



CAMARÕES

· DESDE 1989 ·

ESTAMOS FELICES DE VOLVER A ABRIR NUESTRAS PUERTAS PARA DARLE LA BIENVENIDA.

Como puede ver, mucho ha cambiado mientras hemos estado cerrados. Toda nuestra operación ha sido repensada y adaptada para brindar mayor seguridad a todos. Em ese sentido, también ha sido necesario reducir, momentáneamente, el menú. Lo que no ha cambiado es nuestro placer em servirle.

¡Sea muy bienvenido!

 @camaroesnatal

SABORES DE BRAZIL

Manteiga do sertão: manteca clarificada tradicional del Nordeste.

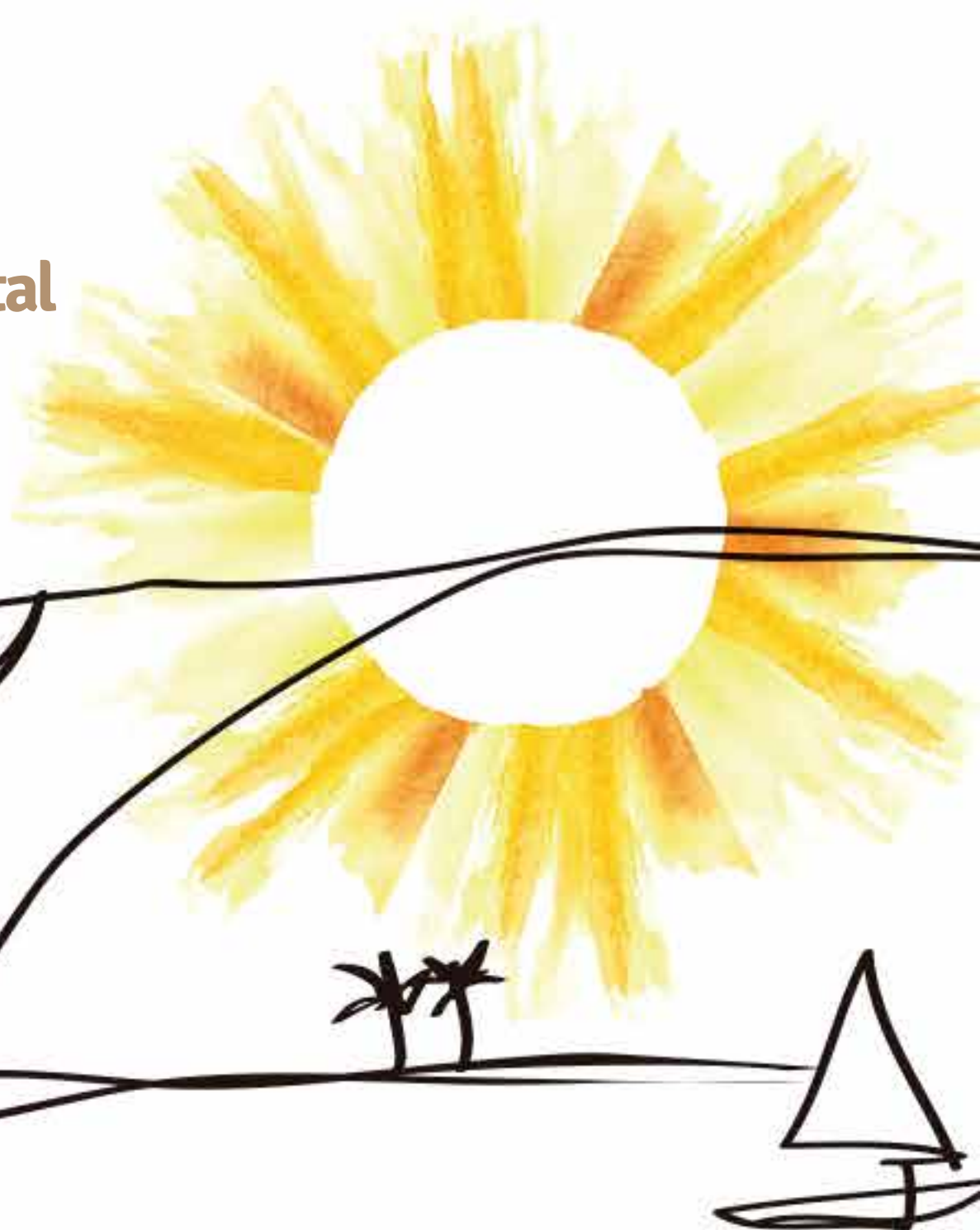
Queijo de Coalho: queso tradicional del Nordeste.

Queijo Catupiry: queso unttable tipo requesón

Carne de sol: carne seca tradicional del Nordeste.

Tapioca: harina de mandioca.

Farofa: harina de mandioca tostada con manteiga do sertão.





ENTRADAS

COUVERT

Cesta con panes artesanales y pastas diversas.

26,00

PASTEL DE CAMARÃO/UNIDAD

Masa casera rellena con camarón, queso catupiry y hierbas.

17,50

PASTEL DE CARNE DE SOL/UNIDAD

Masa casera rellena con carne de sol, queso de coalho, cebolla morada y cilantro.

15,00

CASQUINHO DE CARANGUEJO/EM CONSULTA

Carne de cangrejo salteada en aceite de oliva con tomate, cebolla, cilantro y leche de coco. Cubierta con farofa.

17,00

CAPRESE DE CAMARÃO

Camarón al pesto de albahaca, cubierto con salsa de tomate fresco y espuma de parmesano. Acompaña cesta con tostadas.

26,00

CEVICHE DE PEIXE E CAMARÃO

Camarón y pescado marinados con aceite de oliva, jugo de limón, cebolla morada, mix de morrones y cilantro. Acompaña chips de batata.

29,50

CEVICHE DE CAJU/VEGANO

Cajú marinado con aceite de oliva, jugo de limón, leche de coco, castaña de cajú, cebolla morada, mix de morrones, tomate cherry y cilantro. Acompaña chips de batata.

16,00

BRUSCHETTA POTIGUAR/8 UNIDADES

Cubitos fritos de tapioca con queso de coalho y orégano, cubiertos con crema de queso y camarones a la plancha. Rociados con melaza de caña de azúcar y un toque de jalea agridulce de pimienta.

33,00

ESCONDIDINHO DE CARNE DE SOL

Carne de sol desmenuzada y salteada en manteiga do sertão con cebolla morada, crema y cilantro. Cubierta con puré de mandioca y gratinada con queso de coalho.

19,00

ESCONDIDINHO DE CAMARÃO

Camarón salteado en manteiga do sertão con tomate, crema y cilantro. Cubierto con puré de mandioca y gratinado con queso de coalho.

22,00

POLVO MAR E SERTÃO/200G

Pulpo salteado en manteiga do sertão con tomate, cebolla morada, alcaparras, crema y cilantro. Acompaña cesta con tostadas.

59,00

CAMARÃO AO ALHO E ÓLEO/250G

Camarón (sin cáscara) salteado con ajo frito. Acompaña cesta con tostadas y salsa alioli.

68,00

CAMARÃO NOVO CAJUEIRO/250G

Camarón empanado con tapioca granulada. Acompaña jalea agridulce de pimienta.

68,00





ENSALADAS Y VEGANO

SALADA PROVENÇAL

39,00

Hojas verdes, zanahoria, palmito, tomate cherry, tomate seco, mozzarella de búfala y crocante de parmesano. Acompaña salsa de yogur con hierbas.

SALADA DE GORGONZOLA COM PERA COM CAMARÃO GRELHADO

39,50

57,00

Láminas de pera asada, queso gorgonzola y nueces. Servidas con hojas verdes, zanahoria, tomate cherry y palmito. Acompaña salsa de vinagre balsámico con melaza de caña.

SALADA DE FRANGO

39,50

Pechuga de pollo a la plancha servida con hojas verdes, zanahoria, palmito, tomate cherry, tomate seco y crocante de parmesano. Acompaña salsa de mostaza con miel.

SALADA DE CAMARÃO

56,50

Camarón a la plancha servido con hojas verdes, zanahoria, palmito, tomate cherry, tomate seco y crocante de parmesano. Acompaña salsa de yogur con hierbas.

RISOTO VEGANO/INDIVIDUAL

44,00

Risoto con hongos shitake y champiñón, verduras, bechamel de castañas y aceite de hierbas.

MOQUECA VEGANA/INDIVIDUAL

39,00

Verduras y frutas de temporada salteadas con aceite de oliva, leche de coco, cilantro y un leve toque de aceite de palma. Acompaña arroz blanco y farofa crujiente.

PRATOS INFANTILES

FILEZINHO/100G

34,50

Cubos de lomo a la plancha servidos con arroz blanco y papas fritas.

PEIXE KIDS/100G

34,50

Cubos de lomo de pescado a la plancha servidos con arroz blanco y puré de papas.

FRANGO KIDS/100G

28,00

Cubos de pechuga de pollo a la plancha servidos con arroz blanco y papas fritas.

PARMEGIANITO/100G

37,00

Cubos de lomo a la milanesa servidos con salsa de tomate, gratinados con queso mozzarella. Acompaña arroz blanco y papas fritas.

LAS GUARNICIONES PUEDEN SER ALTERADAS. OPCIONES: LEGUMBRES SALTEADAS O PURÉS (PAPA, MANDIOCA O CALABAZA).

Risoto Vegano





CAMARONES

250G | 380G
IN NATURA

250G | 380G
IN NATURA

À GREGA

93,50 | 132,00

Camarón empanado a la milanesa, servido sobre arroz a la griega y cubierto con salsa de tomate. Gratinado con queso mozzarella. Acompaña papas paille.

INTERNACIONAL

92,00 | 130,50

Camarón salteado con salsa blanca, servido sobre arroz cremoso con arvejas y jamón. Gratinado con quesos mozzarella y parmesano. Acompaña papas paille.

INTERNACIONAL LOW CARB

114,00 | -

Versión low carb del tradicional Camarão Internacional. Camarón salteado con salsa béchamel de castañas de caju servido sobre "arroz" de coliflor, arvejas, zanahoria y zucchini. Gratinado con queso parmesano.

DO CHEF

97,50 | 138,50

Camarón a la milanesa, servido sobre arroz cremoso con albahaca y cubierto con salsa de tomate, aceituna negra y orégano. Gratinado con queso mozzarella. Servido con papas paille.

SERIDÓ

90,50 | 122,00

Camarón salteado con manteiga do sertão, verduras, crema y cilantro. Servido sobre arroz regional cremoso gratinado con queijo de coalho. Acompaña mandioca frita.

DIJON

97,50 | 138,50

Camarón salteado con vino blanco, salsa blanca, palmito y mostaza Dijon en granos. Servido sobre arroz cremoso con juliana de legumbres y arvejas. Gratinado con quesos mozzarella y parmesano. Acompaña papas paille.

CANTO DO MANGUE/SOB CONSULTA

106,00 | 146,50

Camarón salteado en manteiga do sertão con salsa cremosa de camarón, tomate, cebolla morada y cilantro. Servido sobre arroz con carne de cangrejo y gratinado con queso de coalho. Acompaña mandioca frita.

NO JERIMUM

- | 145,00

Camarón salteado en manteiga do sertão con salsa cremosa de camarón, tomate, cebolla morada y cilantro. Servido sobre arroz con carne de cangrejo y gratinado con queso de coalho. Acompaña mandioca frita.

IMPERIAL

- | 138,00

Camarón relleno con queso catupiry y hierbas, empanado a la milanesa. Servido con arroz cremoso con queso parmesano, vino blanco, panceta y juliana de legumbres. Acompaña salsa golf.

BONFIM

105,00 | -

Camarón salteado en manteiga do sertão con cebolla morada, tomate, castaña de cajú, pimienta tipo biquinho (no arde), cubitos de queso de coalho y cilantro. Servido con risoto de vatapá con leve toque de aceite de palma.

DO SERTÃO

93,50 | -

Camarón empanado con tapioca granulada, servido con un arroz cremoso de calabaza, queso de coalho y panceta. Acompaña jalea agridulce de pimienta.

CAMARÃO COM CARNE DE SOL

93,50 | -

Camarón y carne de sol desmenuzada salteada con manteiga do sertão, crema, verduras, cilantro y cubos de queijo de coalho asado. Servido con arroz regional cremoso y mandioca frita.

FLOR DE SAL

97,50 | -

Camarones a la plancha rociados con aceite de hierbas, tomates cherry, mozzarella de búfala y flor de sal. Acompaña arroz con almendras, mix de asados (batata, calabaza, tomate, brócoli, palmito y ananá) y papa rellena con crema formaggio y panceta.

CABUGI

91,50 | -

Camarón salteado en manteiga do sertão con champiñón, alcaparras, salsa de tomate, vino blanco, crema y cilantro. Acompaña arroz con brócolis y puré de papas.

CROCANTE COM RISOTO BRIE

114,00 | -

Camarón empanado con quinua y hierbas, servido con risoto de queso brie, damasco, zucchini y almendras. Acompaña salsa de frutos rojos.

DOM ALFREDO

92,00 | -

Camarón a la plancha, servido sobre fettuccini con salsa cremosa de queso parmesano, vino blanco, panceta y juliana de legumbres. Cubierto con migas de pan italiano temperadas con panceta y hierbas.

AOS QUATRO QUEIJOS (PÃO ITALIANO)

97,00 | -

Camarón salteado con vino blanco y salsa cremosa a los cuatro quesos. Servido dentro de pan italiano y acompañado de arroz a la provenzal (perfumado con tomate seco y hierbas) y papas rústicas.

GRELHADO

91,50 | -

Camarón a la plancha, servido con arroz con brócoli, legumbres salteadas y papa rellena con crema formaggio y panceta.

TERIYAKI

97,00 | -

Camarón salteado con salsa teriyaki, ananá a la plancha, castañas de cajú, cebolla de verdeo y semillas de sésamo. Acompaña arroz con castañas y legumbres salteados.





PESCADOS CON CAMARÓN

EN FUNCIÓN DE LA ESTACIONALIDAD Y DE LOS PERÍODOS LEGALES DE PESCA, LAS ESPECIES DE PESCADOS OFRECIDOS EN EL MENÚ PUEDEN VARIAR A LO LARGO DEL AÑO.

300G PESCADO + 190G CAMARÓN | IN NATURA

PEIXE AO MOLHO DE CAMARÃO

Pescado y camarón a la plancha, cubiertos con salsa cremosa hecha con bisque de camarón, leche de coco, verduras y cilantro. Acompaña arroz con brócolis y puré de papas

TILAPIA

95,00

DORADO DE MAR
MERLUZA

114,00

SIRIGADO

123,00

PEIXE COM RISOTO DE CAMARÃO

Pescado a la plancha, rociado con salsa de aceite de oliva y limón y servido con tomate cherry y ajo laminado. Acompaña risoto de camarón, tomate fresco y zucchini.

108,00

127,00

137,00

PEIXE À BELLE MEUNIÈRE

Pescado y camarón a la plancha, rociados con salsa de aceite de oliva, alcaparras y champiñón. Acompaña arroz con brócoli, legumbres salteadas y papa rellena con crema formaggio y panceta.

108,00

127,00

137,00

DUO MAR

Pescado y camarón a la plancha. Acompaña arroz con brócoli, legumbres salteadas y papa rellena con crema formaggio y panceta.

DORADO DE MAR
MERLUZA

149,00

MOQUECA DE PEIXE E CAMARÃO

Pescado y camarón salteados con aceite de oliva, verduras, leche de coco, leve toque de dendê y cilantro. Servido con arroz blanco, pirón de pescado y farofa (harina de mandioca condimentada).

DORADO DE MAR
MERLUZA

129,50

SALMÃO COM CAMARÃO TERIYAKI

Salmón al horno, cubierto con camarón a la salsa teriyaki, ananá a la plancha y castañas de cajú. Acompaña arroz con castañas, legumbres salteadas y papa rellena con crema formaggio y panceta.

SALMÓN

137,00

SALMÃO COM CAMARÃO SANTORINI

Salmón y camarones a la plancha, cubiertos con salsa de alcaparras, aceitunas negras, tomate, zucchini y emulsión de aceto y aceite de oliva. Acompaña arroz con brócolis y puré de banana regional.

SALMÓN

122,00

Moqueca de Peixe e Camarão





PESCADOS

EN FUNCIÓN DE LA ESTACIONALIDAD Y DE LOS PERÍODOS LEGALES DE PESCA, LAS ESPECIES DE PESCADOS OFRECIDOS EN EL MENÚ PUEDEN VARIAR A LO LARGO DEL AÑO.

	300G 450G IN NATURA	300G 450G IN NATURA	300G 450G IN NATURA
PEIXE GRELHADO Pescado a la plancha, acompañado de arroz con brócoli, legumbres salteadas y papa rellena con crema formaggio y panceta.	TILAPIA 73,50 94,00	DORADO DE MAR MERLUZA 93,00 118,00	SIRIGADO 104,00 135,00
PEIXE VILA FLOR Pescado a la plancha sobre juliana de legumbres, rociado con suave salsa de manteca con castañas del Pará. Acompaña arroz integral con granos, puré de banana regional y tomate asado.	73,50 94,00	93,00 118,00	104,00 135,00
PEIXE POTENGI Pescado a la plancha, servido con salsa de tomate, champiñón, alcaparras, vino blanco, crema y cilantro. Acompaña arroz con brócolis y puré de mandioca.	72,00 93,00	89,00 115,00	101,50 133,50
PEIXE TROPICAL Pescado a la plancha con costra de sésamo, servido sobre salsa cremosa de mango. Acompaña arroz con brócolis y puré de papas.	72,00 93,00	89,00 115,00	101,50 133,50
PEIXE COM AMÊNDOAS E RISOTO SICILIANO Pescado a la plancha, rociado con suave salsa de manteca con almendras. Servido con risoto de limón siciliano, zucchini y semillas de sésamo.	77,50 97,50	97,00 126,50	109,00 139,50
SALMÃO TROPICAL Salmón con costra de sésamo, servido sobre salsa cremosa de mango. Acompaña arroz con brócoli y puré de papas.			SALMÓN 94,00 119,50



FRUTOS DEL MAR

GRELHADOS DO MAR Frutos del mar (camarón/250g, pescado, calamar y pulpo) a la plancha. Acompaña arroz con brócoli, legumbres salteadas y papa rellena con crema formaggio y panceta.	- 135,00
MOQUECA DO MAR Frutos del mar (camarón, pescado, calamar y pulpo) salteados con aceite de oliva, verduras, leche de coco, leve toque de dendê y cilantro. Servido con arroz blanco, pirón de pescado y farofa (harina de mandioca condimentada).	- 145,00
FRUTOS DO MAR AO AZEITE DE ERVAS Frutos del mar (camarón, pescado, calamar y pulpo) salteados con aceite de hierbas, champiñón, alcaparras y tomate cherry. Servidos con risoto de limón siciliano, zucchini y semillas de sésamo.	- 133,00
RISOTO ANDALUZIA Frutos del mar (camarón, pescado, calamar y pulpo) servidos con risoto de azafrán. Acompaña mandioca frita.	- 131,00

PLATOS CON LANGOSTA

DISPONIBLE SOLO PARA PERIODOS LEGALES DE PESCA Y COMERCIO.

GRELHADO DAS DUNAS Frutos del mar (langosta/2 colas, camarón, pescado, calamar y pulpo) a la plancha, servidos con arroz con brócoli, ananá a la plancha y mix de legumbres asadas con aceite de oliva y hierbas.	- 249,00
LAGOSTA PONTA NEGRA Camarón y langosta/4 colas regados con salsa de alcaparras y champiñón. Acompaña risoto de limón siciliano, zucchini y semillas de sésamo.	209,00 299,00
VERSIÓN CON 8 COLAS, SIN CAMARÓN	399,00
LAGOSTA AO THERMIDOR Camarón y 2 langosta (sin cáscara y en trozos) salteados con vino blanco, palmito y salsa cremosa con toque de mostaza Dijon y hierbas. Gratinados con queso parmesano. Acompaña arroz a la provenzal (perfumado con tomate seco y hierbas) y papas rústicas.	- 199,00
VERSIÓN CON 4 COLAS, SIN CAMARÓN	249,00



Filé ao Catupiry



CARNES

200G | 400G
IN NATURA

FILÉ AO CATUPIRY

77,00 | 119,00

Medallones de lomo envueltos en panceta, a la plancha, cubiertos con crema de catupiry y hierbas, sobre salsa oscura de carne con champiñón. Servido con arroz a la griega (con jamón, pasas y zanahoria) y puré de papas.

FILÉ À PARMEGIANA

72,50 | 115,00

Escalopes de lomo a la milanesa, servidos sobre fetuccini con salsa de tomate y gratinados con queso mozzarella y parmesano.

FILÉ MERLOT

85,00 | 129,50

Medallones de lomo envueltos con panceta, a la plancha con salsa de vino tinto. Servido con risoto de funghi con panceta, puerro y crocante de parmesano.

FILÉ DO BOSQUE

78,00 | 122,00

Medallones de lomo envueltos en panceta, a la plancha con salsa de frutas del bosque. Servidos con fetuccini a los cuatro quesos y panceta crocante.

FILÉ AO SHITAKE

83,00 | 127,00

Medallones de lomo envueltos en panceta cubiertos con salsa cremosa de hongos. Servido con fetuccini con salsa de manteca perfumada con tomate seco y hierbas.

FILÉ AOS QUATRO QUEIJOS

72,50 | 117,00

Medallones de lomo envueltos en panceta, a la plancha con salsa cremosa de quesos. Servidos con arroz a la griega (con jamón, pasas y zanahoria) y papas rústicas.

CARNE DE SOL SERTANEJA

69,00 | 89,00

Carne de sol al horno, desmenuzada y salteada con manteiga do sertão, cebolla morada, cilantro y crema. Servida con arroz cremoso regional, gratinado con queijo de coalho. Acompaña mandioca frita.

FILÉ AO PESTO LOW CARB

72,50 | 115,00

Medallones de lomo a la plancha cubiertos con pesto de albahaca. Acompaña puré de calabaza y farofa de semillas oleaginosas y queso parmesano.



POSTRES

PETIT GATEAU DE CHOCOLATE

23,00

Torta caliente de chocolate, servida con helado artesanal de crema y salsa de chocolate.

PETIT GATEAU DE DOCE DE LEITE

22,50

Torta caliente de dulce de leche, servida con helado artesanal de crema crocante (con castañas caramelizadas) y salsa de naranja.

COCADA MARIA BONITA

23,00

Cocada (dulce de coco) al horno, servido con helado artesanal de tapioca sobre salsa de maracuyá.

TAÇA ROMEU E JULIETA

14,00 | 23,00

Helado artesanal de crema con guayaba cubierto con queso cremoso, salsa de guayaba, queso regional y galletitas de castaña de cajú.

TAÇA TIRAMISU

22,00

Helado artesanal de cappuccino cubierto con mousse de queso, vainillas caseras, salsa de café y crocante de cacao.

NAKED DE NINHO

24,50

Tarta en capas alternada de chocolate y mousse de leche Nestlé Ninho, cubierta con praliné de castaña y servida con frutillas y salsa de chocolate. Acompaña helado artesanal de crema.

VERRINE DE AVELÃ

15,00

Ganache de chocolate cubierto con cubitos de brownie, mousse de avellana y salsa de cacao.

AROMA DO BOSQUE

19,00

Frutas rojas flambeadas con Cointreau y cubiertas con mousse de yogur, ralladura de limón y galletitas de castañas de cajú.

MACARON PETIT COM SORVETE DE AVELÃ

25,00

Galletita de merengue italiano con castañas de cajú, cubierto con helado de crema, salsa de chocolate y almendras laminadas.

MIL FOLHAS DE DOCE DE LEITE

25,00

Masa crocante tipo hojaldre alternada con dulce de leche y servida con helado artesanal de crema.

CREME DE PAPAYA

22,50

Crema de papaya con licor de casis y crocante de cereales.

SORVETE ARTESANAL PRODUZIDOS EM NOSSA CONFEITARIA

11,00

Sabores de helados artesanales: pistacho, avellana, crema con guayaba, crema, chocolate, tapioca, crocante (con castañas caramelizadas) y frutilla (sin lactosa).

BRIGADEIRO VEGANO

15,00

Dulce vegano hecho con chocolate 100% de cacao, leche de castaña tostada, azúcar morena y ralladura de naranja. Cubierto con castañas caramelizadas.

MOUSSE DIET

17,00

Mousse de chocolate, crema de queso y salsa de chocolate cubiertos con castañas de cajú.

Petit Gateu de Chocolate

Taçã Romeu e Julieta



DIVERSOS

GASEOSAS	6,50
AGUA MINERAL /SIN GAS O CON GAS	5,00
AGUA GASIFICADA SABOR LIMÓN	7,00
AGUA TÓNICA	7,50
ENERGÉTICO /RED BULL	17,00
AGUA DE COCO /CUP	7,50
AGUA DE COCO /PITCHER	15,00

JUGO DE FRUTAS	COPO 9,00 JARRA 18,00
Ananá . Ananá c/ menta . Acerola . Cajá . Cajú . Naranja . Limón. Maracuyá . Uva	

JUGO DE FRUTAS ESPECIAL	12,00 24,00
Graviola . Naranja con frutilla . Limonada Suiza . Frutilla	

LICORES

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

CERVEZAS

BOHEMIA	8,50
CERVEZA OSCURA /MALZBIER	8,50
CERVEZA SIN ALCOHOL	8,50
STELLA ARTOIS	10,00
HEINEKEN	12,50
EISENBAHN WEIZENBIER	12,50
HOP MUNDI GAUDÍ /500ML (CERVECERÍA LOCAL)	27,00
Blond Ale ligera y fácil de beber, con aromas ligeramente frutados y picantes.	
HOP MUNDI GENIPABU /500ML (CERVECERÍA LOCAL)	29,00
Refrescante IPA de aromas cítricos, notable amargor y acabado seco.	

BEBIDAS CALIENTES

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



BEBIDAS

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 IMPORTADO	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
SAKE	18,50
CAMPARI	7,00
MARTINI	6,00

NUESTROS CÓCTELES

COQUETEL TROPICAL /CON ALCOHOL	17,00
COQUETEL TROPICAL/SIN ALCOHOL	14,00
TROPICANA/WITHOUT ALCOHOL	12,40
Agua con gas, zumo de limón y granadina de frutas rojas.	
CAIPIRINHA	10,00
Clásico coctel de Brasil con cachaça, limón y azúcar	
CAIPIROSCA	14,50
Adaptación del clásico coctel con vodka, limón y azúcar.	
CAIPIFRUTA COM VODKA	21,00
Cajá . Cajú . Kiwi . Frutilla . Seriguela /estacional	
CAIPIFRUTA FRUTAS VERMELHAS	22,00
Vodka y frutas rojas.	
CAIPIFRUTA TROPICAL	21,50
Vodka, frutilla, marcuyá and kiwi.	
CAIPIFRUTA C/ SAQUÊ	35,00
Cajá . Cajú . Kiwi . Frutilla . Seriguela /estacional	
GIN TÓNICA	29,00
Gin importado y agua tónica.	
MARGARITA	33,00
Tequila Prata, Cointreau y jugo de limón.	
MOJITO	19,50
Ron Bacardi, jugo de limón, agua con gas y menta.	
PIÑA COLADA	22,50
Ron Carta Blanca, Malibu, leche de coco, leche condensado y ananá.	

EXCLUSIVOS CAMARÕES

CAIPIRINHA CAMARÕES	19,50
Cachaça premium y limones macerados con azúcar morena. Finalizado con rapadura - barrita de azúcar morena.	
SPRITZ DO CAMARÕES	26,50
Aperol, Cointreau, agua gasificada sabor limón y jugo de limón.	
POTIGUAR MOSCOW MULE	23,00
Vodka, cerveza, jugo de limón y espuma de gengibre.	
INFUSÃO TROPICAL	22,50
Vodka, agua tónica, té de flores y frutas, jugo de limón y um toque de gengibre.	
TROPICAL GIN	33,00
Gin importado, mix mojito, té de cranberry con granada, agua tónica y jugo de cajá.	