



CAMARÕES

· DESDE 1989 ·

O SABOR DA NOSSA TERRA NA SUA MESA

Quem nasce no Rio Grande do Norte é potiguar, palavra tupi que significa “comedor de camarão”. Nada mais apropriado. Aqui, este ingrediente vai à mesa levando sabor, afetividade, tradição. No lugar onde Natal é a capital, o camarão é a estrela.

Desde 1989, recebemos amigos de perto e de longe para provar o gosto da nossa terra. Agradecemos a oportunidade de poder recebê-lo e desejamos um excelente apetite!

Este estabelecimento, com base em norma coletiva, sugere aos seus clientes gorjetas no percentual de 10%, não compulsórias, integralmente direcionadas à remuneração dos colaboradores.

ENTRADAS

PASTEL DE CAMARÃO/UNIDADE 19,00

Massa caseira recheada com camarão, catupiry e ervas.

PASTEL DE CARNE DE SOL/UNIDADE 16,00

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

PASTEL DE QUEIJO DE COALHO/UNIDADE 13,00

BRUSCHETTA POTIGUAR/8 UNIDADES 37,00

Dadinhos de tapioca coroados com creme formaggio, camarão grelhado, toque de pimenta agridoce e fio de mel de engenho.

CASQUINHO DE CARANGUEJO/SOB CONSULTA 18,00

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

CAPRESE DE CAMARÃO 27,50

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

CEVICHE DE PEIXE E CAMARÃO 29,50

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

CEVICHE DE CAJU/VEGANO 17,50

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

CALDINHO DE CAMARÃO 24,50

Camarão refogado e cozido em seu próprio molho com verduras, leite de coco e coentro. Acompanha torradas da casa.

ESCONDIDINHO DE CAMARÃO 24,50

Camarão refogado na manteiga do sertão com tomate, nata fresca e coentro. Coberto com purê de macaxeira e gratinado com queijo de coalho.

ESCONDIDINHO DE CARNE DE SOL 22,00

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.

CAMARÃO PONTA NEGRA/8 UNIDADES 44,00

Camarão empanado recheado com catupiry e ervas. Acompanha molhos golf e geleia de pimenta agridoce.

CAMARÃO 294/250G 67,00

Homenagem a um tradicional e querido bar potiguar. Camarão salteado na manteiga de garrafa, finalizado com nata fresca e coentro. Acompanha cesta com pães.

CAMARÃO IBÉRICO/250G 68,00

Camarão grelhado e imerso em azeite aromatizado com alho frito, pimenta calabresa, páprica doce, páprica defumada e salsinha. Acompanha cesta com pães.

POLVO MAR E SERTÃO/200G 69,00

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

POLVO GRELHADO/200G - SOB CONSULTA 73,00

Tentáculos de polvo grelhados servidos com batata ao murro, confit de cebola e molho aioli de açafrão.

SALADAS & VEGANO

INDIVIDUAIS

SALADA CAESAR 35,00

COM CAMARÃO GRELHADO 50,00

COM FRANGO GRELHADO 38,00

Nossa versão da Caesar, com folhas verdes, parmesão, croutons, molho da casa e torradas gratinadas com parmesão.

SALADA DE GORGONZOLA COM PERA 40,00

COM CAMARÃO GRELHADO 65,00

Folhas verdes, tomate cereja, sunomono de pepino, cenoura e rabanete. Com queijo gorgonzola, pera assada, nozes e palmito. Acompanha molho balsâmico com mel de engenho e torradas gratinadas com parmesão.

SALADA DE CAMARÃO TROPICAL 59,00

Folhas verdes, tomate cereja, sunomono de pepino, cenoura e rabanete. Com camarão grelhado, manga e castanhas assadas ao azeite com curry. Acompanha molho de maracujá e torradas gratinadas com parmesão.

SALADA DE CARNE DE SOL 57,00

Folhas verdes, tomate cereja, sunomono de pepino, cenoura e rabanete. Com fatias de filé mignon de sol e queijo de coalho empanado. Acompanha molho balsâmico com mel de engenho e torradas gratinadas com parmesão.

RISOTO DE COGUMELOS/VEGANO 44,00

Risoto de cogumelos com açafrão, legumes e azeite de ervas.

MOQUECA VEGANA 39,00

Frutas da estação e verduras refogadas com azeite, leite de coco, toque de dendê e coentro. Acompanha arroz branco e farofa crocante.

PRATOS INFANTIS

FILEZINHO/120G 36,00

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

PEIXE KIDS/120G 35,00

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

FRANGO KIDS/120G 29,00

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

PARMEGANITO/120G 39,00

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

CAMARÕES

PARA DUAS PESSOAS

Tradição

Nossos clássicos para duas ou até quatro pessoas

À GREGA

99,50 | 142,00

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

INTERNACIONAL

99,00 | 141,50

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

DO CHEF

103,00 | 147,00

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.

IMPERIAL

122,00

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

108,00

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.

DOM ALFREDO

99,00

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.

TERIYAKI

107,00

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

DO SERTÃO

98,50

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

CAMARÃO COM CARNE DE SOL

99,00

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.

SERIDÓ

97,50 | 130,00

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

102,00 | 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.

CANTO DO MANGUE/SOB CONSULTA

109,00 | 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.

FLOR DE SAL

108,00

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.

CROCANTE COM RISOTO BRIE

119,00

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

NO JERIMUM

119,00

Jerimum assado, recheado com molho feito de sua polpa com camarões, queijo de coalho, lascas de coco, verduras e coentro. Gratinado com queijo coalho e servido com macaxeira frita e arroz com brócolis.

AOS QUATRO QUEIJOS/PÃO ITALIANO

103,00

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.

CABUGI

98,50

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.

Nossas porções contêm 250g de camarão in natura.

Pratos do espaço Tradição dispõem da opção 380g.

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

PARA DUAS PESSOAS

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

	Tilápia	Dourado	Sirigado ou Robalo
PEIXE GRELHADO	77,00	97,50	109,00
Peixe grelhado, servido com arroz com brócolis e legumes salteados com batata formaggio.			
PEIXE VILA FLOR	77,00	97,50	109,00
Peixe grelhado, regado com suave molho de manteiga com castanha do Pará laminada. Acompanha arroz integral com grãos e purê de banana da terra.			
PEIXE AO MOLHO MOQUECA	76,00	95,50	107,00
Peixe empanado com coco sobre molho cremoso de moqueca. Acompanha purê de macaxeira gratinado com queijo de coalho e arroz branco.			
PEIXE TROPICAL	75,50	93,50	106,50
Peixe empanado com gergelim, servido sobre molho cremoso de manga. Acompanha arroz com brócolis e purê de batata.			
PEIXE COM AMÊNDOAS E RISOTO SICILIANO	82,00	100,00	113,00
Peixe grelhado, regado com molho aveludado de manteiga com amêndoas laminadas. Servido com risoto de limão siciliano com abobrinha e gergelim.			
SALMÃO TROPICAL			Salmão 98,50
Salmão com crosta de gergelim, servido sobre molho cremoso de manga. Acompanha arroz com brócolis e purê de batata.			

Nossas porções contêm 300g de peixe in natura. Caso opte por uma porção maior (450g), consultar o garçom.

PEIXES COM CAMARÃO

PARA DUAS PESSOAS

	Tilápia	Dourado	Sirigado ou Robalo
PEIXE AO MOLHO DE CAMARÃO	102,00	122,00	139,00
Peixe grelhado, coberto com molho cremoso de camarão, tomate e coentro. Acompanha arroz com brócolis e purê de batata.			
PEIXE COM RISOTO DE CAMARÃO	110,50	134,50	149,50
Peixe grelhado, regado com azeite, tomate cereja e alho laminado. Servido com risoto de camarão, tomate fresco e abobrinha.			
PEIXE À BELLE MEUNIÈRE	110,50	134,50	149,50
Peixe e camarão grelhados, regados com molho de azeite, alcaparras e champignon. Acompanha arroz com brócolis e legumes salteados com batata formaggio.			
MOQUECA DE PEIXE E CAMARÃO			Dourado 135,00
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.			
SALMÃO COM CAMARÃO TERIYAKI			Salmão 138,00
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 COM CAMARÃO SANTORINI			Salmão 131,00
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.			

Nossas porções contêm 300g de peixe + 190g de camarão in natura.

FRUTOS DO MAR

PARA DUAS PESSOAS

GRELHADOS DO MAR 146,00

Frutos do mar (camarão, peixe, lula e polvo) grelhados, servidos com arroz com brócolis e legumes salteados com batata formaggio.

MOQUECA DO MAR 154,00

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.

FRUTOS DO MAR AO AZEITE DE ERVAS 148,00

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.

ARROZ DE POLVO E CAMARÃO 139,00

Arroz cozido com polvo em seu próprio caldo servido com camarões grelhados e molho aioli com leve toque de páprica defumada.

POLVO MEDITERRÂNEO/SOB CONSULTA 174,00

Tentáculos de polvo grelhados servidos com risoto de camarão com legumes e açafrão.

PRATOS COM LAGOSTA

Disponíveis apenas nos períodos legais de pesca e comercialização.

GRELHADO DAS DUNAS 249,00

Frutos do mar (lagosta/2 caudas), camarão, peixe, lula e polvo) grelhados, servidos com arroz provençal e mix de assados com batata formaggio.

LAGOSTA PONTA NEGRA 209,00

Lagosta/2 caudas e camarão grelhados, regados com molho de azeite, alcaparras e champignon. Acompanha risoto de limão siciliano com abobrinha e gergelim.

LAGOSTA AO THERMIDOR 199,00

Camarão e lagosta/2 caudas ao molho cremoso de vinho branco, palmito, toque de mostarda Dijón e ervas. Gratinados com queijo parmesão e servidos com arroz provençal e batata rústica.

Moqueca de Peixe com Camarão

CARNES

PARA DUAS PESSOAS

FILÉ À PARMEGIANA 93,00

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

FILÉ AO CATUPIRY 105,00

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 MERLOT 115,00

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 104,00

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

FILÉ DE SOL 104,00

Filé mignon de sol grelhado e servido com molho rôti de rapadura. Acompanha arroz cremoso de jerimum, queijo coalho, bacon e macaxeira frita.

FILÉ AOS QUATRO QUEIJOS 97,00

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

CARNE DE SOL SERTANEJA 83,00

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.

Nossas porções contêm 300g de filé mignon in natura servidas em 3 medalhões de 100g.



SOBREMESAS

PETIT GATEAU DE CHOCOLATE 24,50

Com sorvete artesanal de creme (baunilha).

PETIT GATEAU DE DOCE DE LEITE 24,00

Com sorvete artesanal de creme crocante e calda de laranja.

COCADA MARIA BONITA 24,00

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

TAÇA ROMEU E JULIETA 14,50 | 25,00

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

TAÇA TIRAMISU 14,00 | 24,00

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

NAKED DE NINHO 26,00

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

VERRINE DE AVELÃ 17,00

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

AROMA DO BOSQUE 19,50

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

MACARON PETIT COM SORVETE DE AVELÃ 26,00

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

MIL FOLHAS DE DOCE DE LEITE 25,00

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

CREME DE PAPAYA 24,00

Com licor de cassis e crocante de cereais.

SORVETE ARTESANAL 12,00

PRODUZIDOS EM NOSSA CONFEITARIA

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

BRIGADEIRO VEGANO 18,00

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

MOUSSE DIET 20,00

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

DIVERSOS

REFRIGERANTE 6,90

SODA SABORIZADA 8,50

Tangerina, Maçã Verde, Morango, Grenadine

CHÁ GELADO ARTESANAL 7,50

Hibisco, Capim Santo

ÁGUA MINERAL/SEM GÁS OU COM GÁS 5,30

ÁGUA GASEIFICADA COM LIMÃO 7,50

ÁGUA TÔNICA 7,90

ENERGÉTICO RED BULL 18,00

Copo

Jarra

ÁGUA DE COCO 7,50 | 17,50

SUCO DE FRUTAS 9,00 | 20,50

Abacaxi, Acerola, Cajá, Caju, Laranja, Limão, Maracujá, Uva, Morango, Graviola, Laranja com Morango e Limonada Suíça

BEBIDAS QUENTES

tres?

Do cultivo à xícara, os detalhes em cada etapa garantem sabores e aromas perfeitos para sua experiência com os Espressos TRES.

CAFÉS ESPRESSO 6,50

ESPRESSO VIBRANTE

Café encorpado e marcante, com notas de chocolate e caramelo.
Intensidade 7

ESPRESSO RITUAIS CERRADO MINEIRO

Café Especial equilibrado, com notas adocicadas e cítricas.
Intensidade 6

ESPRESSO DECAF

Com teor máximo de 0,1% de cafeína, este é um café delicado, com sabor levemente adocicado e baixa acidez.
Intensidade 3

CAPPUCCINO 6,50

CHÁS 6,50



LICORES

BAILEYS	16,00
AMARULA	19,00
COINTREAU	21,00
FRANGELICO	21,00
DRAMBUIE	22,50
CUARENTA Y TRES	23,00

CERVEJAS

BOHEMIA	9,00
CERVEJA ESCURA (MALZBIER)	9,00
CERVEJA SEM ÁLCOOL	9,00
STELLA ARTOIS	10,50
HEINEKEN	12,90
CERVEJA DE TRIGO EISENBahn	12,90
HOP MUNDI GAUDÍ ¹ /500ML (CERVEJA ARTESANAL LOCAL)	28,50
Blond Ale leve e fácil de beber, com aromas levemente frutados e condimentados.	
HOP MUNDI GENIPABU ¹ /500ML (CERVEJA ARTESANAL LOCAL)	31,50
IPA refrescante de aromas cítricos, amargor marcante e final seco.	

DOSES

BLACK & WHITE	9,50
JOHNNIE WALKER RED LABEL	15,50
OLD PARR	21,00
JACK DANIEL'S	21,00
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	26,50
JOHNNIE WALKER GOLD LABEL	45,00
VODKA NACIONAL	7,50
VODKA IMPORTADA	15,00
GIN IMPORTADO	23,50
RUM BACARDI SUPERIOR	7,00
TEQUILA	25,00
CACHAÇA EXTREMA	7,00
CACHAÇA SAMANAÚ PRATA	8,50
CACHAÇA SAMANAÚ OURO	9,50
CACHAÇA SELETA	8,50
CACHAÇA SERRA LIMPA	13,00
SAQUÊ	22,50
CAMPARI	8,50
MARTINI	8,50

DRINKS

COQUETEL TROPICAL/COM ÁLCOOL	18,00
COQUETEL TROPICAL/SEM ÁLCOOL	15,00
TROPICANA/SEM ÁLCOOL	12,50
Água com gás, limão e grenadine de frutas vermelhas.	
CAIPIRINHA	10,50
Com cachaça e limão.	
CAIPIROSCA	15,50
Com vodka e limão.	
CAIPIFRUTA COM VODKA	22,50
Cajá, Caju, Kiwi, Morango, Seriguela/sazonal.	
CAIPIFRUTA COM SAQUÊ	35,00
GIN TÔNICA	29,00
MARGARITA	33,00
Tequila Prata, Cointreau e suco de limão.	
MOJITO	20,00
Rum Bacardi, suco de limão, água com gás e hortelã.	
PIÑA COLADA	22,50
Rum Carta Blanca, Malibu, leite de coco, abacaxi e grenadine.	

AUTORAIS

CAIPIRINHA CAMARÕES	19,50
Cachaça Prata, mix de limões, açúcar mascavo e rapadura.	
CAIPIFRUTA FRUTAS VERMELHAS	25,00
Vodka, amora, framboesa, morango e uva.	
CAIPIFRUTA TROPICAL	24,00
Vodka, morango, maracujá e kiwi.	
SPRITZ DO CAMARÕES	27,50
Aperol, Cointreau, água gaseificada sabor limão e suco de limão.	
POTIGUAR MOSCOW MULE	24,00
Vodka, cerveja, suco de limão e espuma de gengibre.	
INFUSÃO TROPICAL	23,00
Vodka, água tônica, chá de frutas vermelhas, suco de limão, grenadine e toque de gengibre.	
TROPICAL GIN	34,00
Gin importado, mix mojito, chá de frutas vermelhas, água tônica, grenadine e suco de cajá.	

COM
amor,
CAMARÕES