



# CAMARÕES

· DESDE 1989 ·

## CARDÁPIO take away

**UNIDADE ROBERTO FREIRE**

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

**TERÇA FEIRA: FECHADO**

**SEGUNDA, QUARTA, QUINTA,**

**SEXTA E SÁBADO: ALMOÇO E JANTAR**

**DOMINGO: APENAS ALMOÇO**

---

***Início do Atendimento***

***Almoço: 9h | Jantar: 16h***

**CENTRAL DE ATENDIMENTO**

**84. 3209 2424**

ATUALIZADO EM 03/07/2022

## entradas

<b>PASTEL DE CAMARÃO/UND</b> Massa caseira recheada com camarão, catupiry e ervas.	<b>19,00</b>	<b>ESCONDIDINHO DE CARNE DE SOL</b> 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.	<b>22,00</b>
<b>PASTEL DE CARNE DE SOL/UND</b> Massa caseira recheada com carne de sol, queijo de coalho, cebola roxa e coentro.	<b>16,00</b>	<b>CAMARÃO ESTRELA DO MAR/250G</b> Camarão empanado com gergelim. Acompanha molho golf.	<b>68,00</b>
<b>PASTEL DE QUEIJO DE COALHO/UND</b>	<b>13,00</b>	<b>CAMARÃO ALHO E ÓLEO/250G</b> Camarão (sem casca) salteado com alho frito.	<b>68,00</b>
<b>ESCONDIDINHO DE CAMARÃO</b> Camarão refogado na manteiga do sertão com tomate, nata fresca e coentro. Coberto com purê de macaxeira e gratinado com queijo de coalho.	<b>24,50</b>		

## saladas & vegano

### INDIVIDUAIS

<b>SALADA PROVENÇAL</b> Folhas, cenoura, palmito, tomate cereja, tomate seco, mozzarella de búfala e crocante de parmesão. Acompanha molho de iogurte e ervas.	<b>41,00</b>	<b>SALADA DE CAMARÃO</b> Camarão grelhado, folhas, cenoura, palmito, tomate cereja, tomate seco e crocante de parmesão. Acompanha molho de iogurte e ervas.	<b>63,00</b>
<b>SALADA DE FRANGO</b> Peito de frango grelhado fatiado, folhas, cenoura, palmito, tomate cereja, tomate seco e crocante de parmesão. Acompanha molho de mostarda e mel.	<b>42,00</b>	<b>RISOTO DE COGUMELOS/VEGANO</b> Risoto de cogumelos com açafrão, legumes e azeite de ervas.	<b>44,00</b>

## pratos individuais

<b>CAMARÃO À GREGA</b> Camarão à milanesa, servido sobre arroz à grega, coberto com molho de tomate e gratinado com queijo mozzarella. Acompanha batata palha.	<b>51,50</b>	<b>CAMARÃO AOS QUATRO QUEIJS</b> Camarão salteado com vinho branco, palmito e molho cremoso aos quatro queijos. Servido com penne no mesmo molho e crocante de bacon.	<b>53,50</b>
<b>CAMARÃO DO CHEF</b> Camarão à milanesa, servido sobre arroz cremoso de manjeriçã e coberto com molho de tomate, azeitona preta e orégano. Gratinado com queijo mozzarella. Acompanha batata palha.	<b>53,50</b>	<b>CAMARÃO ITÁLIA</b> Camarão salteado com azeite, tomate seco, brócolis, mozzarella de búfala e molho de tomate rústico. Servido com penne no mesmo molho.	<b>51,00</b>
<b>CAMARÃO INTERNACIONAL</b> Camarão salteado com molho branco, servido sobre arroz cremoso com ervilha e presunto. Gratinado com queijos mozzarella e parmesão. Acompanha batata palha.	<b>51,00</b>	<b>CANTO DO MANGUE</b> 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.	<b>56,00</b>
<b>CAMARÃO DIJON</b> 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.	<b>53,00</b>	<b>FILÉ À PARMEGIANA</b> Escalope de filé à milanesa, servido sobre fettuccine ao molho de tomate e gratinado com queijos mozzarella e parmesão.	<b>57,00</b>
<b>CAMARÃO PARISIENSE</b> Camarão salteado com vinho branco, champignon, molho branco e manjeriçã. Servido sobre arroz cremoso com julienne de legumes, ervilha e gratinado com queijos mozzarella e parmesão. Acompanha batata palha.	<b>51,00</b>	<b>RISOTO DE FILÉ AO FUNGHI</b> Risoto de filé mignon (em tiras) ao molho funghi com bacon, alho-poró e crocante de parmesão.	<b>64,00</b>
<b>CAMARÃO DOM ALFREDO</b> 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.	<b>51,00</b>	<b>PEIXE COM AMÊNDOAS E RISOTO SICILIANO</b> Peixe grelhado (tilápia ou dourado), coberto com amêndoas laminadas. Acompanha risoto de limão siciliano com abobrinha e gergelim.	<b>43,00   53,00</b>

# camarões

380G IN NATURA  
SERVEM APROX. 3 PESSOAS

## À GREGA

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

**142,00**

## INTERNACIONAL

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

**141,50**

## 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.

**141,50**

## 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.

**147,00**

## 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.

**146,00**

## AO MOLHO QUATRO QUEIJOS

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.

**137,00**

## FLOR DE SAL

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.

**149,00**

## 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.

**141,50**

## CABUGI

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.

**138,00**

## TERIYAKI

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

**148,00**

## BONFIM

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.

**149,00**

## CANTO DO MANGUE<sup>/SOB CONSULTA</sup>

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.

**152,00**

# peixes com camarão

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

## PEIXE AO MOLHO DE CAMARÃO

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

**129,00**

**153,00**

## 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**

## PEIXE À BELLE MEUNIÈRE

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

**139,50**

**165,00**

### 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

450g IN NATURA  
SERVEM APROX. 3 PESSOAS

<b>PEIXE GRELHADO</b> Peixe grelhado, servido com arroz com brócolis e legumes salteados com batata formaggio.	<b>96,00</b>	<b>124,00</b>
	TILÁPIA	DOURADO
<b>PEIXE VILA FLOR</b> Peixe grelhado, regado com suave molho de manteiga com castanha do Pará laminada. Acompanha arroz integral com grãos e purê de banana da terra.	<b>96,00</b>	<b>124,00</b>
	TILÁPIA	DOURADO
<b>PEIXE TROPICAL</b> Peixe empanado com gergelim, servido sobre molho cremoso de manga. Acompanha arroz com brócolis e purê de batata.	<b>96,00</b>	<b>124,00</b>
	TILÁPIA	DOURADO
<b>PEIXE POTENGI</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>96,00</b>	<b>124,00</b>
	TILÁPIA	DOURADO
<b>PEIXE COM AMÊNDOAS E RISOTO SICILIANO</b> Peixe grelhado, regado com molho aveludado de manteiga com amêndoas laminadas. Servido com risoto de limão siciliano com abobrinha e gergelim.	<b>103,00</b>	<b>134,00</b>
	TILÁPIA	DOURADO

# carnes

400G IN NATURA  
SERVEM APROX. 3 PESSOAS

<b>FILÉ À PARMEGIANA</b> Escalopes de filé mignon à milanesa, servidos sobre fettuccine ao molho de tomate e gratinados com queijos mozzarella e parmesão.	<b>149,00</b>	<b>168,50</b>
<b>FILÉ AO CATUPIRY</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.	<b>152,50</b>	
<b>FILÉ MEDITERRÂNEO</b> Escalopes de filé à milanesa, servido com fettuccine ao molho pesto e gratinados com molho de tomate e queijos mozzarella e parmesão.	<b>149,00</b>	
<b>FILÉ MERLOT</b> Medalhões de filé mignon grelhados com bacon ao molho de vinho tinto. Acompanha risoto ao funghi com bacon, alho-poró e crocante de parmesão.		<b>168,50</b>
<b>FILÉ AOS QUATRO QUEIJOS</b> Medalhões de filé mignon grelhados com bacon, ao molho cremoso aos quatro queijos. Acompanha arroz à grega e batata rústica.		<b>150,50</b>
<b>FILÉ DO BOSQUE</b> Medalhões de filé mignon grelhados com bacon, ao molho escuro agridoce com frutas vermelhas. Acompanha fettuccine aos quatro queijos com crocante de bacon.		<b>155,50</b>

# sobremesas

<b>MOUSSE TRÊS CHOCOLATES</b> 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.	<b>11,90</b>
<b>ROMEU E JULIETA</b> Doce de goiaba caseiro coberto com mousse de queijo e biscoito champagne.	<b>11,90</b>
<b>COCADA CREMOSA</b> Cocada branca cremosa coberta com crispy de coco.	<b>11,90</b>
<b>MOUSSE DE CHOCOLATE DIET</b> Mousse de chocolate, creme de queijo e calda de chocolate, cobertos com castanhas.	<b>13,50</b>
<b>VERRINE DE AVELÃ</b> Mousse de avelã coberta com cubinhos de brownie, ganache trufada de chocolate e crocante de chocolate.	<b>13,50</b>

# bebidas

<b>REFRIGERANTE/LATA</b>	<b>6,90</b>
<b>SUCO DE UVA INTEGRAL</b>	<b>14,50</b>
<b>ÁGUA MINERAL/SEM GÁS OU COM GÁS</b>	<b>5,30</b>
<b>ÁGUA DE COCO/300ML</b>	<b>6,50</b>

COM  
**amor,**  
CAMARÕES