



entradas

COUVERT 31

Cesta com pães artesanais e pastas (gorgonzola com frutas vermelhas; cream cheese com pralinè de castanhas; tomate seco com bacon).

PASTEL DE CAMARÃO/unidade 18 | 26

Camarão, catupiry e ervas.

PASTEL DE CARNE DE SOL/unidade 14 | 23

Carne de sol, queijo de coalho, cebola roxa e coentro.

PASTEL DE QUEIJO COALHO/unidade 12 | 21

BRUSCHETTA POTIGUAR/4 ou 8 unidades 29 | 51

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

CASQUINHO DE CARANGUEJO/sob consulta 23

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

CAPRESE DE CAMARÃO 25 | 43

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

CEVICHE DE PEIXE E CAMARÃO 23 | 38

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

CEVICHE DE CAJU (VEGANO)/sob consulta 17 | 28

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



BATATA TRUFADA 40

Batata frita fininha temperada com sal, parmesão e azeite trufado. Acompanha maionese caseira.

ESCONDIDINHO DE CAMARÃO 31

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 29

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 75

Camarão empanado recheado com catupiry e ervas. Acompanha molho golf e geleia de pimenta agri-doce.

CAMARÃO 294/250g 82

Homenagem a um tradicional e querido bar potiguar. Camarão salteado na manteiga do sertão, finalizado com nata fresca e coentro. Acompanha torradas.

CAMARÃO ESTRELA DO MAR/250g 83

Camarão empanado com gergelim, servido com molhos golf e aioli com páprica.

POLVO MAR E SERTÃO/200g 99

Tentáculos de polvo (cortados) salteados na manteiga do sertão com cebola roxa, tomate, alcaparras, nata fresca e coentro. Acompanha torradas.

Em parceria com Petit Poti, restaurante potiguar especialista em comida para bebês e introdução alimentar, um espaço dedicado aos nossos pequenos clientes.

Sem adição de sal, açúcar, glúten, leite e derivados. Comidinhas feitas com sabor, segurança e muito amor.

PÊ-É-FINHO BRASILEIRO 39

Todo em textura de purê. Ragú de carne bovina, feijão preto, jerimum, brócolis e banana da terra.

RISOTINHO DE FRANGO COM LEGUMES 42

Arroz agulhinha com creme de milho e inhame, filé de peito de frango desfiadinho, brócolis, ervilha, cenoura, abobrinha e tomate.

PARAFUSINHO À BOLONHESA 45

Massa fusilli de arroz, músculo moído com cenoura, abobrinha e tomate com o super molho vermelho: feito com tomate, cenoura e beterraba.

MOUSSE DE CACAU 28

Um creminho nutritivo e delicioso, feito com cacau 100% puro, leite de coco caseiro, batata-doce e uva-passa branca.

Baby

por Petit Poti

a partir dos 6 meses

Para mais informações, solicite tabela nutricional completa. Não realizamos modificações nos pratos.

Kids

até 12 anos

MONTE SEU PRATO

Escolha uma proteína e dois acompanhamentos.

PRINCIPAIS/100g de proteína *in natura*

FILEZINHO 54

Filé mignon (em cubos) grelhado.

PEIXE KIDS 49

Filé de peixe (em cubos) grelhado.

FRANGO KIDS 38

Filé de peito de frango (em fatias) grelhado.

CAMARÃO KIDS 54

Filezinho de camarão grelhado.

CAMARÃO KIDS EMPANADO 54

Filezinho de camarão à milanesa.

PARMEGIANITO 52

Filé mignon (em cubos) à milanesa, com molho de tomate gratinado com queijo.

ACOMPANHAMENTOS

Escolha 2 opções.

ARROZ BRANCO

ARROZ COM BRÓCOLIS

ARROZ CREMOSO COM QUEIJO

PURÊ DE BATATA

BATATA FRITA

LEGUMES NO VAPOR

FETTUCCINE NO AZEITE

FETTUCCINE AO MOLHO DE TOMATE

FETTUCCINE AO MOLHO BRANCO

PALITINHOS CROCANTES DE QUEIJO COALHO

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 mel de engenho e torradas gratinadas.

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.

SALADA DE CAMARÃO 78

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

NOVO

RISOTO BRIE (VEGETARIANO) 54

Risoto de queijo brie, damasco, abobrinha e amêndoas. Servido com molho de frutas vermelhas.

NOVO

MOQUECA VEGANA 50

Jerimum, batata e banana da terra (sazonal) ao molho moqueca, com leite de coco, castanha de caju e cheiro verde. Acompanha arroz branco.

RISOTO POMODORO (VEGANO) 57

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

FETTUCCINE AO CREME DE CASTANHA (VEGANO) 52

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.

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 maître para dúvidas e recomendações.

espaço tradição

Nossos pratos mais tradicionais em dois tamanhos: nossa porção padrão, que serve de duas a três pessoas, e a porção família, que serve aproximadamente quatro pessoas.

PARA DUAS OU QUATRO PESSOAS



CAMARÃO À GREGA 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 mozzarella. Acompanha batata palha.

CAMARÃO INTERNACIONAL 129 | 177

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

CAMARÃO DO CHEF 140 | 202

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.



CAMARÃO SERIDÓ 125 | 173

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.

CAMARÃO DIJON 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 mozzarella e parmesão. Acompanha batata palha.

CAMARÃO GRATIN 129 | 177

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.

CAMARÃO CANTO

DO MANGUE /sob consulta 152 | 205

Camarão salteado na manteiga do sertão com molho de camarão, tomate, cebola roxa e coentro. Servido sobre arroz de caranguejo e gratinado com queijo de coalho. Acompanha macaxeira frita.

FILÉ À PARMEGIANA 144 | 208

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



camarões

PARA DUAS PESSOAS/250g

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 agri-doce.

CAMARÃO DOM ALFREDO 142

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 BONFIM 134

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 FLOR DE SAL 156

Camarão grelhado, regado com azeite de ervas, tomate cereja, mozzarella de búfala e flor de sal. Acompanha arroz com amêndoas e legumes grelhados com batata formaggio com bacon.

NOVO

CAMARÃO CIDADE DO SOL 148

Camarão empanado com mix de panko, parmesão e ervas. Acompanha risoto de provolone com azeite trufado, crispy de alho-poró e geleia de damasco.

CAMARÃO ALL'AMATRICIANA 135

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

CAMARÃO TERYIAKI 142

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

CAMARÃO NO JERIMUM 154

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.

NOVO

RISONI DE CAMARÃO E COGUMELOS 134

Camarão salteado com cebola roxa, alho-poró, mix de cogumelos e raspas de limão siciliano. Servido sobre risoni (massa grano duro com formato de arroz) ao molho de camarão e parmesão.

NOVO

CAMARÃO COM NHOQUE CROCANTE 136

Camarão flambado e salteado com alho, cebola caramelizada, tomate cereja, brócolis, nata fresca, toque de molho de tomate e bacon. Acompanha nhoque de macaxeira frito sobre fondue de queijos.

NOVO

CAMARÃO TERRA BRASILIS 135

Camarão salteado com manteiga de ervas, cebola caramelizada, pimenta biquinho e queijo de coalho, servido sobre risoto de banana da terra. Finalizado com castanha do Pará assada, cebolinha e redução de mel de engenho.

CAMARÃO COM QUINOA E PURÊ DE BANANA 142

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

NOVO

NHOQUE DE BANANA DA TERRA COM CAMARÃO/sob consulta 130

Nhoque de banana da terra com camarões grelhados, salteados com molho de nata, cebola roxa e cebolinha, cobertos com crispy de carne de sol. Acompanha palitinhos de queijo coalho crocantes.

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 maître para dúvidas e recomendações.

frutos do mar

PARA DUAS PESSOAS

GRELHADOS DO MAR 184

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

MOQUECA DO MAR 192

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 189

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.

RISOTO DE POLVO E CAMARÃO 224

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

frutos do mar com lagosta

EM FUNÇÃO DA SAZONALIDADE E DOS PERÍODOS LEGAIS DE PESCA, A VENDA DA LAGOSTA PODERÁ SER SUSPENSA.

GRELHADOS DAS DUNAS 300

Frutos do mar (lagosta/2 caudas, camarão, peixe, lula e polvo) grelhados, servidos com arroz à provençal e legumes grelhados com batata formaggio com bacon.

LAGOSTA PONTA NEGRA 270

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

peixes

PARA DUAS PESSOAS /300g

CONSULTE-NOS PARA PORÇÕES DE 450g

TILÁPIA DOURADO SIRIGADO

AS ESPÉCIES PODEM VARIAR CONFORME SAZONALIDADE E PERÍODOS LEGAIS DE PESCA

PEIXE GRELHADO 94 | 122 | 165

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

PEIXE COM QUINOA E PURÊ DE BANANA 116 | 142 | 184

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

PEIXE VILA FLOR 118 | 146 | 188

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

TILÁPIA DOURADO SIRIGADO

AS ESPÉCIES PODEM VARIAR CONFORME SAZONALIDADE E PERÍODOS LEGAIS DE PESCA

PEIXE TROPICAL 104 | 126 | 169

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

PEIXE COM AMÊNDOAS E RISOTO SICILIANO 105 | 132 | 174

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

SALMÃO TROPICAL 136

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

SALMÃO TERIYAKI 146

Salmão ao forno ao molho teriyaki, abacaxi grelhado, castanha de caju, cebolinha e gergelim. Acompanha arroz com castanhas e legumes salteados com batata formaggio com bacon.

TILÁPIA VILA FLOR





peixes com camarão

PARA DUAS PESSOAS/300g + 190g

TILÁPIA DOURADO SIRIGADO

AS ESPÉCIES PODEM VARIAR CONFORME SAZONALIDADE E PERÍODOS LEGAIS DE PESCA

**PEIXE AO MOLHO
DE CAMARÃO 144 | 168 | 210**

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

**PEIXE COM RISOTO
DE CAMARÃO 154 | 178 | 220**

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

**PEIXE COM CAMARÃO
BRISA DO MAR 146 | 168 | 210**

Peixe e camarão grelhados, regados com molho de azeite, vinho branco, limão e castanhas do Pará laminadas. Servido com mousseline de jerimum sem lactose e arroz com brócolis (ou brócolis salteado).

MOQUECA DE PEIXE E CAMARÃO 168

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 192

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 com bacon.

carnes

PARA DUAS PESSOAS/300g

CONSULTE-NOS PARA PORÇÕES DE 400g

FILÉ À PARMEGIANA 144

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

FILÉ AO CATUPIRY 152

Medalhões de filé mignon grelhados com bacon, com creme de catupiry e ervas, sobre molho rôti com champignon. Acompanha arroz à grega (ervilha, cenoura, presunto e uva passa) e purê de batata.

FILÉ POTIGUAR 142

Medalhões de filé mignon grelhados com bacon, sobre molho rôti, cobertos com aligot de macaxeira e farofa de bacon. Acompanha arroz de carne de sol e banana empanada.

FILÉ MERLOT 172

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 160

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

FILÉ TRUFADO COM RISOTO DE PROVOLONE 168

Medalhões de filé mignon grelhados com bacon e flambados sobre molho rôti com crispy de alho-poró. Acompanha risoto de provolone com azeite trufado, crispy de alho-poró e geleia de damasco.

nov

FILÉ AOS QUATRO QUEIJOS 146

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

CARNE DE SOL SERTANEJA 102

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.

FRANGO MEDITERRÂNEO 105

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



individuals

Novidade em nosso cardápio

Algumas opções sob
medida para seu paladar

CAMARÃO DOM ALFREDO 87

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 DO CHEF 92

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.

CAMARÃO INTERNACIONAL 83

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

RISONI DE CAMARÃO E COGUMELOS 88

Camarão salteado com cebola roxa, alho-poró, mix de cogumelos e raspas de limão siciliano. Servido sobre risoni (massa grão duro com formato de arroz) ao molho de camarão e parmesão.

NHOQUE DE BANANA DA TERRA COM CAMARÃO 89

Nhoque de banana da terra com camarões grelhados, salteados com molho de nata, cebola roxa e cebolinha, cobertos com crispy de carne de sol. Acompanha palitinhos de queijo coalho crocantes.

CAMARÃO TERRA BRASILIS 88

Camarão salteado com manteiga de ervas, cebola caramelizada, pimenta biquinho e queijo de coalho, servido sobre risoto de banana da terra. Finalizado com castanha do Pará assada, cebolinha e redução de mel de engenho.

PEIXE COM AMÊNDOAS E RISOTO SICILIANO 69

Tilápia grelhada, regada com molho de manteiga com amêndoas. Servida com risoto de limão siciliano com abobrinha e gergelim.

PEIXE COM CAMARÃO BRISA DO MAR 95

Tilápia e camarão grelhados, regados com molho de azeite, vinho branco, limão e castanhas do Pará laminadas. Servido com mousseline de jerimum sem lactose e arroz com brócolis (ou brócolis salteado).

RISOTO DE POLVO E CAMARÃO 125

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

POLVO GRELHADO COM BATATA RÚSTICA 106

Tentáculos de polvo grelhados com azeite de ervas e servidos com arroz com brócolis e batata rústica com parmesão. Acompanha maionese caseira.

FILÉ À PARMEGIANA 93

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

FILÉ TRUFADO COM RISOTO DE PROVOLONE 108

Medalhões de filé mignon grelhados com bacon e flambados sobre molho rôti com crispy de alho-poró. Acompanha risoto de provolone com azeite trufado, crispy de alho-poró e geleia de damasco.

FRANGO MEDITERRÂNEO 67

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

No momento, somente estes pratos estão disponíveis em versão individual.
Apenas mudanças simples, como retirada de ingredientes, são admitidas.

sobre mesas



MACARON PETIT COM SORVETE DE AVELÃ

PETIT GATEAU DE CHOCOLATE 33

Com sorvete artesanal de baunilha.

PETIT GATEAU DE DOCE DE LEITE 31

Com sorvete artesanal de creme crocante e calda de laranja.

PETIT GATEAU DE PISTACHE 37

Com sorvete artesanal de baunilha.

TAÇA ROMEU E JULIETA 20 | 33

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

TAÇA TIRAMISU 19 | 30

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

NAKED DE NINHO 33

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

MIL FOLHAS DE DOCE DE LEITE 29

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

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.

SUPREME DE PISTACHE 34

Massa de brownie, creme de ninho, pasta de castanha trufada e ganache de chocolate branco e pistache. Finalizada com calda de cacau.



COCADA MARIA BONITA

COCADA MARIA BONITA 33

Cocada cremosa ao forno, servida com sorvete artesanal de tapioca sobre castanha de caju. Acompanha calda de maracujá.

NOVO

CARTOLA CAMARÕES 30

Banana assada, ganache de chocolate branco e castanha de caju empanados. Servidos sobre creme de queijo manteiga, com sorvete de baunilha e toque de canela.

CREME DE PAPAYA 29

Com licor de cassis e crocante de cereais.

SORVETE DE DOCE DE LEITE MARMORIZADO 21

Acompanha calda de chocolate e amêndoas.

SORVETE ARTESANAL 18

Avelã, nata goiaba, chocolate, baunilha, creme crocante, tapioca.

SORVETE ARTESANAL /sem açúcar e sem lactose 20

Sorvete artesanal de morango adoçado com stevia.

BROWNIE VEGANO 26

Brownie de cacau com massa de jerimum. Acompanha cocadinha cremosa.

MOUSSE DIET 23

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

NOVO

SÓ UM DOCINHO 16 | 30

Para quem quer adoçar o paladar e acompanhar o cafezinho, 2 ou 4 unidades de tubinhos crocantes feitos com massa do nosso pastel. Os recheios são de pistache ou doce de leite salgado com crocante de amendoim.

cerveja camarões

LATA 355ml



17,00

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.

STELLA ARTOIS 330ml 16,00

STELLA ARTOIS SEM GLÚTEN 330ml 16,00

HEINEKEN 330ml 18,00

HEINEKEN ZERO 330ml 18,00

DOGMA
HAZY IPA
LATA 355ml

28,00

Turva, frutada e macia, Essa Hazy IPA tem aromas de frutas tropicais e cítricas, leve amargor e corpo médio. Apresenta uma complexidade única por ter uma fermentação com levedura exclusiva. Sua harmonização é ampla. Possui 6,2% de ABV.

DOGMA
AMERICAN IPA
LATA 355ml

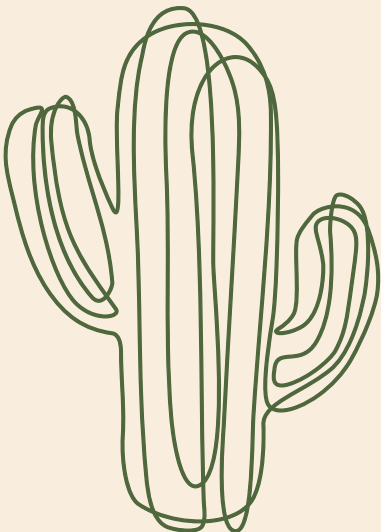
31,00

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

cervejais

nossos drinks

G&T CAMARÕES Gin, tônica, casca de laranja Bahia, infusão de laranja com canela	36,00
GIN TÔNICA Gin, tônica, limão	34,00
GIN TORANJA Gin, Monin de toranja, morango, espuma de cajá	39,00
COQUETEL TROPICAL/SEM ÁLCOOL	17,00
COQUETEL TROPICAL/COM ÁLCOOL Vodka, calda de morango, suco tropical (cajá, maracujá e caju), leite condensado, creme de leite	21,00
APEROL SPRITZ Aperol, espumante brut, água com gás	36,00
VIOLETA/SEM ÁLCOOL Suco de limão, tônica, hortelã, limão, infusão de laranja com canela (contém hibisco)	18,50
CACTUS Whiskey bourbon, suco cítrico, xarope de açúcar, tangerina tostada	29,00
PÔR DO SOL Cachaça, suco cítrico, manjericão, xarope de açúcar. Finalizado na mesa com concentrado de hibisco	26,50
MOSCOW MULE TROPICAL Vodka, suco de limão, xarope de gengibre, espuma de cajá	26,00
HAVANNA CITRUS Rum, suco cítrico, Monin de amêndoas, Angostura bitter, xarope de açúcar, hortelã	31,00
LILLET LEMON Lillet Blanc, limoncello, tônica, limão siciliano, hortelã	37,00
NEGRONI Campari, vermouth tinto, gin	30,00
MOJITO Rum, suco de limão, água com gás, xarope de açúcar, hortelã	24,50



nossas caipis

A disponibilidade das frutas pode variar com a sazonalidade

CAIPIRINHA CAMARÕES Cachaça Prata, mix de limões, açúcar mascavo, rapadura	24,50
FRUTAS AMARELAS Vodka, cajá, maracujá, caju, suco de limão e hortelã	26,00
TROPICAL Vodka, morango, maracujá, kiwi	29,00
CAJU SANTO Vodka, caju, suco de limão, xarope de capim santo	28,00
BERGAMOTA Vodka, tangerina, lichia em calda	29,00
RUBI Vodka, morango, xarope de hibisco, suco de limão, manjericão	29,50
CAIPIRINHA (cachaça e limão)	17,50
CAIPIROSCA (vodka nacional e limão)	19,50
CAIPIFRUTA (vodka nacional) Cajá Caju Kiwi Limão Maracujá Morango Seriguela/sazonal	26,00
CAIPIFRUTA (vodka importada)	30,00
CAIPIFRUTA COM SAQUÊ	31,50

doses

BLACK & WHITE	12,00
JOHNNIE WALKER RED LABEL	17,50
OLD PARR	26,50
JACK DANIEL'S	29,00
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	31,00
JOHNNIE WALKER GOLD LABEL	48,00
VODKA NACIONAL	9,00
VODKA IMPORTADA	17,00
GIN IMPORTADO	26,00
RUM BACARDI SUPERIOR	10,00
TEQUILA	29,00
CACHAÇA EXTREMA	8,00
CACHAÇA SAMANAÚ PRATA	9,50
CACHAÇA SAMANAÚ OURO	10,00
CACHAÇA SELETA	10,00
SAQUÊ	18,00
CAMPARI	10,00
MARTINI	10,00

licores

50ml

AMARULA	30,00
BAILEYS	34,00
COINTREAU	35,00
CUARENTA Y TRES	36,00
FRANGELICO	38,00

diversos

REFRIGERANTE	8,50
SODA SABORIZADA	10,50
Caju com Hortelã Manga com Gengibre Frutas Vermelhas	
ÁGUA MINERAL/SEM GÁS	7,00
ÁGUA MINERAL/COM GÁS	7,50
ÁGUA GASEIFICADA COM LIMÃO	10,50
ÁGUA TÔNICA	9,50
ENERGÉTICO RED BULL	19,50
CopoJarra	
ÁGUA DE COCO	11,00 24,50
SUCO DE FRUTAS	12,90 28,00
Abacaxi Acerola Cajá Caju Graviola Laranja Limão Maracujá Morango Uva Laranja com Morango 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.

CAFÉ ESPRESSO	7,90
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	8,50
CAPPUCCINO VEGANO	9,50
Feito com leite vegetal à base de castanha de caju. Orgânico, zero leite, zero colesterol, zero glúten e baixo em açúcares.	
CHÁS	
7,50	





Natal/RN

Camarões Restaurante
Ponta Negra
Av. Engenheiro Roberto Freire, 3980

Camarões Potiguar
Ponta Negra
Rua Pedro Fonseca Filho, 8887

Camarões Midway Mall
Terceiro Piso - Midway Mall
Av. Nevaldo Rocha, 3775 - Tirol

Camarões Natal Shopping
Praça de Alimentação - Natal Shopping
Av. Senador Salgado Filho, 2234 - Candelária

DELIVERY
(84) 2010-4040
ifood

@camaroesnatal
camaroes.com.br



CAMARÕES

· DESDE 1989 ·