



CARDÁPIO  
**delivery**



al  
mo  
ço

PEDIDOS A PARTIR DAS 9H  
SEGUNDA A SÁBADO: 11H ÀS 15H  
DOMINGO: 11H ÀS 16H

jan  
tar

PEDIDOS A PARTIR DAS 16H  
SEGUNDA A SÁBADO: 18H ÀS 21H  
DOMINGO: FECHADO

CENTRAIS DE ATENDIMENTO

84. 2010-4040 | [www.camaroes.com.br](http://www.camaroes.com.br)



# Mini Clássicos



DISPONÍVEIS DE SEGUNDA A SEXTA-FEIRA,  
PARA ALMOÇO E JANTAR, **EXCETO FERIADOS.**

PP

## MINI INTERNACIONAL

58

Seu Clássico Camarão Internacional em versão reduzida. 70g de camarão in natura, salteado com molho branco, servido sobre arroz cremoso com ervilha e presunto. Gratinado com queijos mozzarella e parmesão. Acompanha batata palha.

## MINI GREGA

60

Seu Clássico Camarão à Grega em versão reduzida. 70g de camarão in natura, empanado, servido sobre arroz à grega, coberto com molho de tomate e gratinado com queijo mozzarella. Acompanha batata palha.

## MINI DO CHEF

60

Seu Clássico Camarão do Chef em versão reduzida. 70g de camarão in natura, empanado, servido sobre arroz cremoso de manjerição e coberto com molho de tomate, azeitona preta e orégano. Gratinado com queijo mozzarella. Acompanha batata palha.

## MINI DIJON

60

Seu Clássico Camarão Dijon em versão reduzida. 70g de camarão in natura, 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.

## MINI PARISIENSE

58

Seu Clássico Camarão Parisiense em versão reduzida. 70g de camarão in natura, salteado com vinho branco, champignon e molho branco e manjerição. Servido sobre arroz cremoso com julienne de legumes, ervilha e gratinado com queijos mozzarella e parmesão. Acompanha batata palha.

## MINI GRATIN

58

Camarão salteado (70g in natura) com molho branco, vinho branco, cebola roxa, tomate cereja e ervas. Servido sobre arroz cremoso com alho-poró e tomate seco, gratinado com queijos catupiry e parmesão. Acompanha batata palha.

## ESCONDIDINHO DE CAMARÃO

37

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

## MINI FILÉ À PARMEGIANA

67

Filé mignon em cubos, à milanesa, servido sobre fettuccine ao molho de tomate e gratinado com queijos mozzarella e parmesão.

## ESCONDIDINHO DE CARNE DE SOL

36

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.

PEQUENOS NO TAMANHO,  
GIGANTES NO SABOR.

NOSSOS CLÁSSICOS AGORA  
NO TAMANHO MINI



Mini Dijon

# en tra das



<b>PASTEL DE CAMARÃO COM CATUPIRY</b> /UND	<b>26</b>
Massa caseira recheada com camarão, catupiry e ervas.	
<b>PASTEL DE CARNE DE SOL</b> /UND	<b>23</b>
Carne de sol, queijo de coalho, cebola roxa e coentro.	
<b>PASTEL DE QUEIJO DE COALHO</b> /UND	<b>21</b>
<b>CAMARÃO ESTRELA DO MAR</b> /250G	<b>83</b>
Camarão empanado com gergelim. Acompanha molho golf.	
<b>CAMARÃO ALHO E ÓLEO</b> /250G	<b>78</b>
Camarão (sem casca) salteado com alho frito.	
<b>CAMARÃO PONTA NEGRA</b> / 8 UNIDADES	<b>75</b>
Camarão empanado recheado com catupiry e ervas. Acompanha molho golf e geleia de pimenta agridoce.	

# & saladas & vegano

INDIVIDUAIS

## **SALADA PROVENÇAL** **62**

Alface, cenoura, palmito, tomate seco, mozzarella de búfala e crocante de parmesão. Acompanha molho de iogurte e torradas gratinadas.

## **SALADA DE GORGONZOLA COM PERA** **58** **COM CAMARÃO GRELHADO**/180G **82**

Fatias de pera assadas, queijo gorgonzola e mix de nuts temperadas. Servidas com alface, cenoura, palmito, tomate ao azeite de ervas e alho. Acompanha molho de frutas vermelhas e torradas gratinadas.

## **SALADA DE CAMARÃO** **78**

Camarão grelhado (180g) servido com alface, cenoura, palmito, tomate ao azeite de ervas e crocante de parmesão. Acompanha molho de iogurte com ervas.

## **SALADA DE FRANGO** **59**

Peito de frango (150g) marinado com mostarda e ervas e grelhado. Servido com alface, cenoura, palmito, tomate ao azeite de ervas e alho e crocante de parmesão. Acompanha molho de mostarda e mel e torradas gratinadas.

## **RISOTO POMODORO**/VEGANO **57**

Risoto de cogumelos com tomate fresco, brócolis, molho de tomate e castanha de caju.

### **Intolerantes e Alérgicos**

Disponos 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 orientação de nossos atendentes em caso de dúvidas ou recomendações.

# camarões

**P****M****G**

- CAMARÃO À GREGA** **80 130 180**  
Camarão à milanesa, servido sobre arroz à grega (ervilha, cenoura, presunto e uva passa), coberto com molho de tomate e gratinado com queijo mozarela. Acompanha batata palha.
- CAMARÃO INTERNACIONAL** **83 129 176**  
Camarão salteado com molho branco, servido sobre arroz cremoso com ervilha e presunto. Gratinado com queijos mozarela e parmesão. Acompanha batata palha.
- CAMARÃO PARISIENSE** **83 129 176**  
Camarão salteado com vinho branco, champignon, molho branco e manjerição. Servido sobre arroz cremoso com julienne de legumes, ervilha e gratinado com queijos mozarela e parmesão. Acompanha batata palha.
- CAMARÃO DO CHEF** **92 140 202**  
Camarão à milanesa, servido sobre arroz cremoso de manjerição e coberto com molho de tomate, azeitona preta e orégano. Gratinado com queijo mozarela. Acompanha batata palha.
- CAMARÃO DIJON** **84 130 180**  
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 GRATIN** **83 129 176**  
Camarão salteado com molho branco, vinho branco, cebola roxa, tomate cereja e ervas. Servido sobre arroz cremoso com alho-poró e tomate seco, gratinado com queijos catupiry e parmesão. Acompanha batata frita com páprica. (Opção P acompanha batata palha em substituição às fritas).
- CAMARÃO IMPERIAL** **179**  
Camarão empanado, recheado com catupiry e ervas. Acompanha arroz cremoso com queijo parmesão, vinho branco, bacon, julienne de legumes e, à parte, geleia de pimenta agridoce.
- CAMARÃO AOS QUATRO QUEIJOS** **86 128 178**  
Camarão salteado com vinho branco, palmito e molho cremoso aos quatro queijos. Servido com penne no mesmo molho e crocante de bacon.
- CAMARÃO FLOR DE SAL** **156 198**  
Camarão grelhado, regado com azeite de ervas, tomate cereja, mozarela de búfala e flor de sal. Acompanha arroz com amêndoas e legumes grelhados com batata formaggio e bacon.
- CAMARÃO DOM ALFREDO** **87 142 180**  
Camarão grelhado, servido sobre fettuccine ao molho cremoso com queijo parmesão, vinho branco, bacon e julienne de legumes. Coberto com farofa de pão, bacon e ervas.
- CAMARÃO CABUGI** **132 176**  
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.
- CAMARÃO PONTA DO MEL** **87 142 180**  
Camarão à milanesa, coberto com molho de tomate e gratinado com queijos mozarela e parmesão. Acompanha arroz à piamentese e batata frita. (Opção P acompanha batata palha em substituição às fritas).
- CAMARÃO BONFIM** **83 134 185**  
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.
- CAMARÃO COM QUINOA** **92 142 185**  
Camarão grelhado com suave molho de limão siciliano sobre quinoa salteada com legumes, grãos e cubinhos de bacon. Acompanha purê de banana da terra finalizado com castanha de caju.
- CAMARÃO ALL'AMATRICIANA** **88 135 191**  
Camarão salteado com tomate seco, azeitona preta e assado com farofa de ervas e parmesão. Acompanha risoto de tomate com bacon e manjerição.
- CAMARÃO ALTO MAR** **82 126 178**  
Camarão salteado na manteiga de tomate seco e ervas, com cebola roxa, queijo coalho e salsinha. Acompanha arroz cremoso de jerimum gratinado com queijo de coalho e batata palha.
- STROGONOFF DE CAMARÃO** **70 108 152**  
Acompanha arroz branco e batata palha
- CAMARÃO GERGELIM** **87 142 180**  
Camarão empanado com gergelim. Acompanha arroz à grega, purê de batata e molho golf.
- CAMARÃO AO AZEITE DE ERVAS** **135 180**  
Camarão salteado com cebola baby, abobrinha, jerimum e azeite de ervas. Acompanha purê de batata e arroz com brócolis.
- FETTUCCHINE COM CAMARÃO ITALIANO** **82 126 175**  
Camarão salteado no azeite com abobrinha, cebola roxa, tomate cereja, molho de tomate, vinho branco e ervas frescas. Servido com fettuccine no mesmo molho.

**P**130G IN NATURA  
SERVE 1 PESSOA**M**250G IN NATURA  
SERVE APROX.  
2 PESSOAS**G**380G IN NATURA  
SERVE APROX.  
3 PESSOAS

# peixes

**P** 150G IN NATURA  
SERVE 1 PESSOA

**M** 300G IN NATURA  
SERVE APROX.  
2 PESSOAS

**G** 450G IN NATURA  
SERVE APROX.  
3 PESSOAS

## PEIXE COM AMÊNDOAS E RISOTO SICILIANO

Peixe grelhado, coberto com amêndoas laminadas. Acompanha risoto de limão siciliano com abobrinha e gergelim.

	<b>P</b>	<b>M</b>	<b>G</b>
COM TILÁPIA	69	105	139
COM DOURADO	84	132	176
COM SIRIGADO	105	174	229

## PEIXE COM QUINOA

Peixe grelhado com suave molho de limão siciliano sobre quinoa salteada com legumes, grãos e cubinhos de bacon. Acompanha purê de banana da terra finalizado com castanha de caju.

COM TILÁPIA	75	115	149
COM DOURADO	92	142	170
COM SIRIGADO	114	189	233

## PEIXE CROCANTE

Peixe empanado com farinha panko e ervas, servido com arroz cremoso de tomate seco e mozzarella de búfala.

COM TILÁPIA	65	98	120
COM DOURADO	81	124	156
COM SIRIGADO	102	167	219

## PEIXE GRELHADO

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

COM TILÁPIA	-	94	118
COM DOURADO	-	122	156
COM SIRIGADO	-	165	219

## 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.

COM TILÁPIA	-	96	122
COM DOURADO	-	124	159
COM SIRIGADO	-	167	222

## PEIXE VILA FLOR

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

COM TILÁPIA	-	118	152
COM DOURADO	-	146	187
COM SIRIGADO	-	188	250

## PEIXE TROPICAL

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

COM TILÁPIA	-	104	138
COM DOURADO	-	126	160
COM SIRIGADO	-	169	223



# peixes com camarão

**M** 300G IN NATURA + 190G IN NATURA  
SERVE APROX. 2 A 3 PESSOAS

## PEIXE AO MOLHO DE CAMARÃO

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

## PEIXE À BELLE MEUNIÈRE

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

## PEIXE COM RISOTO DE CAMARÃO

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

**M**

COM TILÁPIA 144  
COM DOURADO 168  
COM SIRIGADO 210

COM TILÁPIA 154  
COM DOURADO 178  
COM SIRIGADO 220

COM TILÁPIA 154  
COM DOURADO 178  
COM SIRIGADO 220



# carnes

**P** 150G IN NATURA  
SERVE 1 PESSOA

**M** 300G IN NATURA  
SERVE APROX.  
2 PESSOAS

**G** 450G IN NATURA  
SERVE APROX.  
3 PESSOAS

**P**

**M**

**G**

## FILÉ À PARMEGIANA

93

144

206

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

## FILÉ MEDITERRÂNEO

102

149

207

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

## FILÉ AO CATUPIRY

-

152

196

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

-

152

193

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

## FILÉ DO BOSQUE

-

160

208

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

## FILÉ MERLOT

-

172

228

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 ALFREDO

82

126

164

Filé mignon em tiras com molho rôti. Acompanha fettuccine ao molho cremoso com parmesão, vinho branco, bacon e julienne de legumes.

## STROGONOFF DE FILÉ

70

108

152

Acompanha arroz branco e batata palha.

## RISOTO DE FILÉ AO FUNGHI

104

160

225

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

## FRANGO GRELHADO

48

-

-

Filé de frango grelhado com azeite, mostarda e ervas, servido com arroz com brócolis e legumes salteados.

## FRANGO MEDITERRÂNEO

67

105

152

Filé de peito de frango empanado, servido sobre fettuccine ao molho pesto cremoso e gratinado com molho de tomate, queijos mozzarella e parmesão.

# sobremesas

**PUDIM DE LEITE CAMARÕES/SOB CONSULTA 20**

**MOUSSE TRÊS CHOCOLATES 17**

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 17**

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

**COCADA CREMOSA 17**

Cocada branca cremosa coberta com crispy de coco.

**MOUSSE DE CHOCOLATE DIET 18**

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

**VERRINE DE AVELÃ 18**

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

**REFRIGERANTE /LATA 8,50**

**SUCO DE UVA INTEGRAL 18**

**ÁGUA MINERAL /SEM GÁS 6,90**

**ÁGUA MINERAL /COM GÁS 7,50**

**ÁGUA DE COCO /300ML 8,50**



# bebidas