



CAMARÕES

· DESDE 1989 ·

O SABOR DA NOSSA TERRA NA SUA MESA

Quem nasce no Rio Grande do Norte é potiguar, palavra tupi que significa “comedor de camarão”. Nada mais apropriado. Aqui, este ingrediente vai à mesa levando sabor, afetividade, tradição. No lugar onde Natal é a capital, o camarão é a estrela.

Desde 1989, recebemos amigos de perto e de longe para provar o gosto da nossa terra. Agradecemos a oportunidade de poder recebê-lo e desejamos um excelente apetite!

Este estabelecimento, com base em norma coletiva, sugere aos seus clientes gorjetas no percentual de 13%, não compulsórias, integralmente direcionadas à remuneração dos colaboradores.

ENTRADAS

PASTEL DE CAMARÃO/UNIDADE 23,00
Com catupiry e ervas.

PASTEL DE CARNE DE SOL/UNIDADE 21,00
Com queijo de coalho e coentro.

CAPRESE DE CAMARÃO 35,00
Camarão ao pesto de manjeriço coberto com molho de tomate fresco e espuma de parmesão. Acompanha torradas da casa

CEVICHE DE PEIXE E CAMARÃO 33,50
Camarão e peixe marinados com azeite, suco de limão, cebola roxa, pimentões e coentro. Acompanha chips de batata doce.

CEVICHE DE CAJU/VEGANO 25,00
Caju marinado com azeite, suco de limão, leite de coco, castanha de caju, cebola roxa, pimentões, tomate cereja e coentro. Acompanha chips de batata doce.

BRUSCHETTA POTIGUAR/8 UNIDS 43,50
Dadinhos de tapioca coroados com creme formaggio, camarão grelhado, toque de pimenta agridoce e fio de mel de engenho.

CALDINHO DE CAMARÃO 29,50
Camarão refogado e cozido em seu próprio molho com verduras, leite de coco e coentro. Acompanha torradas da casa.

ESCONDIDINHO DE CAMARÃO 29,50
Camarão em seu próprio molho com verduras, leite de coco e coentro. Coberto com purê de macaxeira e gratinado com queijo de coalho.

ESCONDIDINHO DE CARNE DE SOL 26,50
Carne de sol desfiada e refogada na manteiga de garrafa com cebola roxa, nata fresca e coentro. Coberta com purê de macaxeira e gratinada com queijo de coalho.

LULA À DORÊ 47,50
Anéis de lula crocantes servidos com molho aioli.

POLVO GRELHADO 89,00
Tentáculos de polvo grelhados servidos com batata ao murro, confit de cebola e molho aioli de açafrão.

CAMARÃO PONTA NEGRA/8 UNIDS 54,00
Camarão empanado recheado com catupiry e ervas. Acompanha molhos golf e geleia de pimenta agridoce.

CAMARÃO 294 75,00
Homenagem a um tradicional e querido bar potiguar. Camarão salteado na manteiga de garrafa, finalizado com nata fresca e coentro.

CAMARÃO IBÉRICO 79,00
Camarão grelhado e imerso em azeite aromatizado com alho frito, pimenta calabresa, páprica doce, páprica defumada e salsinha.

SALADAS & VEGANO

INDIVIDUAIS

SALADA CAESAR 39,50
COM CAMARÃO GRELHADO 57,00

COM FRANGO GRELHADO 43,00
Nossa versão da Caesar, com folhas verdes, parmesão, croutons e molho da casa.

SALADA DE GORGONZOLA COM PERA 46,00
COM CAMARÃO GRELHADO 69,50

Folhas verdes, tomate cereja, sunomono de pepino, cenoura e rabanete. Com queijo gorgonzola, pera assada, nozes e palmito. Acompanha molho balsâmico com mel de engenho.

SALADA DE CAMARÃO TROPICAL 63,00

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.

SALADA DE CARNE DE SOL 59,50

Folhas verdes, tomate cereja, sunomono de pepino, cenoura e rabanete. Com fatias de filé mignon de sol e queijo de coalho empanado. Acompanha molho balsâmico com mel de engenho.

RISOTO DE COGUMELOS/VEGANO 49,00

Risoto de cogumelos com açafrão, legumes, bechamel de castanha e azeite de ervas.

MOQUECA VEGANA 43,00

Frutas da estação e verduras refogadas com azeite, leite de coco, toque de dendê e coentro. Acompanha arroz branco e farofa crocante.

PRATOS INFANTIS

FILEZINHO/100G 39,50
Cubos de filé mignon grelhados, arroz branco e batata frita.

PEIXE KIDS/100G 41,50
Cubos de peixe grelhados, arroz branco e purê de batata.

FRANGO KIDS/100G 36,50
Fatias de peito de frango grelhados, arroz branco e batata frita.

PARMEGANITO/100G 43,00
Cubos de filé mignon à milanesa, cobertos com molho de tomate e gratinados com queijo mozzarella. Acompanha arroz branco e batata frita.

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

CAMARÕES

PARA DUAS PESSOAS

BONFIM

129,00

Camarão salteado na manteiga de garrafa com cebola roxa, tomate, castanha de caju, pimenta biquinho, queijo coalho assado e coentro. Servido com risoto de vatapá com toque de azeite de dendê.

À GREGA

123,50

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

INTERNACIONAL

122,50

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

FLOR DE SAL

129,50

Camarão salteado no azeite de ervas com tomate cereja e mozzarella de búfala e finalizado com flor de sal. Acompanha arroz com amêndoas e mix de assados com batata recheada.

DO CHEF

124,50

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

DOM ALFREDO

121,50

Camarão grelhado, servido sobre fettuccine ao molho cremoso de queijo parmesão, vinho branco, bacon e julienne de legumes. Coberto com farofa de pão italiano, bacon e ervas.

DIJON

124,50

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.

CROCANTE COM RISOTO BRIE

142,00

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

IMPERIAL

145,00

Camarão empanado, recheado com catupiry e ervas. Acompanha arroz cremoso com queijo parmesão, vinho branco, bacon, julienne de legumes e, à parte, molho golf.

MOQUECA DE CAMARÃO

139,00

Camarão refogado com verduras, leite de coco, coentro e leve toque de azeite de dendê. Acompanha arroz branco, pirão de peixe e farofa.

CABUGI

119,50

Camarão salteado na manteiga de garrafa com champignon, alcaparras, molho de tomate, vinho branco, nata fresca e coentro. Acompanha arroz com brócolis e purê de batata.

DO SERTÃO

119,50

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

NO JERIMUM

139,50

Jerimum assado, recheado com molho feito de sua polpa com camarões, queijo coalho assado, lascas de coco, verduras e coentro. Gratinado com queijo coalho. Acompanha arroz com brócolis e macaxeira frita da casa.

TERIYAKI

129,00

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

AOS QUATRO QUEIJOS/PÃO ITALIANO

123,00

Camarão com molho cremoso aos quatro queijos servido dentro do pão italiano. Acompanha arroz à provençal e batata palha artesanal.

* TODAS AS PORÇÕES CONTÊM
250G DE CAMARÃO IN NATURA

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 maître ou chef de cozinha para dúvidas e recomendações.

COM
amor,
CAMARÕES

PEIXES

PARA DUAS PESSOAS

	Tilápia	Dourado	Robalo
PEIXE GRELHADO	100,50	137,00	159,00
Peixe grelhado servido com arroz com brócolis e legumes salteados com batata recheada.			
PEIXE AO MOLHO MOQUECA	101,50	138,00	158,00
Peixe empanado com coco sobre molho cremoso de moqueca. Acompanha purê de macaxeira gratinado com queijo de coalho e arroz branco.			
PEIXE TROPICAL	105,50	141,00	160,50
Peixe empanado com gergelim, servido sobre molho cremoso de manga. Acompanha arroz com brócolis e purê de batata.			
PEIXE COM AMÊNDOAS E RISOTO SICILIANO	119,00	154,00	169,00
Peixe grelhado regado com molho suave de manteiga com amêndoas laminadas. Servido com risoto de limão siciliano com abobrinha e gergelim.			
MOQUECA DE PEIXE			Dourado
			155,00
Peixe refogado com verduras, leite de coco, coentro e leve toque de azeite de dendê. Acompanha arroz branco, pirão de peixe e farofa.			

* TODAS AS PORÇÕES CONTÊM 450G DE PEIXE IN NATURA

PEIXES COM CAMARÃO

PARA DUAS PESSOAS

	Tilápia	Dourado	Robalo
PEIXE COM RISOTO DE CAMARÃO	132,50	159,00	179,00
Peixe grelhado regado com molho de azeite, tomate cereja e alho laminado. Servido com risoto de camarão com tomate fresco e abobrinha			
PEIXE AO MOLHO DE CAMARÃO	123,00	145,00	165,00
Peixe grelhado coberto com molho cremoso de camarão, verduras, leite de coco e coentro. Acompanha arroz com brócolis e macaxeira frita da casa.			
PEIXE À BELLE MEUNIÈRE	139,00	166,00	187,50
Peixe e camarão grelhados, regados com molho de azeite, alcaparras e champignon. Acompanha arroz com brócolis e legumes salteados com batata recheada.			
MOQUECA DE PEIXE E CAMARÃO			Dourado
			164,00
Peixe e camarão refogados com verduras, leite de coco, coentro e leve toque de azeite de dendê. Acompanha arroz branco, pirão de peixe e farofa.			

* TODAS AS PORÇÕES CONTÊM 300G DE PEIXE + 190G DE CAMARÃO IN NATURA

**EM FUNÇÃO DA SAZONALIDADE E DOS PERÍODOS LEGAIS DE PESCA,
AS ESPÉCIES PODEM VARIAR AO LONGO DO ANO**

FRUTOS DO MAR

PARA DUAS PESSOAS

GRELHADOS DO MAR 207,00

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

GRELHADOS DAS DUNAS 299,00

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

ARROZ DE POLVO E CAMARÃO 185,00

Arroz cozido com polvo em seu próprio caldo servido com camarões grelhados e molho aioli com leve toque de páprica defumada. Acompanha salada caesar da casa.

POLVO MEDITERRÂNEO 195,00

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

MOQUECA DO MAR 185,00

Frutos do mar (camarão, peixe, lula e polvo) refogados com verduras, leite de coco, coentro e leve toque de azeite de dendê. Acompanha arroz branco, pirão de peixe e farofa.

LAGOSTA COM RISOTO DE CAMARÃO 215,00

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

Moqueca de Peixe com Camarão

CARNES

PARA DUAS PESSOAS

FILÉ À PARMEGIANA 117,50

À MODA POTIGUAR

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

FILÉ AO CATUPIRY 131,00

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 MERLOT 142,00

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 130,00

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

FILÉ DE SOL 131,00

Filé mignon de sol grelhado e servido com molho rôti de rapadura. Acompanha arroz cremoso de jerimum, queijo coalho, bacon e macaxeira frita da casa.

TODAS AS PORÇÕES CONTÊM 300G DE FILÉ MIGNON IN NATURA
SERVIDAS EM 3 MEDALHÕES DE 100G.



SOBREMESAS

**PETIT GATEAU DE CHOCOLATE
COM SORVETE DE BAUNILHA** 28,50

**PETIT GATEAU DE DOCE DE LEITE
COM SORVETE CROCANTE** 27,50

COCADA MARIA BONITA 30,50
De coco queimado, ao forno, servida com sorvete artesanal de tapioca sobre calda de maracujá.

TAÇA ROMEU E JULIETA 17,50 | 32,00
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 16,50 | 30,50
Nossa versão da Tiramisu. Sorvete artesanal de cappuccino coberto com creme de queijo, biscoito champagne, calda de café e crocante de cacau.

NAKED DE NINHO 30,50
Torta de chocolate em camadas alternadas com mousse de ninho, pralinê de castanhas, calda de chocolate e sorvete artesanal de baunilha.

VERRINE DE AVELÃ 19,50
Ganache trufada de chocolate, cubinhos de brownie, mousse de avelã, calda de cacau e crocante de castanha.

**MACARON PETIT
COM SORVETE DE AVELÃ** 33,50
Biscoito de merengue de castanha, coberto com sorvete artesanal de avelã, calda de chocolate e amêndoas laminadas.

SORVETE ARTESANAL 13,00
PRODUZIDOS EM NOSSA CONFETARIA
Doce de leite, avelã, nata goiaba, creme, morango, chocolate, creme crocante, tapioca. Consulte sabores de frutas (diet e sem lactose).

BRIGADEIRO VEGANO 33,50
Brigadeiro de tâmara, cacau e castanha de caju sobre brigadeiro cremoso com leite de castanha de caju, açúcar mascavo e raspa de laranja. Servido com rangos e pralinê de castanha.

MOUSSE DIET 26,50
Mousse de chocolate, creme de queijo e calda de chocolate cobertos com castanhas.

DIVERSOS

REFRIGERANTE 7,50

SODA SABORIZADA 9,50
Tangerina, Maçã Verde, Morango, Grenadine

CHÁ GELADO ARTESANAL 9,00
Hibisco, Capim Santo

ÁGUA MINERAL/SEM GÁS OU COM GÁS 6,50

ÁGUA GASEIFICADA COM LIMÃO/H2OHI 8,50

ÁGUA TÔNICA 8,50

ENERGÉTICO RED BULL 19,00

Copo Jarra

SUCO DE FRUTAS 11,00 | 22,00

Laranja. Limão. Abacaxi. Maracujá. Cajá. Caju. Morango. Limonada suíça. Abacaxi com hortelã. Laranja com morango.

BEBIDAS QUENTES

tres

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

CAFÉS ESPRESSO 6,50

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 7,00

CHÁS 6,50



LICORES

AMARULA	17,00
AMARETTO	17,00
COINTREAU	19,00
LIMONCELLO	21,00
FRANGELICO	23,00
CUARENTA Y TRES	23,00

CERVEJAS

CERVEJA STELLA ARTOIS <small>330ML</small>	13,00
CERVEJA HEINEKEN <small>330ML</small>	14,00
CERVEJA SEM ÁLCOOL <small>330ML</small>	14,00
BLONDINE VERÃO <small>/500ML</small> Cerveja lager, de corpo leve, refrescante, amargor equilibrado e notas cítricas.	26,00
HOP MUNDI GAUDÍ <small>/500ML</small> <small>CERVEJA ARTESANAL POTIGUAR</small> Blond Ale leve e fácil de beber, com aromas levemente frutados e condimentados.	31,50
HOP MUNDI GENIPABU <small>/500ML</small> <small>CERVEJA ARTESANAL POTIGUAR</small> IPA refrescante de aromas cítricos, amargor marcante e final seco.	36,00
CERVEJA COLORADO DEMOISELLE <small>/ESCURA 500ML</small> Cerveja lager, de corpo leve, refrescante, amargor equilibrado e notas cítricas.	29,50
CERVEJA SCHORNSTEIN WITBIER <small>/500ML</small> Cerveja leve, refrescante e com notas de laranja e coentro. Medalha de prata no Festival Brasileiro de Cerveja (2014).	36,00

DOSES

WHISKY BLACK & WHITE	9,50
WHISKY J. WALKER RED LABEL	14,50
WHISKY OLD PARR	19,50
WHISKY JIM BEAM <small>/BOURBON</small>	19,50
WHISKY J. WALKER BLACK LABEL	25,00
WHISKY CHIVAS REGAL 12 ANOS	25,00
WHISKEY JAMESON <small>/IRISH</small>	25,00
WHISKY J. WALKER GOLD LABEL	45,00
VODKA SMIRNOFF	9,50
VODKA ABSOLUT	18,00
GIN TANQUERAY	25,00
RUM BACARDI SUPERIOR	8,50
RUM HAVANA CLUB 3 AÑOS	17,00
TEQUILA JOSÉ CUERVO PRATA	23,00
TEQUILA JOSÉ CUERVO REPOSADO	23,00
CACHAÇA EXTREMA <small>PRATA/OURO (RN)</small>	8,00
CACHAÇA SELETA <small>(MG)</small>	9,00
CACHAÇA SERRA LIMPA <small>(PB)</small>	16,00
MARTINI <small>/EXTRA DRY, BIANCO, ROSSO E ROSATO</small>	7,00
SAQUÊ AZUMA KIRIN DOURADO	8,50
CAMPARI	8,50
APEROL	9,00



CAMARÕES

· DESDE 1989 ·

SE BEBER, NÃO DIRIJA.