



CAMARÕES

· DESDE 1989 ·

CARDÁPIO *Take Away*

UNIDADE ROBERTO FREIRE

(Av. Engenheiro Roberto Freire, 3980, Ponta Negra)

SEGUNDA-FEIRA: FECHADO

TERÇA A SÁBADO: ALMOÇO E JANTAR

DOMINGO: APENAS ALMOÇO

Início do Atendimento

Almoço: 9h | Jantar: 16h

CENTRAL DE ATENDIMENTO

84. 3209 2424

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

CANTO DO MANGUE

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.

56,00

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 À PARMEGIANA

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

CANTO DO MANGUE/SOB CONSULTA

152,00

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.

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, alcacharras 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