



*Prepare-se para viver  
uma experiência  
Camarada.*



[www.ocamarada.com.br](http://www.ocamarada.com.br)   /camaradacamarao

**Recife (PE):** Shopping Recife e Shopping RioMar Recife • **Aracaju (SE):** Shopping RioMar Aracaju • **João Pessoa (PB):** Mag Shopping • **Fortaleza (CE):** Shopping RioMar Fortaleza Papicu • **Salvador (BA):** Salvador Shopping • **Rio de Janeiro (RJ):** Shopping Rio Design Barra, New York City Center (Barra Shopping), Shopping Rio Sul, Shopping Nova América e Park Shopping Jacarepaguá • **São Paulo (SP):** Shopping Cidade São Paulo • **Santo André (SP):** Grand Plaza Shopping • **Campinas (SP):** Parque D. Pedro Shopping • **Brasília (DF):** Shopping ID

**EM BREVE, EM 2022: Salvador (BA):** Shopping Barra Salvador • **Belém (PA):** Boulevard Shopping Belém • **Manaus (AM):** Manauara Shopping • **Vitória (ES):** Shopping Vitória • **São Paulo (SP):** Mooca Plaza Shopping • **São Caetano (SP):** Park Shopping São Caetano

PARCEIROS:



# Entradas e Petiscos

Preços com **descontos especiais** para entradas e petiscos durante o **happy hour**, todos os dias, das 17h às 20h.



Pastel Crocância Extrema

## Pastel Crocância Extrema

- 4 unidades
- 1 unidade

Megacrocantes, recheados com camarões, Catupiry, alho-poró e ervas.

DE: POR:  
(Happy Hour)

R\$ 67,00 R\$ 59,00

R\$ 17,90 R\$ 15,90

## Pastel de Camarões com Cream Cheese

R\$ 15,90 R\$ 13,90

## Pastel Crocante de Carne de Sol

R\$ 14,90 R\$ 12,90

## Pastel de Queijo Coalho com Cream Cheese

R\$ 13,90 R\$ 11,90

## Espeto de Camarões Grelhados

Servido com cubos de tomate aromatizados com azeite, alcaparra e azeitona.

R\$ 39,00 R\$ 34,00

## Acarajezinho

Seis acarajezinhos, camarões, vatapá e molho vinagrete.

R\$ 89,00 R\$ 79,00



Acarajezinho

## Palitos de Peixe Crocante

Empanados com farinha panko e gergelim. Acompanha molho de mostarda e mel.

DE: POR:  
(Happy Hour)

R\$ 59,00 R\$ 49,00

## Bolinho de Bacalhau

R\$ 14,00 R\$ 11,90

## Paixão Lusitana

Porção com seis bolinhos de bacalhau.

R\$ 75,00 R\$ 69,00

## Crostini ao Pesto

Torradas de ervas finas cobertas com concassé de tomate e muçarela de búfala temperada com molho pesto.

R\$ 55,00 R\$ 49,00

## Crostini de Camarões

Torradas de ervas finas cobertas com concassé de tomate e camarões grelhados temperados com molho pesto de manjeriçã.

R\$ 79,00 R\$ 72,00



Crostini de Camarões

## Brie Crocante

Empanado com farinha panko, servido com molho de frutas vermelhas, amêndoa e rúcula. Acompanham torradas.

DE: POR:  
(Happy Hour)

R\$ 52,00 R\$ 47,00

## Pão Italiano Recheado

Tiras de filé-mignon salteadas com molho cremoso de vinho e queijo gorgonzola servidas no pão italiano. Acompanha batata frita.

R\$ 99,00 R\$ 95,00

## Filé à Milanese Camarada

Bifes empanados com farinha panko e parmesão servidos com pesto de manjeriçã, molho crostini e parmesão.

R\$ 79,00 R\$ 72,00



\* Sobre o preço do cardápio para chopp, whisky, drinks e caipifruta (exceto garrafas).

Válido para todos os dias da semana durante o HAPPY HOUR (das 17h às 20h).

☞ Caso possua alguma restrição alimentar ou alergia, consulte o nosso gerente.

☞ Contém glúten. Alguns desses pratos podem ser preparados sem glúten! Consulte o nosso gerente.

# Entradas e Petiscos

Preços com **descontos especiais** para entradas e petiscos durante o **happy hour**, todos os dias, das 17h às 20h.



Tartare de Salmão

## Tartare de Salmão **NOVO**

Lombo de salmão picado na ponta da faca, temperado com alcaparra, cebola-roxa, manga, gergelim, molho shoyu e azeite. Acompanham torradas.

## Polvo Vinagrete

Polvo fatiado temperado com azeite, vinagre, tomate, cebola, pimentão em cubos e cheiro-verde. Acompanham torradas.

DE:	POR: (Happy Hour)
R\$ 74,00	R\$ 67,00

R\$ 89,00	R\$ 82,00
-----------	-----------

## Ceviche **NOVO**

- Camarões
- Salmão

Marinado com limão, azeite, um leve toque de pimenta-dedo-de-moça, tomate, pimentão, cebola, batata-doce e coentro. Acompanham torradas.

DE:	POR: (Happy Hour)
R\$ 69,00	R\$ 62,00
R\$ 62,00	R\$ 55,00



Ceviche de Camarões

## Camarões Empanados

Em homenagem ao paradisíaco litoral pernambucano, alguns pratos de camarões foram batizados com o nome das principais praias do Estado.



Camarões Bang Bang

## Camarões Bang Bang

Marinados com pimenta e gengibre, empanados com farinha panko. Acompanha molho apimentado Bang Bang.

## Praia de Gaibu

Camarões empanados com farinha panko e gergelim. Acompanha molho teriyaki.

### **Dica do Chef**

## Camarões Empanados com Gergelim

(Porção de 300 g)  
Versão caprichada do nosso tradicional Praia de Gaibu. Acompanham molhos teriyaki e rosé e geleia de pimenta.

## Praia dos Carneiros

Camarões empanados com farinha panko. Acompanha molho rosé.

## Recheado Praia de Serrambi

Quatro camarões recheados com Catupiry, alho-poró e ervas, empanados com farinha panko. Acompanha molho de frutas vermelhas.

DE:	POR: (Happy Hour)
R\$ 89,00	R\$ 79,00

R\$ 79,00	R\$ 72,00
-----------	-----------

R\$ 99,00	R\$ 89,00
-----------	-----------

R\$ 79,00	R\$ 74,00
-----------	-----------

R\$ 79,00	R\$ 69,00
-----------	-----------

☞ Caso possua alguma restrição alimentar ou alergia, consulte o nosso gerente.

🌿 Contém glúten. Alguns desses pratos podem ser preparados sem glúten! Consulte o nosso gerente.

# Entradas e Petiscos

Preços com **descontos especiais** para entradas e petiscos durante o **happy hour**, todos os dias, das 17h às 20h.

## Camarões Descascados



### Al Ajillo 🌶️🌿

Salteados com azeite, alho, pimenta-calabresa, salsa e um leve toque de vinho branco. Acompanha cesta de pães.

DE:	POR:
	(Happy Hour)
R\$ 109,00	R\$ 99,00

### No Chopp 🌿

Marinados no chopp, fritos e salteados na manteiga com alho e cebola.

R\$ 95,00	R\$ 85,00
-----------	-----------

### Praia de Boa Viagem

Salteados com azeite e lâminas de alho.

R\$ 96,00	R\$ 89,00
-----------	-----------

### Praia de Muro Alto 🌿

Salteados com mostarda e mel, champignon e bacon, gratinados com queijos muçarela e parmesão. Acompanha batata frita.

R\$ 105,00	R\$ 97,00
------------	-----------

## Camarões Inteiros

### Praia de Porto de Galinhas

500 g de camarões salteados com azeite e lâminas de alho.

DE:	POR:
	(Happy Hour)
R\$ 76,00	R\$ 69,00

### Paraíso Perfeito 🌿

250 g de camarões marinados no chopp, salteados com alho, cebola, servidos com batata frita e cubos de bacon. Acompanha molho de mostarda e mel.

R\$ 72,00	R\$ 65,00
-----------	-----------

### Praia do Paraíso 🌿

500 g de camarões marinados no chopp, fritos e salteados com cebola e alho.

DE:	POR:
	(Happy Hour)
R\$ 79,00	R\$ 69,00



🌿 Contém glúten. Alguns desses pratos podem ser preparados sem glúten! Consulte o nosso gerente.



# Saladas



## Mandacaru R\$ 38,00 **NOVO**

Alface, rúcula, cebola-roxa, coco em lascas, manga, castanha-de-caju, queijo coalho, pimenta biquinho, tomate-cereja e carne de sol. Temperada com molho da casa.

## Camarada R\$ 38,00

Alface-americana, rúcula, palmito, queijo parmesão ralado, tomate-cereja e azeitona preta. Temperada com molho da casa.

## Da Horta R\$ 35,00 **NOVO**

Alface, rúcula, amêndoa, alho-poró, vinagrete, batata-doce, coentro, cebolinha, cenoura, abobrinha e crosta de parmesão. Temperada com molho da casa.



Salada Mandacaru com Camarões



Salada Manhattan com Medalhões de Filé

## Manhattan R\$ 36,00 **NOVO**

Alface, rúcula, noz, maçã, queijo gorgonzola, cenoura, damasco, salsão, tomate-cereja e palmito. Temperada com molho da casa.

## Soho R\$ 38,00 **NOVO**

Alface, rúcula, alho-poró, tomate-cereja, abobrinha, amêndoa, quinoa, brócolis, queijo brie, geleia de pimenta e cenoura. Temperada com molho da casa.

## Golden R\$ 37,00 **NOVO**

Alface, rúcula, quinoa, abobrinha, beringela, tomate seco, tomate-cereja, amêndoa, ovo cozido, cenoura e muçarela de búfala com pesto de manjeriço. Temperada com molho da casa.

**Acrescente a sua proteína\*:** \* Porções exclusivas para saladas.

**Camarões:** R\$ 22,00 | **Salmão:** R\$ 25,00 / **Tilápia grelhada:** R\$ 16,00 / **Tilápia com crosta de gergelim:** R\$ 17,00 / **Filé de frango:** R\$ 15,00  
**Medalhões de filé:** R\$ 22,00 / **Extra:** (Purê de batata-doce gratinado) R\$ 12,00.



Salmão Chimichurri

## Delícias FIT (Pratos individuais)

### Salmão Chimichurri R\$ 60,00

Filé de salmão grelhado, regado com molho chimichurri e cubos de manga. Acompanham alface-americana, palmito, amêndoa, tomate-cereja e purê de batata-doce gratinado.

### Camarão Oriental R\$ 59,00

Camarões grelhados com abacaxi, molho shoyu, gergelim, mel e gengibre. Acompanham alface-americana, palmito, amêndoa, tomate-cereja e purê de batata-doce gratinado.

### Moqueca de Banana-da-terra R\$ 49,00 **VEGANO**

Banana-da-terra refogada com alho, cebola, tomate, pimentões e leite de coco. Finalizada com azeite de dendê, coentro e cebolinha. Acompanham arroz com coco e farofa de dendê.

### Quinoa Primavera R\$ 39,00 **NOVO** **VEGETARIANO**

Quinoa refogada com azeite, alho, cebola, tomate, pimentões, brócolis, jerimum, cenoura, abobrinha, alho-poró e queijo coalho. Finalizada com amêndoa.



Caso possua alguma restrição alimentar ou alergia, consulte o nosso gerente.



# Camarões



(Pratos para duas pessoas)



## Gratinados

### Real

R\$ 169,00 (Serve três pessoas) | R\$ 139,00 (Serve duas pessoas)

Empanados com farinha panko, servidos sobre arroz cremoso perfumado com limão-siciliano, amêndoa, alho-poró, cenoura e ervilha.

Gratinados com muçarela e parmesão e finalizados com batata-palha caseira.

Acompanha molho de frutas vermelhas.

### Maria Bonita

R\$ 179,00 (Serve três pessoas) | R\$ 142,00 (Serve duas pessoas)

Refogados com carne de sol, cebola-roxa, pimenta biquinho e molho cremoso, gratinados com queijo coalho sobre arroz com jerimum e finalizados com batata-palha caseira.

### Imperial

R\$ 189,00 (Serve três pessoas) | R\$ 149,00 (Serve duas pessoas)

Flambados com conhaque, alho-poró, molho cremoso de Catupiry, gratinados com muçarela e parmesão, servidos sobre arroz cremoso com bacon, palmito e tomate e finalizados com batata-palha caseira.

### À Grega

R\$ 179,00 (Serve três pessoas) | R\$ 139,00 (Serve duas pessoas)

Empanados com farinha panko, servidos sobre arroz à grega (cenoura, ervilha, presunto e uva-passa), gratinados com muçarela, parmesão e molho de tomate e finalizados com batata-palha caseira.

## Piemontês

R\$ 179,00 (Serve três pessoas) | R\$ 149,00 (Serve duas pessoas)

Flambados com conhaque e molho cremoso de Catupiry, gratinados com muçarela e parmesão, servidos sobre arroz cremoso com champignon, presunto e ervilha e finalizados com batata-palha caseira.

## Gourmet

R\$ 179,00 (Serve três pessoas) | R\$ 119,00 (Serve duas pessoas)

Flambados com vinho branco e molho cremoso, gratinados com parmesão e Catupiry com ervas, servidos sobre arroz cremoso com queijo brie, alho-poró, damasco e amêndoa e finalizados com batata-palha caseira.



## Clássicos

### Pão Italiano Alfredo R\$ 169,00

Salteados com vinho branco e molho cremoso de alho e parmesão, servidos no pão italiano. Acompanham purê de batata com bacon e alho-poró e arroz com brócolis.

### Caprese R\$ 169,00

Salteados com pesto de manjeriçã, tomate seco, muçarela de búfala e alho crocante. Acompanha risoto de tomates finalizado com creme balsâmico.

### Arroz Camarada R\$ 175,00

Arroz com camarões com tomate fresco, cebola, pimentão, leite de coco, queijo coalho e cebolinha, salpicado com castanha-de-caju.

### Ao Gergelim

R\$ 169,00 (Serve três pessoas) | R\$ 139,00 (Serve duas pessoas)

Empanados com farinha panko e gergelim. Acompanha delicioso arroz refogado com tomate fresco, cebola, pimentão verde, leite de coco, queijo coalho e cebolinha e finalizado com castanha-de-caju. Acompanha geleia de pimenta.

 Contém glúten. Alguns desses pratos podem ser preparados sem glúten! Consulte o nosso gerente.



# Camarões



(Pratos para duas pessoas)

## Grelhados



Dica do Chef

### Bossa Nova R\$ 169,00

Grelhados com manteiga de ervas finas e flambados com conhaque. Acompanha risoto de queijo brie, alho-poró, damasco e amêndoa crocante.

### Balsâmico R\$ 165,00

Grelhados com tomate seco, manjericão e um leve toque de molho balsâmico. Acompanham legumes salteados e arroz com brócolis.

### Com Amêndoas R\$ 169,00 **NOVO**

Grelhados com manteiga, alcaparra, amêndoa, tomate e salsa fresca. Acompanha risoto de limão-siciliano e alho-poró.

Camarões Bossa Nova



Camarões Primavera

### Primavera R\$ 169,00

Grelhados com palmito e tomate-cereja, regados com manteiga de limão-siciliano e gergelim preto. Acompanham legumes salteados e arroz com brócolis.

### Mercatto R\$ 169,00 **NOVO**

Grelhados com azeite, um leve toque de pimenta-calabresa, alho laminado, salsa, alho-poró, tomate-cereja, azeitona preta e vinho branco. Acompanham legumes salteados e arroz com brócolis.

## Recheados

Camarões recheados com Catupiry, alho-poró e ervas, empanados com farinha panko.

### Brisa do Mar R\$ 199,00 (serve três pessoas)

Doze camarões recheados servidos sobre arroz cremoso com alho-poró, bacon, palmito e tomate e gratinados com muçarela e parmesão e finalizados com batata-palha caseira. Acompanha molho de frutas vermelhas.

### Alto-mar R\$ 189,00

Combinação de quatro camarões e filé de peixe com manteiga de amêndoa. Acompanham risoto de limão-siciliano. Servido com molho de frutas vermelhas.

### Terra e Mar R\$ 189,00

Combinação de quatro camarões recheados e medalhões de filé grelhados cobertos com molho de vinho tinto e lâminas de alho crocante. Acompanha risoto de queijo brie, alho-poró e damasco. Servido com molho de frutas vermelhas.

### Camarões Recheados do Chef R\$ 195,00

Oito camarões recheados servidos sobre o nosso clássico arroz com camarões.



Camarões Brisa do Mar



Contém glúten. Alguns desses pratos podem ser preparados sem glúten! Consulte o nosso gerente.



# Camarões

(Pratos para duas pessoas)

## Massas



### Spaghetti ao Pesto R\$ 169,00

Camarões grelhados com azeite, servidos sobre spaghetti salteado com abobrinha, beringela, tomate seco e pesto de manjeriço.

### Spaghetti Romano R\$ 162,00

Camarões salteados com azeite, alho, molho de tomate fresco, rúcula, tomate seco e azeitona preta, cobertos com alho crocante.

### Fettuccini Capri R\$ 169,00

Camarões salteados com azeite, alho, abobrinha, beringela, tomate seco, muçarela de búfala, manjeriço e molho de tomate.

### Fettuccini Camarada R\$ 169,00

Camarões grelhados com páprica picante, molho cremoso de Catupiry, bacon, brócolis e manjeriço.

## Regionais

### Camarões na Moranga R\$ 179,00

Refogados na manteiga da terra, com molho cremoso de jerimum, Catupiry e lascas de coco. Gratinados com queijo coalho e servida no jerimum. Acompanha arroz com castanha-de-caju.

### Bobó de Camarões R\$ 159,00

Refogados com pimenta-dedo-de-moça, cebola, tomate, pimentão, cheiro-verde, creme de macaxeira, leite de coco e um leve toque de azeite de dendê. Acompanham arroz com lascas de coco e farofa de dendê.

### Camarões Arretados R\$ 169,00

Empanados com farinha panko. Acompanham baião de todos à moda Camarada (arroz, feijão-fradinho, carne de sol, bacon, manteiga da terra, cebola-roxa, alho, jerimum, pimenta biquinho, coentro, cebolinha, tomate e pimentões). Servidos com geleia de pimenta.



# Moquecas

(Pratos para duas pessoas)



Deliciosas moquecas preparadas em panela de barro acompanhadas de arroz branco, farofa de dendê e pirão.

### Camarões R\$ 179,00

### Peixe R\$ 159,00

### Peixe e Camarões R\$ 179,00

### Frutos do Mar R\$ 199,00

Camarões, peixe, mexilhão, lula e polvo.

### Dona Flor R\$ 159,00

(Premiada no Festival de Sirigado 2017)  
Cubos de sirigado com banana-da-terra, pimenta-dedo-de-moça, tomate, cebola, alho, pimentão, leite de coco e um leve toque de dendê.



 Pratos preparados com massa grano duro.

 Contém glúten. Alguns desses pratos podem ser preparados sem glúten! Consulte o nosso gerente.



# Peixes



(Pratos para duas pessoas)



*Dica do Chef*

## Pargo (Vermelho) Veraneio R\$ 219,00

Filé grelhado e regado com molho chimichurri e alho crocante. Acompanham arroz com tomate fresco, cebola, pimentão, leite de coco e queijo coalho e farofa de banana-da-terra com camarões.

## Pargo (Vermelho) ao Molho de Alcaparras R\$ 199,00

Filé grelhado e regado com azeite, alcaparra, champignon e salsa. Acompanham legumes salteados, tomate assado e arroz com brócolis.

## Pargo (Vermelho) ao Limone R\$ 199,00 **NOVO**

Filé grelhado e regado com manteiga de amêndoa crocante. Acompanha risoto de limão-siciliano, camarões e alho-poró.



Pargo Veraneio



Sirigado Capitão Flávio

## Clássico da Casa!



## Sirigado Capitão Flávio R\$ 189,00

Lombos grelhados e regados com azeite aromatizado, lâminas de alho crocante, azeitona preta, tomate-cereja e rúcula. Acompanha arroz com camarões, tomate fresco, cebola, pimentão, leite de coco, queijo coalho e cebolinha, salpicado com castanha-de-caju.

**Pargo R\$ 199,00 • Pescada-amarela R\$ 169,00 • Tilápia R\$ 165,00**

## Ao Gergelim

Lombos grelhados com capa de gergelim e molho cremoso de alho-poró. Acompanham arroz com amêndoa e purê de batata com rúcula e limão-siciliano.

**Sirigado R\$ 169,00 • Pescada-amarela R\$ 149,00 • Tilápia R\$ 145,00**

## Iemanjá

Filés grelhados e regados com manteiga de castanha-de-caju, pimenta biquinho, cebola-roxa e ervas. Acompanha risoto de moqueca.

**Sirigado R\$ 175,00 • Pescada-amarela R\$ 155,00 • Tilápia R\$ 151,00**

## Ao Molho de Camarões

Filés grelhados com molho de camarões e alho-poró. Acompanha arroz com tomate fresco, cebola, pimentão, leite de coco, queijo coalho e cebolinha, salpicado com castanha-de-caju.

**Sirigado R\$ 179,00 • Pescada-amarela R\$ 159,00 • Tilápia R\$ 155,00**

## À Delícia

Filés grelhados com banana, cobertos com molho cremoso de alho-poró, gratinados com parmesão. Acompanham purê de batata e arroz branco.

**Sirigado R\$ 169,00 • Pescada-amarela R\$ 149,00 • Tilápia R\$ 147,00**



Peixe com Amêndoa Crocante

## Com Amêndoa Crocante

Filés grelhados e regados com manteiga de amêndoa crocante. Acompanha risoto de limão siciliano e alho-poró.

**Sirigado R\$ 179,00 • Pescada-amarela R\$ 152,00 • Tilápia R\$ 150,00**



Caso possua alguma restrição alimentar ou alergia, consulte o nosso gerente.





# Peixes

(Pratos para duas pessoas)



Peixe À Belle Meunière

## À Belle Meunière

Filés grelhados e regados com azeite, alcaparra, champignon e camarões. Acompanham legumes salteados e arroz com brócolis.

**Sirigado** R\$ 179,00 • **Pescada-amarela** R\$ 159,00 • **Tilápia** R\$ 155,00

## Com Crosta de Parmesão

Filés grelhados e gratinados com parmesão sobre molho de tomate fresco. Acompanha risoto de rúcula, tomate seco, tomate, abobrinha e beringela, coberto com pedaços crocantes de parmesão.

**Sirigado** R\$ 169,00 • **Pescada-amarela** R\$ 149,00 • **Tilápia** R\$ 145,00

## Salmão Crocante R\$ 169,00

Filés grelhados com capa de gergelim, molho shoyu, gengibre e laranja. Acompanham legumes salteados e arroz com alho-poró.

## Salmão ao Pesto R\$ 179,00 **NOVO**

Filés grelhados e cobertos com pesto de manjeriço sobre molho rústico de tomate. Acompanha risoto de rúcula, tomate seco, tomate, abobrinha e beringela, finalizado com redução balsâmica.



# Bacalhau

(Pratos para duas pessoas)



## Bela Sintra R\$ 192,00

Lascas de bacalhau e camarões refogados com alho, cebola, tomate, azeitona preta e pimentões ao molho de tomate. Acompanham brócolis gratinados e arroz com alho crocante.

## Zé do Pipo R\$ 185,00

Lascas de bacalhau refogadas com azeite, cebola e alho, gratinadas com molho de parmesão. Acompanham purê de batatas gratinadas e arroz com brócolis.

## Gratinado à Lisboaeta R\$ 199,00 **NOVO**

Lascas de bacalhau refogadas com alho, cebola, cenoura, alho-poró e azeitona preta, gratinadas com molho cremoso de parmesão e vinho branco. Acompanham purê de batata com alho-poró e arroz com brócolis.



Bacalhau Bela Sintra



Caso possua alguma restrição alimentar ou alergia, consulte o nosso gerente.



# Frutos do Mar



(Pratos para duas pessoas)



Grelhados do Chef

 *Dica do Chef*

## Grelhados do Chef

R\$ 369,00 (Serve três pessoas)

Três caudas de lagosta e camarões grelhados com azeite e alho. Acompanham legumes salteados, arroz com brócolis e azeite aromatizado.

## Dueto do Mar Grelhado R\$ 199,00

Filés de peixe e camarões grelhados com azeite e alho. Acompanham legumes salteados e arroz com brócolis.

## Grelhados Camarada

R\$ 449,00 (Serve quatro pessoas)

R\$ 319,00 (Serve duas pessoas)

Caudas de lagosta, camarões, peixe, mexilhão, lula, abacaxi e tomate grelhado com azeite e alho, servidos com azeite aromatizado. Acompanha risoto com limão-siciliano e alho-poró.

## Lagosta Grelhada na Manteiga de Ervas R\$ 319,00

Duas caudas de lagosta grelhadas e regadas com manteiga de ervas e castanha-de-caju. Acompanha arroz com camarões, tomate fresco, cebola, pimentão, leite de coco, queijo coalho e cebolinha.

## Lagosta e Filé à Moda Camarada R\$ 249,00

Combinação de duas caudas de lagosta grelhadas com ervas e castanha-de-caju e dois medalhões de filé grelhados cobertos com molho de vinho tinto e lâminas de alho crocante. Acompanha risoto com carne de sol, alho-poró, champignon e tomate.

## Lagosta com Amêndoa Crocante R\$ 339,00

Quatro caudas de lagosta grelhadas e regadas com manteiga de amêndoa. Acompanha risoto com queijo brie, alho-poró e damasco.



Grelhados Camarada



Polvo Portofino

 *Dica do Chef*

## Polvo Portofino R\$ 229,00

Tentáculos de polvo grelhados com lâminas de alho, azeitona preta, tomate-cereja e rúcula. Acompanha arroz com camarões, tomate fresco, cebola, pimentão, leite de coco, queijo coalho e cebolinha, salpicado com castanha-de-caju.

## Polvo Napolitano R\$ 239,00

Tentáculos de polvo e camarões grelhados com alho, alcaparra, tomate, cebola-roxa, azeite e vinagre balsâmico. Acompanha risoto com limão-siciliano e alho-poró.



Caso possua alguma restrição alimentar ou alergia, consulte o nosso gerente.

# Carnes

(Pratos para duas pessoas)

Filé Oswaldo Aranha



## Filé Oswaldo Aranha R\$ 169,00

Dois filés altos grelhados, cobertos com molho de vinho tinto e lâminas de alho crocante. Acompanham arroz biro-biro e banana à milanesa.

## Filé Piemontês R\$ 166,00

Quatro medalhões de filé grelhados cobertos com molho madeira e champignon. Acompanham arroz piemontês gratinado (ervilha, champignon, presunto e molho Catupiry) e batata frita.

## Filé Rei do Baião R\$ 169,00

Quatro medalhões de filé grelhados, cobertos e gratinados com Catupiry e ervas, servidos sobre molho de vinho tinto. Acompanha baião de todos à moda Camarada (arroz, feijão-fradinho, carne de sol, bacon, manteiga da terra, cebola-roxa, alho, jerimum, pimenta biquinho, coentro, cebolinha, tomate e pimentões).

## Filé à Parmegiana R\$ 159,00

Filés empanados com farinha panko e parmesão, servidos sobre spaghetti ao molho de tomate fresco e manjeriço, gratinado com muçarela e parmesão.

## Gratinado Sertanejo **NOVO**

R\$ 159,00 (Serve três pessoas) | R\$ 132,00 (Serve duas pessoas)  
Carne de sol desfiada e refogada com cebola-roxa, pimenta biquinho e molho cremoso gratinada com queijo coalho, servida sobre arroz com jerimum e finalizada com batata-palha caseira.

## Frango à Parmegiana R\$ 99,00

Filés de peito empanados com farinha panko e parmesão, servidos sobre spaghetti ao molho de tomate fresco e manjeriço e gratinado com muçarela e parmesão.

## Frango Crocante com Amêndoa R\$ 99,00

Filés de peito empanados com farinha panko e amêndoa, servidos sobre fettuccini com molho gorgonzola, brócolis e tomate-cereja.

Filé Rei do Baião



# Menu Infantil

Pratos feitos especialmente para nossos camaradinhos de até 12 anos de idade.

## Filé-mignon Camaradinha R\$ 31,00

Cubinhos de filé-mignon. Acompanham arroz branco e purê de batata.

## Peixe Camaradinha R\$ 31,00

Palitos de peixe empanado. Acompanham arroz branco e batata frita.

## Frango Camaradinha R\$ 29,00

Cubinhos de peito de frango. Acompanha fettuccini preparado com molho branco ou ao sugo.

## Camarão Camaradinha R\$ 32,00

Camarões com spaghetti ao molho branco ou ao sugo.



Filé mignon Camaradinha

 Pratos preparados com massa grano duro.

 Contém glúten. Alguns desses pratos podem ser preparados sem glúten! Consulte o nosso gerente.

# Sobremesas



## Cheesecake de frutas vermelhas R\$ 21,00

Creme aromatizado com limão-siciliano e limão-taiti, com cama de biscoito crocante e finalizado com calda de frutas vermelhas. Servido no copo.



## Pudim Nordestino R\$ 21,90

Pudim de leite condensado com calda de rapadura, manga, castanha-de-caju, coco e chantilly.



## Cartola Camarada R\$ 35,00

Elaborada com banana, queijo manteiga, açúcar e canela. Assada no forno e servida com sorvete de creme e crocante de canela.



## Brownie de Chocolate com Recheio de Doce de Leite R\$ 39,00

Bolo de chocolate meio amargo e noz, recheado com doce de leite, servido com sorvete de creme e calda de doce de leite.



## Petit Gâteau R\$ 34,00

Com recheio cremoso de chocolate, sorvete de creme e chantilly.



## Cocada Pernambucana R\$ 35,00

Elaborada com coco fresco e assada no forno. Servida com sorvete de creme e calda de maracujá.



## Pudim Tia Maria R\$ 22,00

Pudim de leite condensado com calda de caramelo, frutas e chantilly.



## Abacaxi à Francesa R\$ 21,00

Abacaxi coberto com raspas de limão.

 Contém glúten. Alguns desses pratos podem ser preparados sem glúten! Consulte o nosso gerente.

# Bebidas



## Cafés

Café Expresso .....	R\$ 6,90
Café com Leite .....	R\$ 6,90
Descafeinado .....	R\$ 6,90
Café com Chantilly.....	R\$ 7,90
Cappuccino .....	R\$ 7,90
Chá Twinings (consulte os sabores disponíveis).....	R\$ 7,90

## Diversos

Água Mineral c/ ou s/ Gás.....	R\$ 6,50
Água de Coco (copo   jarra).....	R\$ 9,90   R\$ 17,90
Água Tônica .....	R\$ 7,50
Sucos Naturais (copo   jarra) .....	R\$ 10,90   R\$ 19,00
Suco de Uva Integral .....	R\$ 16,00
Limonada Suíça (copo   jarra) .....	R\$ 10,90   R\$ 19,00
Refrigerantes (lata) .....	R\$ 7,50
Energético .....	R\$ 14,90
H2OH! .....	R\$ 8,90
H2OH! Limoneto .....	R\$ 8,90



## Chás e Limonadas **NOVO**

Chá Preto de Limão com Morango.....	R\$ 12,90
Chá Preto de Limão.....	R\$ 12,90
Limonada Berry.....	R\$ 12,90
(mirtilo com morango)	
Limonada de Coco e Maracujá .....	R\$ 12,90

## Caipis Camarada

### Sabores Tradicionais

Limão, abacaxi, morango, kiwi, caju e uva.

### Sabores Especiais

Mix de frutas.



	Tradicionais	Especiais
Vodka Nacional .....	R\$ 22,90	R\$ 23,90
Vodka Importada .....	R\$ 25,90	R\$ 26,90
Cachaça Branca .....	R\$ 19,90	R\$ 21,00
Cachaça Envelhecida .....	R\$ 24,00	R\$ 25,00

## Vodkas

	Dose
Vodka Nacional .....	R\$ 8,90
Vodka Importada .....	R\$ 19,00
Absolut Extrakt .....	R\$ 20,90

## Gin

	Dose
Beefeater .....	R\$ 19,90

## Licores

	Dose
43 (importado) .....	R\$ 26,00
Drambuie (importado).....	R\$ 19,00
Baileys (importado).....	R\$ 25,00
Cointreau (importado) .....	R\$ 19,00
Amarula (importado).....	R\$ 19,00
Frangelico (importado) .....	R\$ 22,00

## Destilados

	Dose
Cachaça .....	R\$ 9,90
Cachaça Envelhecida.....	R\$ 12,90
Campari.....	R\$ 15,00
Tequila Jose Cuervo (prata).....	R\$ 17,90
Tequila Jose Cuervo (ouro) .....	R\$ 22,00
Rum Bacardí.....	R\$ 15,00
Vermouth Martini.....	R\$ 15,00

## Whiskys 12 anos

	Dose	Garrafa
Chivas Regal 12 .....	R\$ 20,90	R\$ 269,00
Johnnie Walker Black .....	R\$ 23,00	R\$ 289,00
Logan.....	R\$ 22,00	R\$ 289,00
Old Parr .....	R\$ 22,00	R\$ 289,00
Buchanan's.....	R\$ 22,00	R\$ 289,00
Ballantine's 12 .....	R\$ 18,90	R\$ 256,00
Jack Daniel's .....	R\$ 21,00	R\$ 279,00

## Whiskys 8 anos

	Dose	Garrafa
Ballantine's Finest .....	R\$ 15,90	R\$ 180,00
Jameson (Irish Whiskey).....	R\$ 15,90	R\$ 180,00
Johnnie Walker Red .....	R\$ 18,00	R\$ 190,00
White Horse .....	R\$ 16,00	R\$ 180,00
Black & White .....	R\$ 18,00	R\$ 180,00
J&B .....	R\$ 18,00	R\$ 180,00

## Cerveja

Budweiser (long neck) .....	R\$ 14,00
Stella Artois (long neck).....	R\$ 14,00
Bohemia Pilsen (long neck).....	R\$ 14,00
Sem Álcool (long neck).....	R\$ 14,00

## Chopps

Camarada Zero Grau (340 ml) .....	R\$ 13,00
Camaradinha (200 ml).....	R\$ 11,00
Camaradão (600 ml) .....	R\$ 19,90



Por motivos de segurança alimentar, não permitimos a entrada de alimentos de outros estabelecimentos em nossas dependências. | Não aceitamos cheques. | Verifique as formas de pagamento com um de nossos atendentes. | Os 10% do serviço do garçom são opcionais. | Consulte o número do Procon da sua cidade ou fale com uma de nossas recepcionistas. | Se beber, não dirija. | **SAC CAMARADA: de segunda a sexta-feira, [sac@ocamarada.com.br](mailto:sac@ocamarada.com.br).**