



CAMARÕES

· DESDE 1989 ·

ENTRADAS

PASTEL DE CAMARÃO COM CATUPIRY	19,00
PASTEL DE CARNE DE SOL	16,00
PASTEL DE QUEIJO	13,00

CAMARÕES

À GREGA

51,50

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

INTERNACIONAL

51,00

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

DO CHEF

53,50

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

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 mozzarella e parmesão. Acompanha batata palha.

AO QUATRO QUEIJS

53,50

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

CANTO DO MANGUE

56,00

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.

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.

CABUGI

49,50

Camarão salteado na manteiga do sertão com champignon, alcaparras, molho de tomate, vinho branco, nata fresca e coentro. Servido com fettuccine no mesmo molho.

DO SERTÃO

49,00

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

CROCANTE COM RISOTO BRIE

58,50

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

CAPRESE

51,00

Camarão salteado com azeite, pesto de manjeriçom, tomate seco, brócolis e mussarela de búfala. Servido sobre fettuccine com molho de limão siciliano.

GRELHADO COM LEGUMES

53,50

Camarão salteado com azeite, brócolis, palmito, tomate seco, abobrinha, champignon, mussarela de búfala e molho pesto.

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 supervisor ou chef de cozinha para dúvidas e recomendações.

PEIXES

PEIXE PRAIANO	38,50	48,50
Peixe grelhado, coberto com grãos de castanha de caju, sobre molho cremoso de manga. Acompanha arroz com brócolis e purê de jerimum.		
PEIXE POTENGI	41,00	51,00
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.		
PEIXE COM AMÊNDOAS E RISOTO SICILIANO	43,00	53,00
Peixe grelhado, regado com molho aveludado de manteiga com amêndoas laminadas. Servido com risoto de limão siciliano com abobrinha e gergelim.		

CARNES

FILÉ À PARMEGIANA	49,50	FILÉ AOS QUATRO QUEIJOS	49,00
Escalopes de filé mignon à milanesa, servidos sobre fettuccine ao molho de tomate e gratinados com queijos mozzarella e parmesão.		Filé em tiras com champignon, vinho branco e molho cremoso aos quatro queijos. Servido com fettuccine no mesmo molho e crocante de parmesão.	
FILÉ AO CATUPIRY	53,50	FRANGO MEDITERRÂNEO	38,00
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 de peito de frango empanado, servido com fettuccine ao molho pesto cremoso e gratinados com molho de tomate e queijos mozzarella e parmesão.	

VEGANO & VEGETARIANO

RISOTO VEGANO	44,00	SPAGHETTI VEGETARIANO	39,00
Risoto de shitake, champignon, açafrão e legumes. Finalizado com azeite de oliva e ervas.		Massa grano duro, ou integral, salteada na manteiga de limão siciliano com brócolis, palmito, tomate seco, abobrinha, champignon, mussarela de búfala e molho pesto.	

BEBIDAS

REFRIGERANTE	6,90
SUCO DE LARANJA	7,50
SUCO DE UVA INTEGRAL	14,50
ÁGUA MINERAL	5,30
ÁGUA DE COCO	6,50
ÁGUA TÔNICA	7,90
ÁGUA GASEIFICADA COM SABOR	7,90
CERVEJA DEVISSA	9,00
CERVEJA BOHEMIA	9,00
CERVEJA HEINEKEN	12,90
VINHO BRANCO/TAÇA	23,75
VINHO BRANCO/GARRAFA	95,00
VINHO TINTO/TAÇA	27,25
VINHO TINTO/GARRAFA	119,00

SOBREMESAS

MOUSSE TRÊS CHOCOLATES	11,90
MOUSSE DIET	13,50
COCADA CREMOSA	11,90
ROMEU E JULIETA	11,90
VERRINE DE AVELÃ	13,50

COM
amor,
CAMARÕES