

LAGUNA SC

# CAMARÚ



Foto:  
Seleção de grelhados



## UMA JORNADA SENSORIAL

No Camarú, cada prato é uma celebração dos sentidos. Nosso cardápio é uma conexão de texturas, aromas e sabores selecionados, projetados por nosso Chef e um time de profissionais apaixonados pela gastronomia contemporânea. Para nós, a gastronomia é uma expressão da autenticidade. Porque acreditamos que ser sofisticado é ser e agir de forma autenticamente simples e leve.

Se você for alérgico a camarão, glúten ou leite, favor comunicar aos nossos atendentes.

Para meia refeição, cobramos 70% do valor. Cobramos taxa de serviço.

# SALADAS

## FOLHAS VERDES AO MOLHO CÍTRICO

Seleção de folhas verdes, com mini croutons e lascas de queijo parmesão, finalizada com molho cítrico especial.

R\$36

## SALADA COMPLETA

Alface americana, rúcula, azeitonas pretas azapa, palmito, tomate sweet grape, servida com molho de mostarda e mel.

R\$54

## SALADA AO MARE



Polvo, camarão, lula e marisco, salteados no azeite extra virgem com chimichurri, alface, tomate seco, palmito, cebola roxa e azeitonas, servido com molho pesto.

R\$135

SEM GLÚTEN

SEM LEITE



Salada completa

# ENTRADAS

## BRUSCHETTA CAMARÚ NOVA RECEITA

Pães de fermentação natural produzidos na casa, polvo laminado e cebola caramelizada.  
2 unid.

R\$58

## CASQUINHA DE SIRI

Carne de siri cremosa com crosta crocante.  
1 unid.

R\$29

## CHEESECAKE DE SALMÃO SG

Lascas de salmão fresco, cream cheese e um toque defumado em base crocante de castanhas, finalizado com molho agridoce de maracujá.  
1 unid.

R\$52

## BOLINHO DE SIRI

Bolinhos no formato clássico, cremosos e servidos com molho aioli.  
6 unid.

R\$46

## PASTEL DE CAMARÃO SL

Pastéis recheados com camarões de Laguna, acompanhados de molho especial.  
6 unid.

R\$45

## PASTEL DE QUEIJO

Pastéis recheados com muçarela, catupiry® e parmesão, acompanhados de geleia de pimenta.  
6 unid.

R\$29

## CROQUETA DE CAMARÃO

Uma entradinha recheada crocante. Por dentro, massa cremosa com camarões de Laguna e o nosso tempero especial, empanada na panko.  
1 unid.

R\$19

## CASQUINHA DE SIRI GRATINADA

Carne de siri cremosa gratinada com queijo parmesão.  
1 unid.

R\$29

## CARPACCIO DE CARNE

Lagarto fatiado ao molho especial de mostarda e alcaparras, servido com rúcula.

R\$58

## BOLINHO DE BACALHAU

Bolinhos com o legítimo bacalhau gadus morhua, uma receita exclusiva.  
6 unid.

R\$56

## PASTEL DE CAMARÃO COM CATUPIRY

Pastéis recheados com camarões de Laguna e catupiry®, acompanhados de molho especial.  
6 unid.

R\$52

SG SEM GLÚTEN

SL SEM LEITE

# PORÇÕES

Servem duas pessoas.

## CAMARÃO À MILANESA



Crocantes e frescos, servidos com molho especial.

R\$119

## CAMARÃO CROCANTE

Camarões rosa empanados na panko, acompanhados de geleias de pimenta e butiá. 6 unid.

R\$136

## ISCAS DE PEIXE À MILANESA



Crocantes no formato clássico.

R\$76

## BATATAS FRITAS RÚSTICAS



Servidas com molho da casa.

R\$42

SEM LEITE

VEGETARIANO



Camarão crocante



Ostras ao vinagrete de romã

## PROVENÇAL

### CAMARÃO À PROVENÇAL

Camarões salteados com ervas de provence, servido com pães de fermentação natural e tomate confit.

R\$119

### LULA NATIVA À PROVENÇAL

Lulas frescas com ervas de provence servido com pães de fermentação natural e tomate confit.

R\$69

### POLVO À PROVENÇAL

Tentáculos de polvo com ervas de provence servido com pães de fermentação natural e tomate confit.

R\$180

## OSTRAS

### OSTRAS GRATINADAS

Ostras selecionadas e frescas, gratinadas ao queijo.  
6 unid.

R\$58

### OSTRAS AO VINAGRETE DE ROMÃ



Ostras selecionadas e frescas, finalizadas com vinagrete de romã.  
6 Unid

R\$62



SEM GLÚTEN



SEM LEITE



Peixe com mix de cogumelos



# PEIXES GRELHADOS

Escolha seu peixe: salmão, cômgrrio ou linguado. E combine com um dos molhos abaixo. Servem duas pessoas.

## PEIXE CROCANTE

Servido com crosta especial. **Acompanha arroz cremoso de pupunha.**

Salmão R\$212 | Cômgrrio R\$253 | Linguado R\$230

## PEIXE AO MOLHO DE CAMARÃO

Servido com tradicional molho de camarão. **Acompanha arroz, farofa e pirão.**

Salmão R\$221 | Cômgrrio R\$262 | Linguado R\$239

## PEIXE AO MOLHO CÍTRICO



Servido com molho de laranja, mostarda e mel. **Acompanha legumes e arroz.**

Salmão R\$203 | Cômgrrio R\$244 | Linguado R\$221

## PEIXE À BELLE MEUNIÈRE

Servido com molho à base de camarões, champignons e alcaparras salteados na manteiga. **Acompanha arroz à grega e batata frita.**

Salmão R\$218 | Cômgrrio R\$259 | Linguado R\$236

## PEIXE COM MIX DE COGUMELOS

Servido com molho de cogumelos paris, shitake e shimeji. **Acompanha arroz e brócolis ao alho.**

Salmão R\$212 | Cômgrrio R\$253 | Linguado R\$230

## PEIXE DA ESTAÇÃO

Anchova ou tainha. Servido com molho de alcaparras. **Acompanha arroz, pirão e farofa.**

R\$169

## ADICIONAIS

Arroz R\$14  
Farofa R\$14  
Pirão R\$13

SEM GLÚTEN

SEM LEITE

# CAMARÕES

Servem duas pessoas.

## CAMARÃO COM ARROZ CREMOSO

Arroz à grega cremoso com camarões gratinados, camarão à milanesa e batata palha artesanal.

R\$175

## CAMARÃO NO ABACAXI

Arroz cremoso de abacaxi com camarões gratinados, finalizados com camarão à milanesa com gergelim.

R\$195

## CAMARÃO NA MORANGA

Camarões em molho branco cremoso com catupiry®, champignons e purê de cabotiá. *Acompanha arroz e batata palha artesanal.*

R\$210

## CAMARÃO À PARMEGIANA

Camarões empanados ao molho de tomate caseiro, gratinados com muçarela e parmesão. *Acompanha arroz e batata frita.*

R\$218

## CAMARÃO GRATINADO

Camarões ao molho cremoso com catupiry® e farofa de bacon. *Acompanha arroz com brócolis.*

R\$215

## CAMARÃO À GREGA

Camarões crocantes empanados na panko. *Acompanha arroz à grega, queijo provolone à milanesa com gergelim e batata frita.*

R\$199



Camarão no abacaxi



Polvo oriental

## ESPECIAIS

Servem duas pessoas.

### SELEÇÃO DE GRELHADOS

(SL)

Seleção de frutos do mar grelhados: peixe branco, camarões grandes, lula nativa, tentáculos de polvo, abacaxi grelhado e legumes grelhados. **Acompanha arroz, pirão e farofa.**

R\$365

### BACALHAU ALENTEJO

(SG)

(SL)

Bacalhau gadus morhua, azeite extra virgem, batatas ao murro, ovos cozidos, pimentões coloridos, azeite, ervas finas, brócolis e alho crocante laminado. **Acompanha arroz.**

R\$347

### POLVO ORIENTAL

Tentáculos de polvo em leito de mousseline de batata baroa e redução de shoyu, mel e vinho tinto.

R\$385

### POLVO À PORTUGUESA

(SG)

(SL)

Tentáculos de polvo grelhados, servidos com batatas ao murro, grão de bico, cebola roxa, azeitonas pretas azapa e tomates confitados.

R\$379

(SG)

SEM GLÚTEN

(SL)

SEM LEITE

# ENSOPADOS

Servem duas pessoas.

## BOBÓ DE CAMARÃO



Na panela de barro, receita à moda baiana, com pimentões coloridos, tomate, cebola e creme de mandioca. **Acompanha arroz, pirão e farofa.**

R\$265

## MOQUECA



Peixe, camarão ou mista. Receita feita à moda baiana, com pimentões coloridos, tomate e cebola. **Acompanha arroz, pirão e farofa.**

R\$240

## CALDEIRADA



Na panela de barro, guarda sabores de variados frutos do mar envolvidos no molho de tomate: camarão, peixe, lula, polvo e marisco meia concha. **Acompanha arroz, pirão e farofa.**

R\$245

# CALDOSOS

## ARROZ CALDOSO DE FRUTOS DO MAR

Cozido na panela de ferro em caldo de frutos do mar e especiarias, com camarão, lula nativa, tentáculos de polvo e marisco meia concha.

R\$185

## ARROZ CALDOSO DE CAMARÃO COM COGUMELOS

Cozido na panela de ferro em caldo de camarão e especiarias, com camarão e cogumelos frescos.

R\$175

## ARROZ CALDOSO DE POLVO COM LINGUIÇA BLUMENAU

Cozido na panela de ferro em caldo aromático com tentáculos de polvo e linguiça blumenau.

R\$205

## ARROZ CALDOSO DE LULA NATIVA, BACON E PALMITO

Cozido na panela de ferro em caldo de frutos do mar, com lula nativa, bacon e palmito.

R\$165

SEM GLÚTEN

SEM LEITE



Filet ao mix de cogumelos

## CARNES

### FILÉ AO MOLHO DE MOSTARDA

Bombom de mignon ao molho de mostarda ancienne. *Acompanha arroz e legumes.*

R\$192

### FILÉ MIGNON COM NHOQUE TRADICIONAL E FONDUTA DE QUEIJO

Medalhão de mignon ao molho demi glace artesanal e nhoque com fonduta de queijo.

R\$190

### FILÉ AO MIX DE COGUMELOS

Bombom de mignon sobre leito de mix de cogumelos cobertos com creme de catupiry® e alho crocante. *Servido com arroz.*

R\$195

### FILÉ À PARMEGIANA

Filet mignon empanado com molho de tomate da casa, cobertos com queijo muçarela e parmesão gratinados. *Acompanha arroz e batata frita.*

R\$180



SEM GLÚTEN



SEM LEITE

# VEGANOS & VEGETARIANOS

# KIDS

## MOQUECA DE PALMITO (SG) (SL) (VG)

Palmito com caldo de moqueca tradicional com leite de coco e azeite de dendê.  
***Acompanha arroz e farofa.***

R\$95

## SELEÇÃO DE GRELHADOS (SG) (VG)

Palmito grelhado, banana grelhada e cogumelos salteados na manteiga.  
***Acompanha arroz branco.***

R\$85

(SG) SEM GLÚTEN (SL) SEM LEITE

(VG) VEGETARIANO

## FILEZINHO (SL)

Tiras de filé mignon grelhadas, arroz e batata sorriso.

R\$45

## FRANGUINHO (SL)

Filezinho de frango grelhado, arroz e batata sorriso.

R\$35

## PEIXINHO (SL)

Filezinho de linguado à milanesa, arroz e batata sorriso.

R\$48



# DRINKS

## APEROL SPRITZ

Simple e clássico: aperol, espumante e água com gás.

R\$44

## BERRIES GIN

Gin, chá de frutas vermelhas, morango, amora, mirtilo, tônica e espuma de gengibre.

R\$54

## CAMPARI SOUR

Brinca com o clássico e traz surpresas: Campari, suco de laranja, xarope de toranja e para finalizar nossa espuma siciliana.

R\$38

## EL PACÍFICO

Gin, limão, xarope de curaçau blue, tônica e espuma de gengibre.

R\$52

## MOJITO

Rum, limão, hortelã e sprite.

R\$39

## NEGRONI

Gin, campari, vermute rosso e laranja.

R\$38

## BUTIÁ SPRITZ

Com o toque do sabor regional: licor de butiá, alecrim, espumante e água com gás.

R\$48

## BLUEBERRY MOJITO

Um clássico refeito: bacardi prata, mirtilo, sprite, hortelã e amora.

R\$42

## CAMARÚ CELEBRATION

Ideal para quem busca por uma opção sofisticada. A nossa receita leva gin, suco de limão, xarope de hibisco e espumante brut para finalizar.

R\$34

## HONEY SOUR

A clássica combinação do destilado com suco de limão, com um toque especial da nossa espuma de gengibre.

R\$41

## MOSCOW MULE

Vodka, xarope de gengibre, xarope de açúcar, limão e espuma de gengibre.

R\$36

## PIÑA COLADA

A receita clássica com rum, abacaxi, leite de coco e leite condensado.

R\$36



# CAIPIRINHAS ESPECIAIS

## SERRA CATARINENSE

Vodka, mel, uvas verdes, limão siciliano e hortelã.

R\$48

## DOIS DEDOS

Vodka, tangerina, pimenta dedo de moça e açúcar.

R\$32

## VECNA

Saquê, lillet, maracujá, morango e açúcar.

R\$36

## MANEZINHA

Vodka, dueto de limões, tangerina, hortelã e açúcar.

R\$36

# DRINKS SEM ÁLCOOL

## COSMO

Xarope de agave, le concentré de morango, limão e espuma siciliana.

R\$26

## FRENCH SMASH

Xarope de maçã verde, le concentré de menta, hortelã e limão siciliano.

R\$32

## PINK LEMONADE

Xarope de toranja, limão siciliano, mirtilo e água com gás.

R\$32

## PITAYA LEMON

Limão siciliano, xarope siciliano, le concentré de menta, pitaya e água com gás.

R\$28

## SODA ITALIANA

Água com gás e xarope de frutas. Maçã verde ou frutas vermelhas.

R\$22

# CAIPIRINHAS TRADICIONAIS



Caipirinha de frutas vermelhas  
e caipirinha de limão

## 1. ESCOLHA A SUA BEBIDA

Smirnoff	R\$29
Absolut	R\$35
Ciroc	R\$47
Grey Goose	R\$51
Cachaça Prata	R\$27
Cachaça Sagatiba Pura	R\$33
Cachaça Amburana	R\$43
Cachaça Saint Ludger	R\$43
Bacardi	R\$31
Saquê	R\$31
Steinhaeger	R\$31
Vinho	R\$29

## 2. ESCOLHA UMA FRUTA

Limão  
Morango  
Kiwi  
Abacaxi  
Maracujá  
Butiá  
Frutas vermelhas

**Adicione +1 fruta por R\$5**

# BEBIDAS

## CERVEJAS 600ML

Original	R\$22
Heineken	R\$24
Stella Artois	R\$22

## CERVEJAS ARTESANAIS

Lohn Bier Pilsen	R\$22
Lohn Bier IPA	R\$29
Saint Bier In Natura	R\$25
Barco San Diego	R\$26
Saint Bier Weiss	R\$29

## CERVEJAS LONG NECK

Heineken	R\$16
Heineken Zero	R\$16
Stella Artois	R\$16
Stella Artois Sem Glúten	R\$16
Corona	R\$16

## REFRIGERANTES E ÁGUA

Refrigerante Lata	R\$8
Tônica Schweppes	R\$9
H2OH!	R\$11
Água Mineral	R\$7
Água San Pellegrino	R\$36

## SUCOS NATURAIS

Uva Integral	R\$20
Laranja	R\$12
Abacaxi	R\$12
Abacaxi com Hortelã	R\$12
Limão	R\$12
Limonada Suíça	R\$19
Maracujá	R\$16
Morango	R\$16
Butiá	R\$16
Frutas vermelhas	R\$16

**+1 fruta por R\$5**

# CAMARÚ



📷 📱 📺 Siga e nos avalie nas redes sociais

Banoffee de pistache

# SOBREMESAS

BANOFFEE

R\$29

BANOFFE DE PISTACHE

R\$38

BANANA FLAMBADA COM  
SORVETE DE CREME

R\$27

CRÈME BRÛLÉE



R\$32

PETIT GATEAU

R\$29

PUDIM

R\$26



SEM GLÚTEN



SEM LEITE



CAMARÚ