

entradas

PASTEL DE CAMARÃO /UND **25,00**

Com catupiry e ervas.

PASTEL DE CARNE DE SOL /UND **23,00**

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

CAPRESE DE CAMARÃO **38,50**

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

CEVICHE DE PEIXE E CAMARÃO **37,00**

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

CEVICHE DE CAJU /VEGANO **27,50**

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

BRUSCHETTA POTIGUAR / $\frac{1}{4}$ ou 8 UND **24,00 | 45,00**

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

CALDINHO DE CAMARÃO **32,50**

Camarão refogado e cozido em seu próprio molho com verduras, leite de coco e coentro. Acompanha torradas da casa.

ESCONDIDINHO DE CAMARÃO **32,50**

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 **29,00**

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.

LULA À DORÊ **47,50**

Anéis de Lula crocantes servidos com molho aioli.

POLVO GRELHADO /200G **94,00**

Polvo grelhado, servido com batata rústica e molho aioli.

CAMARÃO PONTA NEGRA /8 UND **59,50**

Camarão empanado recheado com catupiry e ervas. Acompanha molhos golf e geleia de pimenta agridoce.

CAMARÃO 294 **77,00**

Homenagem a um tradicional e querido bar potiguar. Camarão salteado na manteiga de garrafa, finalizado com nata fresca e coentro. Acompanha cesta com pães.

CAMARÃO IBÉRICO **79,00**

Camarão grelhado e imerso em azeite aromatizado com alho frito, pimenta calabresa, páprica doce, páprica defumada e salsinha. Acompanha cesta com pães.

infantis

FILEZINHO /120G **39,50**

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

PEIXE KIDS /120G **41,50**

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

FRANGO KIDS /120G **36,50**

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

PARMEGIANITO /120G **43,00**

Filé mignon em cubos à milanesa, cobertos com molho de tomate e gratinados com queijo mozarella. Acompanha arroz branco e batata frita.

CASO DESEJE, SOLICITE A TROCA DE GUARNIÇÕES POR LEGUMES OU PURÊS.

saladas & vegano

INDIVIDUAIS

SALADA CAESAR **39,50**

COM CAMARÃO GRELHADO **57,00**

COM FRANGO GRELHADO **43,00**

Nossa versão da Caesar, com folhas verdes, parmesão, croutons, molho da casa e torradas gratinadas com parmesão.

SALADA DE GORGONZOLA COM PERA **46,00**

COM CAMARÃO GRELHADO **69,50**

Folhas verdes, tomate cereja, sunomono de pepino, cenoura e rabanete. Com queijo gorgonzola, pera assada, nozes e palmito. Acompanha molho balsâmico com mel de engenho e torradas gratinadas com parmesão.

SALADA DE CAMARÃO TROPICAL **67,00**

Folhas verdes, tomate cereja, sunomono de pepino, cenoura e rabanete. Com camarão grelhado, manga e castanhas assadas ao azeite com curry. Acompanha molho de maracujá e torradas gratinadas com parmesão.

RISOTO DE COGUMELOS /VEGANO **49,00**

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

MOQUECA VEGANA **45,00**

Frutas da estação e verduras refogadas com azeite, leite de coco, toque de dendê e coentro. Acompanha arroz branco e farofa crocante.

camarões

DUAS A TRÊS PESSOAS | 250G

BONFIM **139,00**

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

À GREGA **133,50**

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

INTERNACIONAL **133,50**

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

FLOR DE SAL **139,50**

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

DO CHEF **134,50**

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

DOM ALFREDO **131,50**

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.

DIJON **134,50**

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 mozarella e parmesão. Acompanha batata palha.

CROCANTE COM RISOTO BRIE **152,00**

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

IMPERIAL **155,00**

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

CABUGI **129,50**

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.

DO SERTÃO **129,50**

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

NO JERIMUM /SOB CONSULTA **149,50**

Jerimum assado, recheado com molho feito de sua polpa com camarões, queijo de coalho, lascas de coco, verduras e coentro. Gratinado com queijo coalho e servido com macaxeira frita e arroz com brócolis.

TERIYAKI **139,00**

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

AOS QUATRO QUEIJOS /PÃO ITALIANO **133,00**

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

peixes

DUAS A TRÊS PESSOAS | 450G

GRELHADO **115,50** **152,00** **174,00**

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

AO MOLHO MOQUECA **116,50** **153,00** **173,00**

Peixe empanado com coco sobre molho de moqueca. Acompanha purê de macaxeira gratinado com queijo de coalho e arroz branco.

TROPICAL **120,50** **156,00** **175,50**

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

COM AMÊNDOAS E RISOTO SICILIANO **134,00** **169,00** **184,00**

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

peixes com camarão

DUAS A TRÊS PESSOAS | 300G + 190G

AO MOLHO DE CAMARÃO **133,00** **155,00** **175,50**

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

COM RISOTO DE CAMARÃO **142,50** **169,00** **189,00**

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

À BELLE MEUNIÈRE **149,00** **176,00** **197,50**

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

MOQUECA DE PEIXE E CAMARÃO **174,00**

Peixe (dourado) 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.

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.

frutos do mar

DUAS A TRÊS PESSOAS

GRELHADOS DO MAR **225,00**

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

GRELHADO DAS DUNAS **299,00**

Frutos do mar (lagosta/2 CAUDAS, camarão, lula e polvo) grelhados, servidos com arroz à provençal e mix de assados com batata recheada.

RISOTO DE POLVO E CAMARÃO **195,00**

Arroz arbóreo com polvo em seu próprio caldo, servido com camarão grelhado e molho aioli com leve toque de páprica defumada.

POLVO MEDITERRÂNEO **215,00**

Tentáculos de polvo grelhados servidos com risoto de camarão com legumes e açafrão.

MOQUECA DO MAR **195,00**

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.

LAGOSTA COM RISOTO DE CAMARÃO **225,00**

Lagosta/2 CAUDAS grelhada, servida com risoto de camarão, tomate fresco e abobrinha.

carnes

PARA DUAS PESSOAS | 300G

FILÉ À PARMEGIANA **129,00**

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

FILÉ AO CATUPIRY **144,00**

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 MERLOT **156,00**

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 **143,00**

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



CAMARÕES

· DESDE 1989 ·



MENU IN ENGLISH **MENÚ EN ESPAÑOL**

sobremesas

PETIT GATEAU DE CHOCOLATE COM SORVETE DE BAUNILHA 28,50

PETIT GATEAU DE DOCE DE LEITE COM SORVETE CROCANTE 27,50

COCADA MARIA BONITA 30,50
De coco queimado ao forno, servida com sorvete artesanal de tapioca sobre calda de maracujá.

TAÇA ROMEU E JULIETA 17,50 | 32,00
Sorvete artesanal de nata goiaba coberto com mousse de queijo, calda de goiaba, queijo de coalho ralado e biscoito de merengue de castanha.

TAÇA TIRAMISU 16,50 | 30,50
Sorvete artesanal de cappuccino coberto com creme de queijo, biscoito champagne caseiro, calda de café e crocante de cacau.

NAKED DE NINHO 30,50
Torta de chocolate em camadas, alternadas com mousse de ninho, praliné de castanhas, calda de chocolate e sorvete artesanal de creme (baunilha).

VERRINE DE AVELÃ 19,50
Ganache trufada de chocolate, coberta com cubinhos de brownie, mousse de avelã, calda de cacau e crocante de castanha.

MACARON PETIT COM SORVETE DE AVELÃ 17,00 | 33,50
Biscoito de merengue de castanha, coberto com sorvete artesanal de avelã, calda de chocolate e amêndoas laminadas.

SORVETE ARTESANAL PRODUZIDOS EM NOSSA CONFEITARIA 13,00
Doce de leite marmorizado, avelã, nata goiaba, chocolate, creme (baunilha), creme crocante, tapioca e morango (sem lactose).

BRIGADEIRO VEGANO 22,50
Brigadeiro 100% cacau com leite de castanha, açúcar mascavo e raspas de laranja. Coberto com castanhas caramelizadas crocantes.

MOUSSE DIET 26,50
Mousse de chocolate, creme de queijo e calda de chocolate cobertos com castanhas.

diversos

REFRIGERANTE 7,50

SODA SABORIZADA 9,50
Tangerina, Maçã Verde, Morango, Grenadine

CHÁ GELADO ARTESANAL 9,00
Hibisco, Capim Santo

ÁGUA MINERAL/SEM GÁS OU COM GÁS 6,50

ÁGUA GASEIFICADA COM LIMÃO 8,50

ÁGUA TÔNICA 8,50

ENERGÉTICO RED BULL 19,00

Copo Jarra

SUCO DE FRUTAS 11,00 | 22,00
Abacaxi, Cajá, Caju, Laranja, Limão, Maracujá, Morango, Laranja com Morango e Limonada Suíça

bebidas quentes



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

CAFÉ ESPRESSO ESPRESSO VIBRANTE 6,50
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 7,00

CHÁS 6,50

licores

AMARETTO 19,00

AMARULA 19,00

COINTREAU 21,00

LIMONCELLO 23,00

FRANGELICO 25,00

CUARENTA Y TRES 25,00

cervejas

CERVEJA STELLA ARTOIS 330ML 13,00

CERVEJA HEINEKEN 330ML 15,00

CERVEJA SEM ÁLCOOL 330ML 15,00

BLONDINE VERÃO/500ML 26,00
Cerveja lager, de corpo leve, refrescante, amargor equilibrado e notas cítricas.

HOP MUNDI GAUDÍ/500ML CERVEJA ARTESANAL POTIGUAR 31,50
Blond Ale leve e fácil de beber, com aromas levemente frutados e condimentados.

HOP MUNDI GENIPABU/500ML CERVEJA ARTESANAL POTIGUAR 36,00
IPA refrescante de aromas cítricos, amargor marcante e final seco.

CERVEJA COLORADO DEMOISELLE/ESCURA 600ML 29,50
Cerveja lager, de corpo leve, refrescante, amargor equilibrado e notas cítricas.

CERVEJA SCHORNSTEIN WITBIER/500ML 36,00
Cerveja leve, refrescante e com notas de laranja e coentro. Medalha de prata no Festival Brasileiro de Cerveja (2014).

boas vindas

APEROL SPRITZ 34,00
Aperol, espumante brut, água com gás

GIN TÔNICA 34,00
Gin, tônica, limão

GIN TORANJA 36,00
Gin, Monin de toranja, morango, espuma de cajá

G&T CAMARÕES 36,00
Gin, tônica, casca de laranja Bahia, infusão de laranja com canela

nossas caipis

A disponibilidade das frutas pode variar com a sazonalidade

FRUTAS AMARELAS 25,00
Vodka, cajá, maracujá, caju, suco de limão e hortelã

TROPICAL 24,00
Vodka, morango, maracujá, kiwi

RUBI 25,00
Vodka, morango, xarope de hibisco, suco de limão, manjeriçao

BERGAMOTA 25,00
Vodka, tangerina, lichia em calda

AURORA 25,00
Vodka, sakê, melancia, suco de limão

CAIPIRINHA CAMARÕES 25,00
Cachaça Prata, mix de limões, açúcar mascavo, rapadura

CAJU SANTO 27,00
Vodka, caju, suco de limão, xarope de capim santo

autorais

COQUETEL TROPICAL SEM ÁLCOOL 18,00

COQUETEL TROPICAL COM ÁLCOOL 24,00
Vodka, concentrado de romã, suco tropical (cajá, maracujá e caju), leite condensado, creme de leite.

VIOLETA (SEM ÁLCOOL) 18,00
Suco de limão, tônica, hortelã, limão, infusão de laranja com canela.

CACTUS 26,00
Whiskey Jim Beam, suco cítrico, xarope de açúcar, tangerina tostada.

PÔR DO SOL 26,00
Cachaça, suco cítrico, manjeriçao, xarope de açúcar. Finalizado na mesa com concentrado de hibisco.

MOSCOW MULE TROPICAL 26,00
Vodka, suco de limão, xarope de gengibre, espuma de cajá.

HAVANA CITRUS 34,00
Havana Club 3 años, suco cítrico, Monin de amêndoas, angostura bitter, xarope de açúcar, hortelã.

LILLET LEMON 35,00
Lillet Blanc, Limoncello, tônica, limão siciliano, hortelã.



clássicos

MANHATHAN 27,00
Whiskey Bourbon, Vermouth tinto, Angostura Bitter, cereja.

NEGRONI 29,00
Campari, Vermouth tinto, gin.

MOJITO 29,00
Rum, suco de limão, água com gás, xarope de açúcar, hortelã.

FITZGERALD 35,00
Gin, suco de limão, xarope de açúcar, Angostura Bitter.

doses

WHISKY BLACK & WHITE 9,50

WHISKY J. WALKER RED LABEL 14,50

WHISKY OLD PARR 19,50

WHISKY JIM BEAM/BOURBON 19,50

WHISKY J. WALKER BLACK LABEL 25,00

WHISKY CHIVAS REGAL 12 ANOS 25,00

WHISKEY JAMESON/IRISH 25,00

WHISKY J. WALKER GOLD LABEL 45,00

VODKA SMIRNOFF 9,50

VODKA ABSOLUT 18,00

GIN TANQUERAY 25,00

RUM BACARDI SUPERIOR 8,50

RUM HAVANA CLUB 3 AÑOS 17,00

TEQUILA JOSÉ CUERVO PRATA 23,00

TEQUILA JOSÉ CUERVO REPOSADO 23,00

CACHAÇA EXTREMA PRATA/OURO (RN) 8,00

CACHAÇA SELETA (MG) 9,00

CACHAÇA SERRA LIMPA (PB) 16,00

MARTINI/EXTRA DRY, BIANCO, ROSSO E ROSATO 7,00

SAQUÊ AZUMA KIRIN DOURADO 8,50

CAMPARI 8,50

APEROL 9,00



CAMARÕES

· DESDE 1989 ·



CARTA DE VINHOS