



CAMARÕES

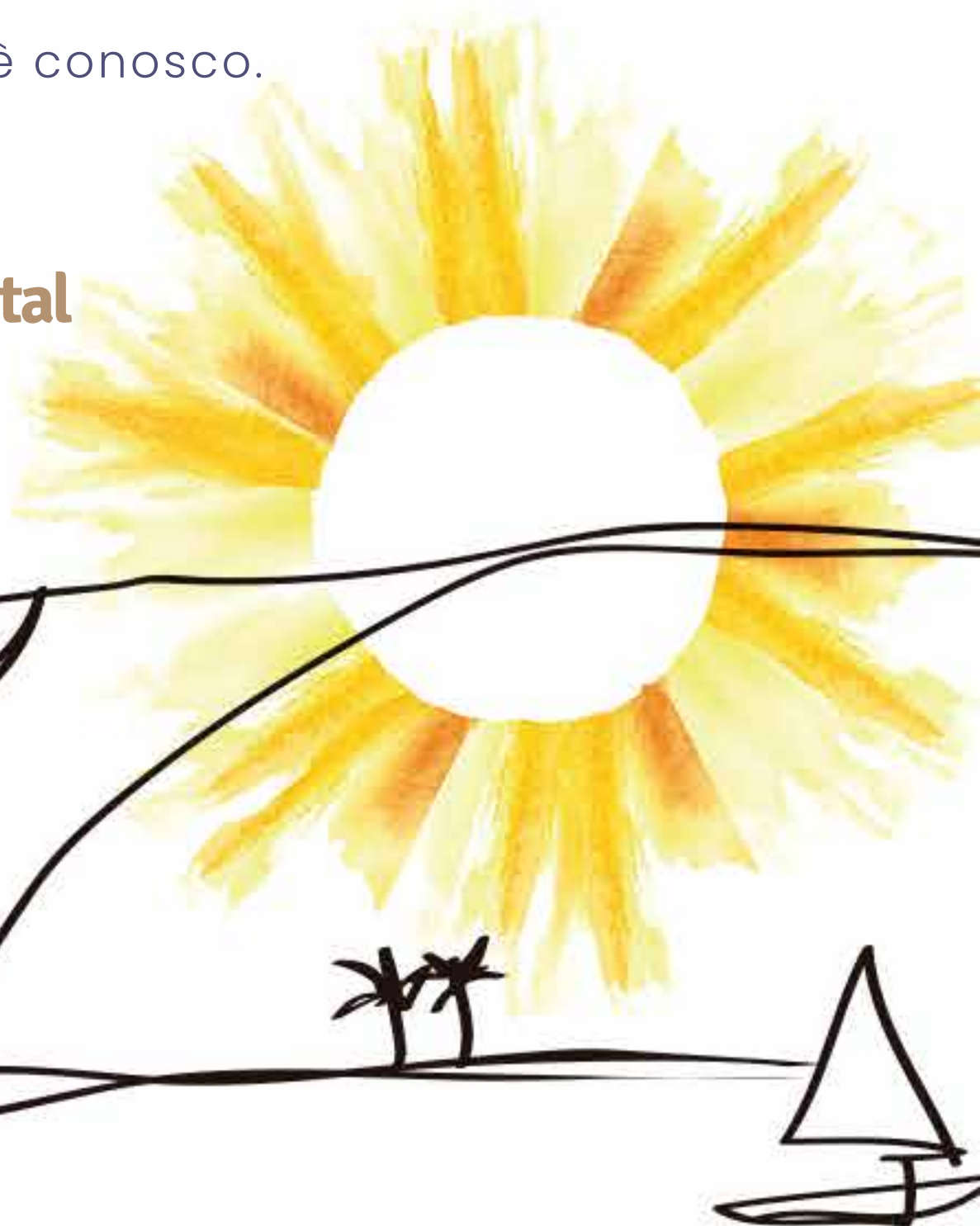
· DESDE 1989 ·

É COM MUITA ALEGRIA QUE REABRIMOS AS PORTAS PARA LHE RECEBER!

Como pode perceber, muita coisa precisou mudar nesse tempo. Toda nossa operação foi repensada e adaptada para nos proporcionar segurança. O cardápio precisou ser momentaneamente reduzido para que toda a cadeia de produção pudesse ser simplificada.

O que não mudou foi nosso prazer em lhe servir e a alegria em ter você conosco.

 [@camaroesnatal](https://www.instagram.com/camaroesnatal)





ENTRADAS

COUVERT

Cesta com pães artesanais e pastas diversas.

26,00

PASTEL DE CAMARÃO/UNIDADE

Massa caseira recheada com camarão, catupiry e ervas.

17,50

PASTEL DE CARNE DE SOL/UNIDADE

Massa caseira recheada com carne de sol, queijo de coalho, cebola roxa e coentro.

15,00

CASQUINHO DE CARANGUEJO/SOB CONSULTA

Carne de caranguejo refogada com azeite, tomate, cebola, coentro e leite de coco. Coberta com farofa.

17,00

CAPRESE DE CAMARÃO

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

26,00

CEVICHE DE PEIXE E CAMARÃO

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

29,50

CEVICHE DE CAJU/VEGANO

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

16,00

BRUSCHETTA POTIGUAR/8 UNIDADES

Dadinhos de tapioca com queijo de coalho e orégano, cobertos com creme formaggio e camarão grelhado. Regados com fio de mel de engenho.

33,00

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.

19,00

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.

22,00

POLVO MAR E SERTÃO/200G

Polvo salteado na manteiga do sertão com tomate, cebola roxa, alcaparras, nata fresca e coentro. Acompanha cesta com torradas.

59,00

CAMARÃO AO ALHO E ÓLEO/250G

Camarão (sem casca) salteado com alho frito. Acompanha cesta com torradas e molho aioli.

68,00

CAMARÃO NOVO CAJUEIRO/250G

Camarão crocante, empanado com tapioca granulada e servido com geleia de pimenta agridoce.

68,00



Pastel de:
Camarão
Carne de Sol

Casquinho de Caranguejo



SALADAS E 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 GORGONZOLA COM PERA COM CAMARÃO GRELHADO

39,50

57,00

Fatias de pera assadas, queijo gorgonzola, nozes, folhas, cenoura, palmito e tomate cereja. Acompanha molho balsâmico.

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.

MOQUECA VEGANA/INDIVIDUAL

39,00

Verduras e frutas da estação refogadas com azeite, leite de coco natural, toque de dendê e coentro. Acompanha arroz branco e farofa crocante.

PRATOS INFANTIS

FILEZINHO/100G

34,50

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

PEIXE KIDS/100G

34,50

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

FRANGO KIDS/100G

28,00

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

PARMEGIANITO/100G

37,00

Cubos de filé mignon à milanesa, cobertos com molho de tomate e gratinados com queijo mozzarella. Acompanha arroz branco e batata frita.

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

Risoto Vegano



CAMARÕES

250G
IN NATURA

À GREGA

93,50

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

INTERNACIONAL

92,00

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

INTERNACIONAL LOW CARB

114,00

Versão *low carb* do Camarão Internacional, com arroz de couve flor, ervilha, cenoura, abobrinha e bechamel de castanha. Gratinado com queijo parmesão.

DO CHEF

97,50

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

SERIDÓ

90,50

Camarão refogado na manteiga do sertão com verduras, nata fresca e coentro. Servido sobre arroz cremoso da terra e gratinado com queijo de coalho. Acompanha macaxeira frita.

DIJON

97,50

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 mozarela e parmesão. Acompanha batata palha.

CANTO DO MANGUE/SOB CONSULTA

106,00

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.

DO SERTÃO

93,50

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

IMPERIAL

138,00

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

BONFIM

250G
IN NATURA

105,00

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.

CAMARÃO COM CARNE DE SOL

93,50

Camarão e carne de sol desfiada, refogados com manteiga do sertão, nata fresca, verduras, coentro e queijo de coalho assado. Servido com arroz cremoso da terra e macaxeira frita.

FLOR DE SAL

97,50

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

CABUGI

91,50

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.

CROCANTE COM RISOTO BRIE

114,00

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

DOM ALFREDO

92,00

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.

AOS QUATRO QUEIJOS (PÃO ITALIANO)

97,00

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

TERIYAKI

97,00

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

Camarão Bonfim



PEIXES COM CAMARÃO

EM FUNÇÃO DA SAZONALIDADE E DOS PERÍODOS LEGAIS DE PESCA, AS ESPÉCIES PODEM VARIAR AO LONGO DO ANO

300G PEIXE + 190G CAMARÃO | IN NATURA

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

95,00

DOURADO

114,00

SIRIGADO

123,00

PEIXE GRELHADO COM RISOTO DE CAMARÃO

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

108,00

127,00

137,00

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.

108,00

127,00

137,00

DUO MAR

Peixe e camarão grelhados, servidos com arroz com brócolis e legumes salteados com batata formaggio.

DOURADO

149,00

MOQUECA DE PEIXE E CAMARÃO

Peixe 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.

DOURADO

129,50

SALMÃO COM CAMARÃO TERIYAKI

Salmão ao forno, coberto com camarão ao molho teriyaki, abacaxi grelhado, castanha de caju, cebolinha e gergelim. Acompanha arroz com castanhas e legumes salteados com batata formaggio.

SALMÃO

137,00

SALMÃO COM CAMARÃO SANTORINI

Salmão e camarão grelhados, regados com molho de azeite, aceto balsâmico, alcaparras, azeitonas pretas, tomate fresco e abobrinha. Acompanha arroz com brócolis e purê de banana da terra.

SALMÃO

122,00

Moqueca de Peixe e Camarão



PEIXES

EM FUNÇÃO DA SAZONALIDADE E DOS PERÍODOS LEGAIS DE PESCA, AS ESPÉCIES PODEM VARIAR AO LONGO DO ANO

	300G 450G IN NATURA	300G 450G IN NATURA	300G 450G IN NATURA
PEIXE GRELHADO Peixe grelhado, servido com arroz com brócolis e legumes salteados com batata formaggio.	TILÁPIA 73,50 94,00	DOURADO 93,00 118,00	SIRIGADO 104,00 135,00
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.	73,50 94,00	93,00 118,00	104,00 135,00
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.	72,00 93,00	89,00 115,00	101,50 133,50
PEIXE TROPICAL Peixe empanado com gergelim, servido sobre molho cremoso de manga. Acompanha arroz com brócolis e purê de batata.	72,00 93,00	89,00 115,00	101,50 133,50
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.	77,50 97,50	97,00 126,50	109,00 139,50
SALMÃO TROPICAL Salmão com crosta de gergelim, servido sobre molho cremoso de manga. Acompanha arroz com brócolis e purê de batata.			SALMÃO 94,00 119,50

FRUTOS DO MAR

GRELHADOS DO MAR Frutos do mar (camarão, peixe, lula e polvo) grelhados, servidos com arroz com brócolis e legumes salteados com batata formaggio.	135,00
MOQUECA DO MAR 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.	145,00
FRUTOS DO MAR AO AZEITE DE ERVAS Frutos do mar (camarão, peixe, lula e polvo) grelhados, regados com molho de azeite de ervas, champignon, alcaparras e tomate cereja. Acompanha risoto de limão siciliano com abobrinha e gergelim.	133,00
RISOTO ANDALUZIA Risoto de frutos do mar (camarão, dourado, lula e polvo) com legumes, açafrão e parmesão. Acompanha macaxeira frita.	131,00

Grelhados do Mar

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.





Filé ao Catupiry



CARNES

300G
IN NATURA

FILÉ AO CATUPIRY

91,00

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 À PARMEGIANA

83,00

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

FILÉ MERLOT

99,50

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 DO BOSQUE

91,00

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

FILÉ AO SHITAKE

98,00

Medalhões de filé mignon grelhados com bacon e cobertos com molho de cogumelo shitake. Servidos com fettuccine aos quatro queijos com crocante de bacon.

FILÉ AOS QUATRO QUEIJOS

83,00

Medalhões de filé mignon grelhados com bacon, ao molho cremoso aos quatro queijos. Acompanha arroz à grega e batata rústica.

CARNE DE SOL SERTANEJA

69,00

Carne de sol assada, desfiada e refogada com manteiga do sertão, cebola roxa, coentro e nata fresca. Servida sobre arroz cremoso da terra e gratinada com queijo de coalho. Acompanha macaxeira frita.

FILÉ AO PESTO LOW CARB

85,00

Filé mignon grelhado, coberto com molho pesto. Acompanha purê de jerimum e farofa de oleaginosas, sementes e queijo parmesão.



SOBREMESAS

PETIT GATEAU DE CHOCOLATE

Com sorvete artesanal de creme (baunilha).

23,00

PETIT GATEAU DE DOCE DE LEITE

Com sorvete artesanal de creme crocante e calda de laranja.

22,50

COCADA MARIA BONITA

De coco queimado ao forno, servida com sorvete artesanal de tapioca sobre calda de maracujá.

23,00

TAÇA ROMEU E JULIETA

Sorvete artesanal de nata goiaba coberto com mousse de queijo, calda de goiaba, queijo de coalho ralado e biscoito de merengue de castanha.

14,00 | 23,00

TAÇA TIRAMISU

Sorvete artesanal de cappuccino coberto com creme de queijo, biscoito champagne caseiro, calda de café e crocante de cacau.

22,00

NAKED DE NINHO

Torta de chocolate em camadas, alternadas com mousse de ninho, pralinè de castanhas, calda de chocolate e sorvete artesanal de creme (baunilha).

24,50

VERRINE DE AVELÃ

Ganache trufada de chocolate, coberta com cubinhos de brownie, mousse de avelã, calda de cacau e crocante de castanha.

15,00

AROMA DO BOSQUE

Frutas vermelhas (morango, amora e framboesa) flambadas com Cointreau e cobertas com mousse de iogurte, raspas de limão e biscoitos de castanha.

19,00

MACARON PETIT COM SORVETE DE AVELÃ

Biscoito de merengue de castanha, coberto com sorvete artesanal de avelã, calda de chocolate e amêndoas laminadas.

25,00

MIL FOLHAS DE DOCE DE LEITE

Massa folhada crocante alternada com doce de leite e servida com sorvete artesanal de creme (baunilha).

25,00

CREME DE PAPAYA

Com licor de cassis e crocante de cereais.

22,50

SORVETE ARTESANAL

PRODUZIDOS EM NOSSA CONFEITARIA

Doce de leite marmorizado, pistache, avelã, nata goiaba, chocolate, creme (baunilha), creme crocante, tapioca e morango (sem lactose).

11,00

BRIGADEIRO VEGANO

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

15,00

MOUSSE DIET

Mousse de chocolate, creme de queijo e calda de chocolate cobertos com castanhas.

17,00

Petit Gateu e Chocolate

Taça Romeu e Julieta



DIVERSOS

REFRIGERANTE	6,50
ÁGUA MINERAL /SEM GÁS OU COM GÁS	5,00
ÁGUA GASEIFICADA COM LIMÃO	7,00
ÁGUA TÔNICA	7,50
ENERGÉTICO /RED BULL	17,00
ÁGUA DE COCO /COPO	7,50
ÁGUA DE COCO /JARRA	15,00

SUCO DE FRUTAS	COPO 9,00 JARRA 18,00
Abacaxi . Acerola . Cajá . Caju . Laranja . Limão Maracujá . Uva	

SUCO DE FRUTAS ESPECIAL	12,00 24,00
Graviola . Laranja c/ Morango . Limonada Suíça . Morango	

LICORES

COINTREAU	14,00
BAILEYS	14,00
AMARULA	16,00
CUARENTA Y TRES	18,00
DRAMBUIE	19,00
FRANGELICO	19,00

CERVEJAS

BOHEMIA	8,50
CERVEJA ESCURA (MALZBIER)	8,50
CERVEJA SEM ÁLCOOL	8,50
STELLA ARTOIS	10,00
HEINEKEN	12,50
CERVEJA DE TRIGO EISENBAHN	12,50
HOP MUNDI GAUDÍ /500ML (CERVEJA ARTESANAL LOCAL)	27,00
Blond Ale leve e fácil de beber, com aromas levemente frutados e condimentados.	
HOP MUNDI GENIPABU /500ML (CERVEJA ARTESANAL LOCAL)	29,00
IPA refrescante de aromas cítricos, amargor marcante e final seco.	

BEBIDAS QUENTES

CAFÉ ESPRESSO tres?	6,00
CAFÉ ESPRESSO SAFRA ESPECIAL tres?	6,50
CAFÉ COM LEITE tres?	6,00
CAPPUCCINO tres?	6,00
CHOCOLATTO tres?	6,00
CHÁS	5,00



DOSES

TEACHERS	8,00
BLACK & WHITE	9,50
JOHNNIE WALKER RED LABEL	14,50
OLD PARR	19,50
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	22,00
JOHNNIE WALKER GOLD LABEL	45,00
VODKA NACIONAL	7,50
VODKA IMPORTADA	15,00
GIN IMPORTADO	22,00
RUM MONTILA	7,00
RUM BACARDI	7,00
TEQUILA	22,00
CACHAÇA EXTREMA	6,00
CACHAÇA SAMANAÚ	7,00
CACHAÇA SELETA	8,50
CACHAÇA SERRA LIMPA	10,50
SAQUÊ	18,50
CAMPARI	7,00
MARTINI	6,00

DRINKS

COQUETEL TROPICAL /COM ÁLCOOL	17,00
COQUETEL TROPICAL /SEM ÁLCOOL	14,00
TROPICANA /SEM ÁLCOOL	12,40
Água com gás, limão e grenadine de frutas vermelhas.	
CAIPIRINHA	10,00
Com cachaça e limão.	
CAIPIROSCA	14,50
Com vodka e limão.	
CAIPIFRUTA COM VODKA	21,00
Cajá . Caju . Kiwi . Morango . Seriguela /sazonal.	
CAIPIFRUTA FRUTAS VERMELHAS	22,00
CAIPIFRUTA TROPICAL	21,50
Vodka, morango, maracujá e kiwi.	
CAIPIFRUTA C/ SAQUÊ	35,00
GIN TÔNICA	29,00
MARGARITA	33,00
Tequila Prata, Cointreau e suco de limão.	
MOJITO	19,50
Rum Bacardi, suco de limão, água com gás e hortelã.	
PIÑA COLADA	22,50
Rum Carta Blanca, Malibu, leite de coco e abacaxi.	

EXCLUSIVOS CAMARÕES

CAIPIRINHA CAMARÕES	19,50
Cachaça Prata, mix de limões, açúcar mascavo e rapadura.	
SPRITZ DO CAMARÕES	26,50
Aperol, Cointreau, água gaseificada sabor limão e suco de limão.	
POTIGUAR MOSCOW MULE	23,00
Vodka, cerveja, suco de limão e espuma de gengibre.	
INFUSÃO TROPICAL	22,50
Vodka, água tônica, chá de frutas vermelhas, suco de limão e toque de gengibre.	
TROPICAL GIN	33,00
Gin importado, mix mojito, chá de frutas vermelhas, água tônica e suco de cajá.	