



CAMARÕES

· DESDE 1989 ·

entradas

PASTEL DE CAMARÃO /UND	27
Com catupiry e ervas.	
PASTEL DE CARNE DE SOL /UND	25
Carne de sol, queijo de coalho, cebola roxa e coentro.	
CESTA DE MINI PASTÉIS /4 UND	
CARNE DE SOL COM QUEIJO DE COALHO _____	36
CAMARÃO COM CATUPIRY _____	41
CESTA MISTA _____	38
CAPRESE DE CAMARÃO	44
Camarão ao pesto coberto com molho de tomate fresco e espuma de parmesão. Acompanha cesta com torradas.	
CEVICHE DE PEIXE E CAMARÃO	23 41
Camarão e peixe marinados com azeite, suco de limão, cebola roxa, pimentões e coentro. Acompanha chips de batata doce.	
CEVICHE DE CAJU /VEGANO	17 31
Caju marinado com azeite, suco de limão, leite de coco, castanha, cebola roxa, pimentões, tomate cereja e coentro. Acompanha chips de batata doce.	
BRUSCHETTA POTIGUAR /4 ou 8 UND	29 54
Dadinhos de tapioca coroados com creme formaggio, camarão grelhado, toque de pimenta agridoce e fio de mel de engenho.	
ESCONDIDINHO DE CAMARÃO	34
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	32
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.	
LULA À DORÊ	66
Anéis de lula crocantes servidos com molho aioli.	
POLVO GRELHADO /200G	98
Polvo grelhado, servido com batata rústica e molho aioli.	
CAMARÃO PONTA NEGRA /8 UND	72
Camarão empanado recheado com catupiry e ervas. Acompanha molho golf e geleia de pimenta agridoce.	
CAMARÃO 294	87
Homenagem a um tradicional e querido bar potiguar. Camarão salteado na manteiga de garrafa, finalizado com nata fresca e coentro. Acompanha pão ciabatta.	
CAMARÃO IBÉRICO	87
Camarão grelhado e imerso em azeite aromatizado com alho frito, pimenta calabresa, páprica doce, páprica defumada e salsinha. Acompanha pão ciabatta.	

infantis

FILEZINHO /120G	48
Cubos de filé mignon grelhados, arroz branco e batata frita.	
PEIXE KIDS /120G	49
Cubos de peixe grelhados, arroz branco e purê de batata.	
FRANGO KIDS /120G	41
Fatias de peito de frango grelhadas, arroz branco e batata frita.	
PARMEGIANITO /120G	51
Cubos de filé mignon à milanesa, cobertos com molho de tomate e gratinados com queijo mozarella. Acompanha arroz branco e batata frita.	

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

saladas & vegano

INDIVIDUAIS

SALADA CAESAR	43
COM CAMARÃO GRELHADO _____	68
COM FRANGO GRELHADO _____	49
Nossa versão da Caesar, com folhas verdes, parmesão, croutons e molho da casa.	
SALADA DE GORGONZOLA COM PERA	59
COM CAMARÃO GRELHADO _____	78
Folhas verdes, tomate cereja, sunomono de pepino, cenoura e rabanete. Com queijo gorgonzola, pera assada, palmito e mix de nuts temperadas. Acompanha molho de frutas vermelhas.	
SALADA DE CAMARÃO TROPICAL	74
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.	
RISOTO DE COGUMELOS /VEGANO	58
Risoto de cogumelos com açafrão, legumes e azeite de ervas.	
MOQUECA VEGANA	51
Frutas da estação e verduras refogadas com azeite, leite de coco, toque de dendê e coentro. Acompanha arroz branco e farofa crocante.	
FETTUCCINE AO CREME DE CASTANHA /VEGANO	48
Fettuccine ao bechamel de castanhas de caju com julienne de legumes, tomate seco e brócolis. Finalizado com azeite de ervas e mix de nuts temperadas.	

camarões

PARA DUAS PESSOAS | 250G

BONFIM	154
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.	
À GREGA	151
Camarão à milanesa, servido sobre arroz à grega, coberto com molho de tomate e gratinado com queijo mozarella. Acompanha batata palha.	
INTERNACIONAL	153
Camarão salteado com molho branco, servido sobre arroz cremoso com ervilha e presunto. Gratinado com queijos mozarella e parmesão. Acompanha batata palha.	
FLOR DE SAL	168
Camarão grelhado, regado com azeite de ervas, tomate cereja, mozarella de búfala e flor de sal. Acompanha arroz com amêndoas e mix de assados com batata formaggio.	
DO CHEF	154
Camarão à milanesa, servido sobre arroz cremoso de manjeriço e coberto com molho de tomate, azeitona preta e orégano. Gratinado com queijo mozarella. Acompanha batata palha.	
DOM ALFREDO	156
Camarão grelhado, servido sobre fettuccine ao molho cremoso com queijo parmesão, vinho branco, bacon e julienne de legumes. Coberto com farofa de panko, bacon e ervas.	
DIJON	152
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 mozarella e parmesão. Acompanha batata palha.	
CROCANTE COM RISOTO BRIE	169
Camarão empanado com quinoa e ervas, servido com risoto de queijo brie, damasco, abobrinha e amêndoas. Acompanha molho de frutas vermelhas.	
IMPERIAL	179
Camarão empanado, recheado com catupiry e ervas. Acompanha arroz cremoso com queijo parmesão, vinho branco, bacon e julienne de legumes. À parte, molho agridoce.	

NO JERIMUM/SOB CONSULTA 174

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 NO PÃO ITALIANO 153

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

CAICOENSE 161

Camarão salteado com cebola roxa, carne de sol, castanha, pimenta biquinho, cheiro verde e molho de nata. Gratinado com queijo de coalho sobre arroz cremoso de jerimum.

NHOQUE COM CAMARÃO 147

Nhoque de banana da terra e camarão salteados com molho de nata, cebola roxa e cebolinha, cobertos com crispy de carne de sol.

GENOVESE 156

Camarão salteado com vinho branco, palmito e molho cremoso de manjerição. Acompanha risoto de tomate seco, rúcula e mozzarella de búfala.

ALL'AMATRICIANA 156

Camarão salteado com tomate seco, azeitona preta e assado com farofa de ervas e parmesão. Acompanha risoto de tomate com bacon e manjerição.

COM QUINOA 153

Camarão grelhado com molho de nata, limão siciliano e coentro, servido sobre quinoa com legumes, grãos, maçã verde e cubinhos de bacon. Acompanha purê de banana da terra.

peixes

PARA DUAS PESSOAS | 450G

GRELHADO 135 165

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

VILA FLOR 156 176

Peixe grelhado, regado com molho de manteiga com castanha do Pará. Acompanha arroz com grãos e purê de banana da terra.

AO MOLHO MOQUECA 137 167

Peixe empanado com coco sobre molho de moqueca. Acompanha purê de macaxeira gratinado com queijo de coalho e arroz branco.

COM AMÊNDOAS E RISOTO SICILIANO 155 175

Peixe grelhado, regado com molho de manteiga com amêndoas. Servido com risoto de limão siciliano com abobrinha e gergelim.

peixes com camarão

PARA DUAS PESSOAS | 300G + 190G

AO MOLHO DE CAMARÃO 151 171

Peixe grelhado, coberto com molho cremoso de camarão, tomate e coentro. Acompanha arroz com brócolis e purê de batata.

COM RISOTO DE CAMARÃO 164 184

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

À BELLE MEUNIÈRE 174 194

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 195

Peixe (dourado) 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.

frutos do mar

PARA DUAS PESSOAS

RISOTO DE POLVO E CAMARÃO 211

Arroz arbóreo com polvo em seu próprio caldo, servido com camarão grelhado e molho aioli com leve toque de páprica defumada.

POLVO MEDITERRÂNEO 253

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

MOQUECA DO MAR 231

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.

GRELHADOS DO MAR 268

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

GRELHADOS DAS DUNAS 354

Frutos do mar (lagosta/2 CAUDAS, camarão, lula e polvo) grelhados, servidos com arroz à provençal e mix de assados com batata recheada.

LAGOSTA COM RISOTO DE CAMARÃO 266

Lagosta/2 CAUDAS grelhada, servida com risoto de camarão, tomate fresco e abobrinha.

com lagosta / SOB CONSULTA

carnes

PARA DUAS PESSOAS | 300G

FILÉ À PARMEGIANA 144

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

FILÉ AO CATUPIRY 166

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 171

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 159

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

Intolerantes e Alérgicos

Dispomos de equipamentos e utensílios exclusivos para alérgicos e nos dedicamos a adaptar nossas receitas à sua restrição. No entanto, há traços de glúten, lactose e castanhas em nossa cozinha. Além disso, as descrições dos pratos podem não listar todos os ingredientes. Solicite a presença de nosso maitre para dúvidas e recomendações.



CAMARÕES

· DESDE 1989 ·

sobremesas

**PETIT GATEAU DE CHOCOLATE
COM SORVETE DE BAUNILHA** 34

**PETIT GATEAU DE DOCE DE LEITE
COM SORVETE CROCANTE** 34

COCADA MARIA BONITA 21 | 38
De coco queimado ao forno, servida com sorvete artesanal de tapioca sobre calda de maracujá.

TAÇA ROMEU E JULIETA 19 | 35
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 19 | 35
Sorvete artesanal de cappuccino coberto com mousse de queijo, biscoito champagne caseiro, calda de café e crocante de cacau.

NAKED DE NINHO 36
Torta de chocolate em camadas, alternadas com mousse de ninho, pralinê de castanhas, calda de chocolate e sorvete artesanal de baunilha.

CHEESECAKE DE CAJÁ 28
Cheesecake de iogurte, crumble de cereais e espuma de cajá.

ENTREMET DE LIMÃO SICILIANO 29
Bolo de limão siciliano sob brigadeiro de creamcheese, ganache de amêndoas e mousse de limão siciliano, cobertos por glaçagem de chocolate branco.

CARTOLA 28
Lâminas de banana da terra, doce de banana, calda de chocolate, canela e queijo de manteiga. Acompanha sorvete de baunilha.

VERRINE DE AVELÃ 22
Ganache trufada de chocolate, coberta com cubinhos de brownie, mousse de avelã, calda de cacau e crocante de castanha.

**MACARON PETIT
COM SORVETE DE AVELÃ** 23 | 35
Biscoito de merengue de castanha, coberto com sorvete artesanal de avelã, calda de chocolate e amêndoas laminadas.

**SORVETE ARTESANAL
PRODUZIDOS EM NOSSA CONFEITARIA** 18
Doce de leite marmorizado, avelã, nata goiaba, chocolate, baunilha, creme crocante, tapioca e fruta (sem lactose).

BROWNIE VEGANO 28
Brownie de banana da terra com passas, cacau e castanha de caju. Acompanha calda de cacau e lascas de coco assado.

MOUSSE DIET 29
Mousse de chocolate, creme de queijo e calda de chocolate cobertos com castanhas.

licores

AMARETTO 22,00

AMARULA 24,00

COINTREAU 24,00

LIMONCELLO 26,00

FRANGELICO 27,00

CUARENTA Y TRES 28,00

bebidas quentes

tres

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

CAFÉ ESPRESSO 7,40

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 8,90

CHÁS 6,90

diversos

REFRIGERANTE 8,40

SODA SABORIZADA 11,50
Tangerina, Maçã Verde, Morango, Grenadine

CHÁ GELADO ARTESANAL 11,50
Hibisco, Capim Santo

ÁGUA MINERAL/SEM GÁS OU COM GÁS 7,40

ÁGUA GASEIFICADA COM LIMÃO 9,90

ÁGUA TÔNICA 8,90

SUCO DE UVA INTEGRAL/300ML 17,00

ENERGÉTICO RED BULL 19,00

Copo Jarra

SUCO DE FRUTAS 14,50 | 29,00

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

cervejas

CERVEJA STELLA ARTOIS 330ML 17,50

CERVEJA HEINEKEN 330ML 17,50

CERVEJA SEM ÁLCOOL 330ML 17,50

CERVEJA CAMARÕES/LATA 355ML 17,50

Pilsen clássica, que utiliza técnicas tradicionais e fermentação prolongada, o que garante a complexidade e a elegância comum ao estilo. Refrescante, nossa pilsen harmoniza com o nosso cardápio e com a alegria do nosso povo. Possui 4,5% de ABV.

**DOGMA BLANCHE DE
MOOCA WITBIER/355ML** 22,00

Witbier cítrica, suave e muito fácil de beber. Feita com malte de trigo, casca de laranja e semente de coentro. Apresenta certa complexidade devido a sua fermentação com levedura própria e selecionada para produção específica desta cerveja. Possui 4,7% de ABV.

DOGMA AMERICAN IPA/LATA 355ML 24,00

Clássica ipa, levemente alaranjada, com corpo médio e amargor marcante. Por não ser pasteurizada, preserva um aroma explosivo, cítrico, derivados dos lúpulos nobre americanos usados em sua receita. Possui 6,5% de ABV. Harmoniza com pratos mais intensos.

boas vindas

APEROL SPRITZ	35,90
Aperol, espumante brut, água com gás	
GIN TÔNICA	35,90
Gin, tônica, limão	
GIN TORANJA	37,90
Gin, Monin de toranja, morango, espuma de cajá	
G&T CAMARÕES	37,90
Gin, tônica, casca de laranja Bahia, infusão de laranja com canela	

nossas caipis

A disponibilidade das frutas pode variar com a sazonalidade

FRUTAS AMARELAS	26,90
Vodka, cajá, maracujá, caju, suco de limão e hortelã	
TROPICAL	25,90
Vodka, morango, maracujá, kiwi	
RUBI	26,90
Vodka, morango, xarope de hibisco, suco de limão, manjericão	
BERGAMOTA	26,90
Vodka, tangerina, lichia em calda	
AURORA	26,90
Vodka, sakê, melancia, suco de limão	
CAIPIRINHA CAMARÕES	27,90
Cachaça Prata, mix de limões, açúcar mascavo, rapadura	
CAJU SANTO	28,90
Vodka, caju, suco de limão, xarope de capim santo	

autorais

COQUETEL TROPICAL SEM ÁLCOOL	19,00
COQUETEL TROPICAL COM ÁLCOOL	25,00
Vodka, concentrado de romã, suco tropical (cajá, maracujá e caju), leite condensado, creme de leite.	
VIOLETA (SEM ÁLCOOL)	18,90
Suco de limão, tônica, hortelã, limão, infusão de laranja com canela.	
CACTUS	27,90
Whiskey Jim Beam, suco cítrico, xarope de açúcar, tangerina tostada.	
PÔR DO SOL	27,90
Cachaça, suco cítrico, manjericão, xarope de açúcar. Finalizado na mesa com concentrado de hibisco.	
MOSCOW MULE TROPICAL	28,90
Vodka, suco de limão, xarope de gengibre, espuma de cajá.	
HAVANA CITRUS	35,90
Havana Club 3 años, suco cítrico, Monin de amêndoas, angostura bitter, xarope de açúcar, hortelã.	
LILLET LEMON	36,90
Lillet Blanc, Limoncello, tônica, limão siciliano, hortelã.	

clássicos

MANHATHAN	28,90
Whiskey Bourbon, Vermouth tinto, Angostura Bitter, cereja.	
NEGRONI	31,00
Campari, Vermouth tinto, gin.	
MOJITO	29,00
Rum, suco de limão, água com gás, xarope de açúcar, hortelã.	
FITZGERALD	35,00
Gin, suco de limão, xarope de açúcar, Angostura Bitter.	

doses

WHISKY BLACK & WHITE	17,00
WHISKY J. WALKER RED LABEL	17,00
WHISKY OLD PARR	25,00
WHISKY JIM BEAM/BOURBON	22,00
WHISKY J. WALKER BLACK LABEL	29,00
WHISKY CHIVAS REGAL 12 ANOS	29,00
WHISKEY JAMESON/IRISH	27,00
WHISKY J. WALKER GOLD LABEL	51,00
VODKA SMIRNOFF	14,00
VODKA ABSOLUT	22,00
GIN TANQUERAY	27,00
RUM HAVANA CLUB 3 AÑOS	21,00
TEQUILA JOSÉ CUERVO PRATA	25,00
TEQUILA JOSÉ CUERVO REPOSADO	27,00
CACHAÇA EXTREMA PRATA (RN)	13,00
CACHAÇA SELETA (MG)	15,00
MARTINI/EXTRA DRY, BIANCO, ROSSO E ROSATO	17,50
SAQUÊ AZUMA KIRIN DOURADO	17,00
CAMPARI	17,00
APEROL	19,00



CAMARÕES

· DESDE 1989 ·