



# CAMARÕES

· DESDE 1989 ·

## CARDÁPIO *Delivery*

### **ALMOÇO**

*Pedidos a partir das 9h*

Segunda a sábado: 11h às 15h

Domingo: 11h às 16h

---

### **JANTAR**

*Pedidos a partir das 16h*

Segunda a sábado: 18h às 21h

Domingo: fechado

**CENTRAIS DE ATENDIMENTO**

**84. 2010 4040**

**camaroes.com.br**

# 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

## 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.

## PARMEGIANA PETISCO 56,00

Tiras de filé mignon à milanesa, cobertas com molho de tomate e gratinadas com queijo mozarela. Acompanha batata frita.

## CAMARÃO ESTRELA DO MAR/250G 68,00

Camarão empanado com gergelim. Acompanha molho golf.

## CAMARÃO ALHO E ÓLEO/250G 68,00

Camarão (sem casca) salteado com alho frito.

# SALADAS & VEGANO

## INDIVIDUAIS

## SALADA PROVENÇAL 41,00

Folhas, cenoura, palmito, tomate cereja, tomate seco, mozarela de búfala e crocante de parmesão. Acompanha molho de iogurte e ervas.

## SALADA DE FRANGO 42,00

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 63,00

Camarão grelhado, folhas, cenoura, palmito, tomate cereja, tomate seco e crocante de parmesão. Acompanha molho de iogurte e ervas.

## RISOTO DE COGUMELOS/VEGANO 44,00

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

# PRATOS INDIVIDUAIS

## CAMARÃO À GREGA 51,50

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

## CAMARÃO DO CHEF 53,50

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

## CAMARÃO INTERNACIONAL 51,00

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

## CAMARÃO DIJON 53,00

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 mozarela e parmesão. Acompanha batata palha.

## CAMARÃO PARISIENSE 51,00

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

## CAMARÃO DOM ALFREDO 51,00

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.

## CAMARÃO AOS 53,50

### QUATRO QUEIJOS/COM MASSA

Camarão salteado com azeite, palmito, vinho branco e molho cremoso aos quatro queijos. Servido com penne no mesmo molho e crocante de bacon.

## CAMARÃO ITÁLIA/COM MASSA 51,00

Camarão salteado com azeite, tomate seco, brócolis, mozarela de búfala e molho italiano. Servido com penne no mesmo molho.

## FILÉ À PARMEGIANA 49,50

Escalope de filé à milanesa, servido sobre fettuccine ao molho de tomate e gratinado com queijos mozarela e parmesão.

## FILÉ MEDITERRÂNEO 49,50

Escalopes de filé à milanesa, servido com fettuccine ao molho pesto e gratinados com molho de tomate e queijos mozarela e parmesão.

## RISOTO DE FILÉ AO FUNGHI 56,00

Risoto de filé mignon (em tiras) ao molho funghi com bacon, alho-poró e crocante de parmesão.

## PEIXE COM AMÊNDOAS E RISOTO SICILIANO 43,00 | 53,00

Peixe grelhado (tilápia ou dourado), coberto com amêndoas laminadas. Acompanha risoto de limão siciliano com abobrinha e gergelim.

# CAMARÕES

380g IN NATURA  
SERVEM APROX. 3 PESSOAS

## À GREGA

142,00

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

## INTERNACIONAL

141,50

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

## PARISIENSE

141,50

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

## DO CHEF

147,00

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

## DIJON

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.

## AO MOLHO QUATRO QUEIJOS

137,00

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.

## FLOR DE SAL

149,00

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.

## DOM ALFREDO

141,50

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.

## CABUGI

138,00

Camarão salteado na manteiga do sertão com champignon, alcachofras, molho de tomate, vinho branco, nata fresca e coentro. Acompanha arroz com brócolis e purê de batata.

## TERIYAKI

148,00

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

## BONFIM

149,00

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.

### 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 COM CAMARÃO

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

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

## 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

129,00

Dourado

153,00

Sirigado ou Robalo

171,00

## 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

178,00

## PEIXE À BELLE MEUNIÈRE

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

139,50

165,00

178,00

# PEIXES

450g IN NATURA  
SERVEM APROX. 3 PESSOAS

## PEIXE GRELHADO

Peixe grelhado, servido com arroz com brócolis e legumes salteados com batata formaggio.

Tilápia

96,00

Dourado

124,00

Sirigado ou Robalo

138,00

## 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.

96,00

124,00

138,00

## PEIXE TROPICAL

Peixe empanado com gergelim, servido sobre molho cremoso de manga. Acompanha arroz com brócolis e purê de batata.

96,00

124,00

138,00

## 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.

96,00

124,00

138,00

## 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.

103,00

134,00

149,00

# CARNES

400g IN NATURA  
SERVEM APROX. 3 PESSOAS

## FILÉ À PARMEGIANA

129,50

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

## FILÉ MERLOT

149,00

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 AO CATUPIRY

133,00

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 AOS QUATRO QUEIJOS

131,00

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

## FILÉ MEDITERRÂNEO

129,50

Escalopes de filé à milanesa, servido com fettuccine ao molho pesto e gratinados com molho de tomate e queijos mozzarella e parmesão.

## FILÉ DO BOSQUE

136,00

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

# SOBREMESAS

## MOUSSE TRÊS CHOCOLATES

11,90

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

11,90

Doce de goiaba caseiro coberto com mousse de queijo e biscoito champagne.

## COCADA CREMOSA

11,90

Cocada branca cremosa coberta com crispy de coco.

## MOUSSE DE CHOCOLATE DIET

13,50

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

## VERRINE DE AVELÃ

13,50

Mousse de avelã coberta com cubinhos de brownie, ganache trufada de chocolate e crocante de chocolate.

# BEBIDAS

## REFRIGERANTE/LATA

6,90

## SUCO DE UVA INTEGRAL

14,50

## ÁGUA MINERAL/SEM GÁS OU COM GÁS

5,30

## ÁGUA DE COCO/300ML

6,50

COM  
amor,  
CAMARÕES