



cardápio delivery

ALMOÇO

Segunda a sexta: 11h às 15h
Sábado e domingo: 11h às 16h

Início do atendimento: 9h

JANTAR

Segunda a sábado: 18h às 21h
Domingo: fechado

Início do atendimento: 16h

Centrais de atendimento:

(84) 2010.4040 (Todos os dias)

**deliveryapp.neemo.com.br
(Segunda a Sexta)**

Comentários e sugestões:

suaexperiencia@camaroes.com.br



ENTRADAS

PASTEL DE CAMARÃO/UNIDADE 17,50
Massa caseira recheada com camarão, catupiry e ervas.

PASTEL DE CARNE DE SOL/UNIDADE 15,00
Massa caseira recheada com carne de sol, queijo de coalho, cebola roxa e coentro.

PASTEL DE QUEIJO/UNIDADE 12,50
Massa caseira recheada com queijo de coalho.

ESCONDIDINHO CAMARÃO 22,00
Camarão refogado na manteiga do sertão com verduras, nata fresca e coentro. Coberto com purê de macaxeira e gratinado com queijo de coalho.

ESCONDIDINHO CARNE DE SOL 19,00
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.

PRATOS INDIVIDUAIS

CAMARÃO À GREGA 45,00
CAMARÃO DO CHEF 47,00
CAMARÃO INTERNACIONAL 46,00
CAMARÃO DIJON 48,50
CAMARÃO PARISIENSE 46,00
FILE À PARMEGIANA 44,00

SALADAS & VEGANO

SALADA PROVENÇAL 39,00
Folhas, cenoura, palmito, tomate cereja, tomate seco, mozzarella de búfala e crocante de parmesão. Acompanha molho de iogurte e ervas.

SALADA DE FRANGO 39,50
Peito de frango grelhado fatiado, folhas, cenoura, palmito, tomate cereja, tomate seco e crocante de parmesão. Acompanha molho de mostarda e mel.

SALADA DE CAMARÃO 56,50
Camarão grelhado, folhas, cenoura, palmito, tomate cereja, tomate seco e crocante de parmesão. Acompanha molho de iogurte e ervas.

RISOTO VEGANO/INDIVIDUAL 44,00
Risoto de cogumelos com açafrão, legumes, manteiga de castanha e azeite de ervas.



*Camarão à Grega

CAMARÕES

(Servem aprox. 3 pessoas)

À GREGA 132,00

À milanesa, servido sobre arroz à grega e gratinado com molho de tomate e queijo mussarela. Acompanha batata palha.

INTERNACIONAL 130,50

Salteado com molho branco e servido sobre arroz cremoso com ervilha e presunto. Gratinado com queijos mussarela e parmesão. Acompanha batata palha.

PARISIENSE 130,50

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

DO CHEF 138,50

À milanesa, sobre arroz cremoso de manjeriço. Gratinado com molho de tomate, azeitona preta, orégano e queijo mussarela. Acompanha batata palha.

DIJON 138,50

Salteado com vinho branco, molho branco, palmito e mostarda Dijon em grãos. Servido sobre arroz cremoso com julienne de legumes, ervilha e gratinado com queijos mussarela e parmesão. Acompanha batata palha.

AO MOLHO QUATRO QUEIJOS 128,00

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.

BONFIM 142,50

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.



*Camarão do Chef

FLOR DE SAL 140,50

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 130,50

Grelhado, servido sobre fettuccine ao molho cremoso de queijo parmesão, vinho branco, bacon e julienne de legumes. Coberto com farofa de pão italiano, bacon e ervas.

CABUGI 126,50

Refogado na manteiga do sertão com champignon, alcaparras, molho de tomate, vinho branco, nata fresca e coentro. Acompanha arroz com brócolis e purê de batata gratinado.

GRELHADO 124,50

Grelhado e servido com arroz com brócolis e legumes salteados com batata formaggio (batata assada, recheada com creme de queijo e coberta com crocante de bacon).

TERIYAKI 132,50

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

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** e que as descrições dos pratos podem não listar todos os ingredientes.



*Peixe ao Molho de Camarão

PEIXES & CAMARÃO

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

	TILÁPIA	DOURADO	SIRIGADO
PEIXE AO MOLHO DE CAMARÃO Peixe grelhado, coberto com molho cremoso de camarão, verduras e coentro. Acompanha arroz com brócolis e purê de batata gratinado.	118,00	145,00	157,50
PEIXE COM RISOTO DE CAMARÃO Peixe grelhado, regado com azeite, tomate cereja e alho laminado. Servido com risoto de camarão, tomate fresco e abobrinha.	134,00	161,00	169,50
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.	134,00	161,00	169,50

PEIXES

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

	TILÁPIA	DOURADO	SIRIGADO
GRELHADO Peixe grelhado, servido com arroz com brócolis e legumes salteados com batata formaggio.	94,00	118,00	135,00
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.	94,00	118,00	135,00
COM AMÊNDOAS E RISOTO SICILIANO Grelhado, coberto com amêndoas laminadas. Acompanha risoto de limão siciliano com abobrinha e grãos de gergelim.	97,50	126,50	139,50
POTENGI 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.	93,00	115,00	133,50
TROPICAL Com crosta de gergelim, servido sobre molho cremoso de manga. Acompanha arroz com brócolis e purê de batata gratinado.	93,00	115,00	133,50



*Filé à Parmegiana

CARNES

FILÉ À PARMEGIANA 115,00
Escalopes de filé à milanesa, servidos sobre fettuccine ao molho de tomate e gratinados com queijos mussarela e parmesão.

FILÉ AO CATUPIRY 119,00
Medalhões de filé grelhados com bacon, cobertos com creme de catupiry e ervas e servidos sobre molho rôti com champignon. Acompanha arroz à grega e purê de batata gratinado.

FILÉ AO SHITAKE 127,00
Medalhões de filé grelhados com bacon e cobertos com molho de cogumelo shitake. Servidos com fettuccine aos quatro queijos com crocante de bacon.

FILÉ MERLOT 129,50
Medalhões de filé grelhados com bacon ao molho de vinho tinto. Acompanha risoto ao funghi com bacon, alho-poró e crocante de parmesão.

FILÉ AOS QUATRO QUEIJOS 117,00
Medalhões de filé grelhados com bacon ao molho cremoso de queijos. Acompanha arroz à grega e batata rústica.

FILÉ DO BOSQUE 122,00
Medalhões de filé grelhados com bacon ao molho rôti com frutas vermelhas. Acompanha fettuccine aos quatro queijos com crocante de bacon.

SOBREMESAS

Individuais

MOUSSE TRÊS CHOCOLATES 8,00
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 8,00
Doce de goiaba caseiro coberto com mousse de queijo e biscoito champagne.

COCADA CREMOSA 8,00
Cocada branca cremosa coberta com crispy de coco.

MOUSSE DE CHOCOLATE DIET 8,00
Mousse de chocolate, creme de queijo e calda de chocolate, cobertos com castanhas.

BEBIDAS

REFRIGERANTE/LATA 6,50

SUCO DE UVA INTEGRAL 14,00

ÁGUA MINERAL/COM E SEM GÁS 5,00

ÁGUA DE COCO/300ML 6,00