

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\$38

SALADA COMPLETA

(SG)

Alface americana, rúcula, azeitonas pretas azapa, palmito, tomate sweet grape, cebola roxa, espaguete de cenoura. Servida com molho de mostarda e mel e lascas de parmesão.

R\$62

SALADA MEDITERRÂNEA

(SG)

(SL)

Alface americana, rúcula, morango, salmão em lascas, vinagrete de tangerina, azeitonas pretas e cebola roxa.

R\$96

SALADA AO MARE

(SG)

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\$168

(SG) SEM GLÚTEN

(SL) SEM LEITE



Salada mediterrânea

ENTRADAS

CASQUINHA DE SIRI

Carne de siri cremosa com crosta crocante.
1 unid.

R\$32

CASQUINHA DE SIRI GRATINADA

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

R\$32

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\$55

BOLINHO DE BACALHAU

SG SL

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

R\$72

CEVICHE DE VIEIRAS

SG SL

Vieiras, cebola roxa, pimentão amarelo, pimentão vermelho, azeite de oliva, leite de coco, limão taiti, pimenta dedo de moça, coentro, mirtilo e milho verde.

R\$119

PROVOLETA

SG

Provolone em fatia recheado com tomate confit coberto com lula à provençal.

R\$69

BRUSCHETTA CAMARÚ

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

R\$66

BROCHETE DE POLVO COM CAMARÃO

SG SL

Tentáculos de polvo em espeto intercalados com camarões, pimentões coloridos e cebola roxa.

R\$88

CEVICHE DE PEIXE BRANCO COM POLVO

SG SL

Peixe branco, polvo, cebola roxa, coentro, pimenta dedo de moça, limão, leite de coco e chips de batata.

R\$118

SG SEM GLÚTEN

SL SEM LEITE

PORÇÕES

Servem duas pessoas.

DADINHO DE TAPIOCA

SG

Tapioca em flocos, queijo coalho, queijo parmesão servido com geleia de pimenta.
6 unid.

R\$39

BATATAS FRITAS RÚSTICA

SG

Servidas com molho da casa.

R\$44

ISCAS DE PEIXE À MILANESA

Crocantes no formato clássico.

R\$114

CAMARÃO À MILANESA

SL

Crocantes e frescos, servidos com molho especial.

R\$126

CAMARÃO CROCANTE

SL

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

R\$148

SL SEM LEITE

VG VEGETARIANO



Camarão crocante



Ostras ao vinagrete de romã

PASTÉIS

PASTEL DE QUEIJO

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

R\$38

PASTEL DE CAMARÃO



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

R\$48

PASTEL DE CAMARÃO COM CATUPIRY

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

R\$56

PASTEL DE BERBIGÃO



Pastéis recheados com berbigão servidos com molho especial.

R\$59

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\$64

SEM GLÚTEN

SEM LEITE



Peixe com mix de cogumelos

PEIXES GRELHADOS

Escolha seu peixe: salmão, cõngrio ou linguado.
Combine com um dos molhos abaixo. *Servem duas pessoas.*

CROCANTE

Servido com crosta especial.
Acompanha arroz cremoso de pupunha.

Salmão R\$232 | Cõngrio R\$267 | Linguado R\$242

COM MIX DE COGUMELOS

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

Salmão R\$257 | Cõngrio R\$292 | Linguado R\$267

COM BANANA



Servido com vinagrete de banana.
Acompanha arroz de berbigão.

Salmão R\$213 | Cõngrio R\$248 | Linguado R\$223

AO VELOUTÉ

Servido com velouté de moqueca. *Acompanha purê de batata e crispy de cebola.*

Salmão R\$221 | Cõngrio R\$256 | Linguado R\$231

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\$259 | Cõngrio R\$294 | Linguado R\$269

AO MOLHO DE CAMARÃO



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

Salmão R\$257 | Cõngrio R\$292 | Linguado R\$267

COM CROSTA DE SIRI

Servido com crosta de siri. *Acompanha arroz de rúcula e batata em conserva.*

Salmão R\$232 | Cõngrio R\$267 | Linguado R\$242

COM CROSTA DOURADA

Empanado crocante servido com fonduta de queijo com camarão, gratinado com muçarela.
Acompanha arroz e legumes.

Salmão R\$253 | Cõngrio R\$288 | Linguado R\$263

PEIXES ESPALMADOS

Escolha seu peixe: anchova ou tainha. Combine com um dos molhos abaixo.
Servem duas pessoas. Acompanha arroz, pirão e farofa.

COM ALCAPARRAS R\$167



COM LEGUMES R\$170



COM MANTEIGA, ERVAS E AMÊNDOAS LAMINADAS R\$198



AO MOLHO DE CAMARÃO R\$182



ADICIONAIS

Arroz R\$16
Farofa R\$12
Pirão R\$18



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\$224

ESCONDIDINHO DE CAMARÃO

SG

Molho de camarão cremoso sobre leito de catupiry® coberto com purê de batata baroa gratinado com muçarela e parmesão.
Acompanha arroz e batata palha artesanal.

R\$196

CAMARÃO NO ABACAXI

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

R\$228

CAMARÃO À GREGA

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

R\$219

CAMARÃO NA MORANGA

SG

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

R\$228

CAMARÃO GRATINADO

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

R\$224

CAMARÃO À PARMEGIANA

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

R\$229



Camarão no abacaxi



Polvo grelhado defumado com gremolata de broa

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\$398

BACALHAU ALENTEJANO

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\$369

POLVO GRELHADO DEFUMADO COM GREMOLATA DE BROA

Tentáculos de polvos servido com arroz saltimbocca de parma e cogumelos, brócolis e tomate confit.

R\$398

POLVO ORIENTAL

SG

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

R\$385

POLVO À PORTUGUESA

SG

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

R\$395

SG

SEM GLÚTEN

SL

SEM LEITE

ENSOPADOS

Servem duas pessoas.

MOQUECA



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

R\$264

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\$278

CALDOSOS

ARROZ CALDOSO DE CAMARÃO COGUMELOS

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

R\$214

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\$224

ARROZ CALDOSO DE POLVO COM LINGUIÇA BLUMENAU



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

R\$244

ARROZ CALDOSO DE BACALHAU



Cozido na panela de ferro em caldo de peixe e ervas aromatizadas, com lascas de bacalhau, azeitonas pretas e ovos de codorna.

R\$192

SEM GLÚTEN

SEM LEITE



Filet ao mix de cogumelos

CARNES

FILE À PARMEGIANA

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

R\$219

FILE AO MIX DE COGUMELOS

SG

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

R\$238

FILE AO MOLHO DE GORGONZOLA

SG

Medalhão de mignon recheado com rúcula e tomate confit coberto com creme de gorgonzola. **Acompanha arroz e batata rústica.**

R\$239

SG SEM GLÚTEN

SL SEM LEITE

MASSAS

Servem duas pessoas.

ESPAGUETE ALLA CARBONARA DE CAMARÃO

Bacon, gema de ovos, queijo parmesão e camarões grelhados.

R\$157

ESPAGUETE AL MARE



Camarão, lula nativa, polvo e marisco meia concha.

R\$224

ESPAGUETE AO VONGOLE



Vongole, azeite extra virgem, manteiga, salsinha, alho, pimenta dedo de moça e raspas de limão.

R\$186

NHOQUE TRADICIONAL COM FILÉ MIGNON

Nhoque a fonduta de queijos com bombom de filé mignon ao molho demi glace.

R\$195





VEGANOS & VEGETARIANOS

COUSCUS MARROQUINO COM COGUMELOS SALTEADOS (VG)

Couscuz marroquino, uvas passas, damasco, cebola roxa, salsinha e temperos especiais.

R\$94

MOQUECA MISTA (V)

Moqueca mista de palmito com banana, pimentões coloridos, leite de coco e azeite de dendê. *Acompanha arroz e farofa.*

R\$134

KIDS

FRANGUINHO (SL)

Filezinho de frango grelhado, arroz e batata sorriso.

R\$34

FILEZINHO (SL)

Tiras de filé mignon grelhadas, arroz e batata sorriso.

R\$58

PEIXINHO (SL)

Filezinho de linguado à milanesa, arroz e batata sorriso.

R\$66

CAMARÃOZINHO (SL)

Camarão à milanesa, arroz e batata sorriso.

R\$58

(SG) SEM GLÚTEN

(SL) SEM LEITE

(VG) VEGETARIANO

(V) VEGANO



DRINKS

APEROL SPRITZ

Simples 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\$42
Ciroc	R\$54
Grey Goose	R\$54
Cachaça Ypioca	R\$27
Cachaça Sagatiba Pura	R\$33
Cachaça Amburana	R\$46
Cachaça Saint Ludger	R\$29
Bacardi	R\$32
Saquê	R\$36
Steinhaeger	R\$32
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\$26
Lohn Bier IPA	R\$32
Saint Bier In Natura	R\$26
Barco San Diego	R\$31
Saint Bier Weiss	R\$31

CERVEJAS LONG NECK

Heineken	R\$17
Heineken Zero	R\$17
Stella Artois	R\$17
Stella Artois Sem Glúten	R\$17
Corona	R\$17

REFRIGERANTES E ÁGUA

Refrigerante Lara	R\$8
Tônica Schweppes	R\$9
H2OH!	R\$11
Água Mineral	R\$7
Água San Pellegrino	R\$38

SUCOS NATURAIS

Uva Integral	R\$19
Laranja	R\$12
Abacaxi	R\$12
Abacaxi com Hortelã	R\$13
Limão	R\$12
Limonada Suíca	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

PUDIM

Pudim de leite condensado servido com colherada de doce de leite e caramelo salgado.

R\$26

CREME DE PAPAYA

Sorvete de creme com mamão papaya servido com licor de cassis.

R\$28

BANOFFE DE PISTACHE

Texturas de creme de nata, creme de pistache e banana, sobre leito de farofa de massa sablée.

R\$42

BANANA FLAMBADA

Banana flambada em conhaque com calda de laranja e cointreau, servido com sorvete de creme.

R\$29

PETIT GÂTEAU

Petit gâteau artesanal servido com sorvete de creme.

R\$29

CRÈME BRÛLÉE



Creme brûlée tradicional com açúcar queimado.

R\$26

PÉROLA NEGRA

Brownie de chocolate, ganache de nutella®, sorvete de chocolate, chantilly e castanha crocante. Servido no baú.

R\$76

ROLINHOS DE QUEIJO COM GOIABADA

Rolinhos crocantes recheados com goiabada e queijo, servido com sorvete de creme, um toque de canela e redução de vinho com goiabada picante.

R\$35

SEM GLÚTEN

SEM LEITE



Pérola Negra



CAMARÚ