETARIANO

|   |              |  |              |
|---|--------------|--|--------------|
| <b>RISOTO VEGANO</b>  | <b>44,00</b> | <b>SPAGHETTI VEGETARIANO</b>   | <b>39,00</b> |
| Risoto de shitake, champignon, açafrão e legumes. Finalizado com azeite de oliva e ervas. |              | Massa grano duro, ou integral, salteada na manteiga de limão siciliano com brócolis, palmito, tomate seco, abobrinha, champignon, mussarela de búfala e molho pesto. |              |

# BEBIDAS

|                            |        |
|----------------------------|--------|
| REFRIGERANTE               | 6,90   |
| SUCO DE LARANJA            | 7,50   |
| SUCO DE UVA INTEGRAL       | 14,50  |
| ÁGUA MINERAL               | 5,30   |
| ÁGUA DE COCO               | 6,50   |
| ÁGUA TÔNICA                | 7,90   |
| ÁGUA GASEIFICADA COM SABOR | 7,90   |
| CERVEJA DEVISSA            | 9,00   |
| CERVEJA BOHEMIA            | 9,00   |
| CERVEJA HEINEKEN           | 12,90  |
| VINHO BRANCO/TAÇA          | 23,75  |
| VINHO BRANCO/GARRAFA       | 95,00  |
| VINHO TINTO/TAÇA           | 27,25  |
| VINHO TINTO/GARRAFA        | 119,00 |

# SOBREMESAS

|                        |       |
|------------------------|-------|
| MOUSSE TRÊS CHOCOLATES | 11,90 |
| MOUSSE DIET            | 13,50 |
| COCADA CREMOSA         | 11,90 |
| ROMEU E JULIETA        | 11,90 |
| VERRINE DE AVELÃ       | 13,50 |

COM  
amor,  
CAMARÕES