

CARDÁPIO

take away



UNIDADE ROBERTO FREIRE

AV. ENGENHEIRO ROBERTO FREIRE, 3980, PONTA NEGRA

SEGUNDA A DOMINGO:
ALMOÇO E JANTAR

início do atendimento

ALMOÇO: 9H | JANTAR: 16H

CENTRAL DE ATENDIMENTO

84. 3209 2424 | www.camaroes.com.br

Mini Clássicos



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

PP

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 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 FILÉ À PARMEGIANA

67

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

PEQUENOS NO TAMANHO,
GIGANTES NO SABOR.

NOSSOS CLÁSSICOS AGORA
NO TAMANHO MINI



entradas

PASTEL DE CAMARÃO COM CATUPIRY /UND	26
Massa caseira recheada com camarão, catupiry e ervas.	
PASTEL DE CARNE DE SOL /UND	23
Massa caseira recheada com carne de sol, queijo de coalho, cebola roxa e coentro.	
PASTEL DE QUEIJO DE COALHO /UND	21
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 ESTRELA DO MAR /250G	83
Camarão empanado com gergelim. Acompanha molho golf.	
CAMARÃO ALHO E ÓLEO /250G	78
Camarão (sem casca) salteado com alho frito.	
CAMARÃO PONTA NEGRA / 8 UNIDADES	75
Camarão empanado recheado com catupiry e ervas. Acompanha 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 com ervas 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 e 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 alho 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.v	
RISOTO DE COGUMELOS /VEGANO	57
Risoto de cogumelos com açafrão, legumes e azeite de ervas.	

Intolerantes e Alérgicos

Disponemos 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, coberto com molho de tomate e gratinado com queijo mozzarella. Acompanha batata palha.

CAMARÃO INTERNACIONAL 83 129 176
Camarão salteado com molho branco, servido sobre arroz cremoso com ervilha e presunto. Gratinado com queijos mozzarella e parmesão. Acompanha batata palha.

CAMARÃO PARISIENSE 83 129 176
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.

CAMARÃO DO CHEF 92 140 202
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.

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 mozzarella e parmesão. Acompanha batata palha.

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 agriçoce.

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, mozzarella de búfala e flor de sal. Acompanha arroz com amêndoas e legumes grelhados com batata formaggio com 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 italiano, 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 TERIYAKI 142 179
Camarão salteado com molho teriyaki, abacaxi grelhado, castanha de caju, cebolinha e gergelim. Acompanha arroz com castanhas e legumes salteados com batata formaggio com bacon.

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 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 manjeriço.

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.

CAMARÃO CANTO DO MANGUE 94 152 204
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.

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.

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.

PEIXE CROCANTE

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

PEIXE AO MOLHO CÍTRICO

Peixe ao molho de manteiga, limão, salsinha e manjerição com cebola assada. Acompanha arroz com brócolis e purê de batatas.

PEIXE GRELHADO

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

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.

PEIXE VILA FLOR

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

PEIXE TROPICAL

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

P

M

G

TILÁPIA	69	105	139
DOURADO	84	132	176
SIRIGADO	105	174	229

TILÁPIA	75	115	149
DOURADO	92	142	170
SIRIGADO	114	184	233

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

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

TILÁPIA	–	94	118
DOURADO	–	122	156
SIRIGADO	–	165	219

TILÁPIA	–	96	122
DOURADO	–	124	159
SIRIGADO	–	167	222

TILÁPIA	–	118	152
DOURADO	–	146	187
SIRIGADO	–	188	250

TILÁPIA	–	104	138
DOURADO	–	126	160
SIRIGADO	–	169	223

peixe 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 com 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

	P	M	G
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 À PARMEGIANA	93	144	206
Escalopes 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 MOLHO DE VINHO	93	144	184
Filé mignon em tiras ao molho de vinho e cogumelos funghi e shiitake. Acompanha arroz cremoso de alho-poró e bacon.			
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 À PARMEGIANA	65	98	145
Escalopes de filé à milanesa, servidos sobre fettuccine ao molho de tomate e gratinados com queijos mozzarella e parmesão.			
FRANGO MEDITERRÂNEO	67	105	152
Filé de peito de frango à milanesa servido sobre fettuccine ao molho pesto cremoso e gratinado com molho de tomate, queijos mozzarella e parmesão.			



sobremesas

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