




Saúde Sustentável

Aqui na Amendoeira, o termo “cozinha saudável” é sinônimo de uma comida ao mesmo tempo nutritiva e saborosa. Por isso, as receitas deste cardápio são elaboradas com ingredientes frescos, integrais, sem frituras e de alto valor nutricional. Nossa principal escolha recai sobre os produtos orgânicos saídos do nosso próprio quintal ou adquiridos de produtores da região.

A experiência gastronômica que procuramos proporcionar a você também está ligada à busca pelo mínimo impacto na belíssima natureza que nos rodeia. Além de toda sobra de comida virar adubo, evitamos ao máximo o uso de embalagens e destinamos os resíduos não orgânicos à reciclagem.

Ah! Antes que a gente esqueça: estamos prontos para adaptar seu pedido a intolerâncias e alergias alimentares. No cardápio, você encontrará indicação dos pratos que são ou podem se tornar vegetarianos. Nossa equipe está à disposição para qualquer dúvida.

Obrigado por partilhar dessa experiência conosco!

 = vegetariano | \rightarrow  = pode virar vegetariano

peixe

Coração de Nêgo

Filé de peixe ao molho de açaí, banana-da-terra grelhada com coco ralado e arroz com castanha do pará | 72,00

Farofeiro

Peixe grelhado com farofa de castanhas ao molho cremoso de sakê, arroz dois grãos e purê de banana-da-terra | 77,00

Thai

Filé de peixe grelhado, molho de coco com especiarias, pimenta de cheiro, cebolas e coentro, castanha de caju e arroz dois grãos | 69,00

→ **Casablanca**

Filé de peixe em crosta cítrica de amêndoas, couscous marroquino com legumes e mix de folhas | 77,00

Amarelo e Manga

Peixe grelhado ao molho de manga, banana-da-terra, couve e arroz picante com coco e limão | 69,00

Arábia

Filé de peixe grelhado com shoyu e gengibre, molho de tahine e tabule | 69,00

Peixe Alcaparras

Filé de peixe ao molho de manteiga e alcaparras, purê de batata com amêndoas e salada verde | 72,00

Ibérico

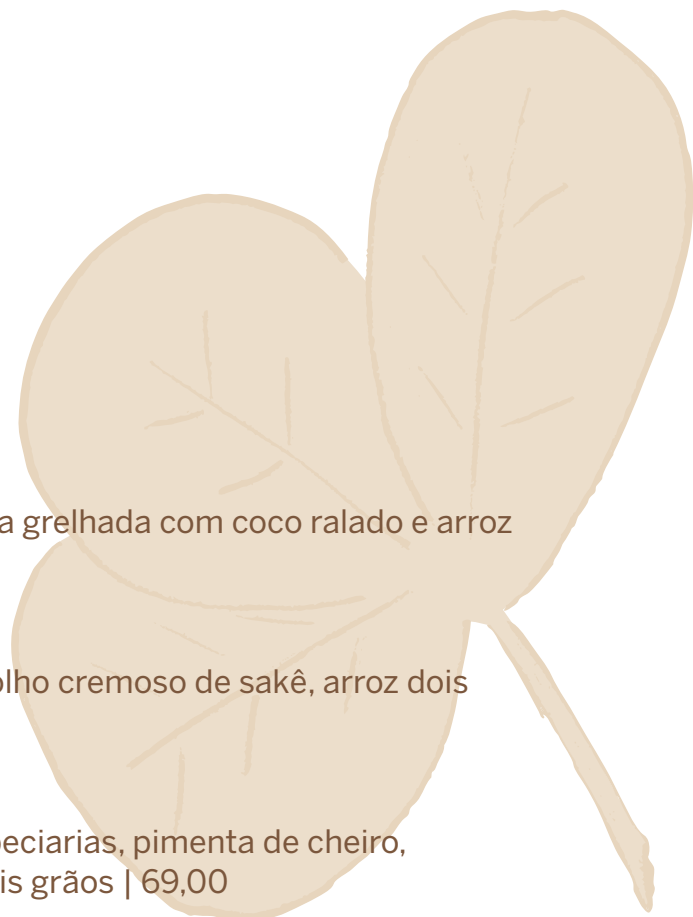
Peixe ao forno com ervas frescas, batatas, cebolas, tomates e azeitonas | 67,00

Papillote Amendoeira

Peixe assado no papillote com tomate e alho poró, quinoa com abobrinha e amêndoas | 72,00

→ **Ratatouille e Mar**

Peixe no vapor de gengibre, shoyu e capim santo com ratatouille de abóbora, batata doce, abobrinha e banana-da-terra | 67,00



~
camarão

→ **🌱 Brodo Thai**

Camarão em brodo de capim santo, leite de coco e coentro, com noodles de arroz | 80,00

Amêndoa Doce

Camarão grelhado ao molho de mel e amêndoas, arroz dois grãos com curry e queijo coalho | 84,00

Pinguço

Camarões e abobrinhas flambados, ao caramelo de balsâmico e arroz três grãos de hortelã e castanha de caju | 86,00

Mestiço

Camarão e polpa de coco verde ao molho de iogurte com pimenta de cheiro e coentro, arroz dois grãos, pimentão e cebolas grelhadas | 80,00

→ **🌱 Camarão Macaxeira**

Gratinado de camarão e macaxeira ao molho de cogumelos, com brócolis e tomates assados | 84,00

Picante

Camarão picante ao molho de coco, arroz integral e selvagem, manga e coco chips | 84,00

Camarão Gratinado

Camarão ao molho branco gratinado, arroz integral com nozes e brócolis | 82,00



aves

Dijon

Filé de frango grelhado ao molho de mostarda Dijon, purê de batatas, rúcula e tomate assado | 64,00

→  **Satay**

Espetinhos de frango ao molho de amendoim, noodles de arroz picantes com brócolis e cenoura | 64,00

carnes

Brasileirinho

Filé mignon grelhado, arroz com feijão verde, farofa de banana e couve | 72,00

Gratin

Filé mignon grelhado com batatas gratinadas e brócolis | 74,00

→  **Curry de Beef**

Curry de filé mignon e legumes, arroz com gergelim negro e molho de iogurte | 76,00







arrozes

Arroz de polvo | 72,00





Arroz de aratu com camarão | 74,00



massas

-  Spaghetti com camarão ao molho de tomate e manjericão | 74,00
-  Penne com camarão ao molho de limão e abobrinhas | 74,00
-  Capellini com polvo grelhado ao molho pesto selvagem | 74,00
- Penne ao molho cremoso de Dijon, filé mignon e rúcula | 70,00
-  Spaghetti ao molho de tomate, abobrinha, berinjela e manjericão | 57,00
-  Fettuccine com ricota e parmesão, uvas passas brancas e castanha de caju | 57,00
-  Noodles asiáticos com legumes e amendoim | 57,00

sopas

-  Cenoura com gengibre e mel | 30,00
-  Ervilha e funghi | 34,00
-  Batata doce e leite de coco | 30,00
-  Milho e aratu | 38,00



saladas e pratos leves

- Ⓟ Folhas verdes, tomates, cenouras e beterrabas raladas com queijo coalho e ervas frescas | 40,00
- Ⓟ Mix de folhas com laranja, tangerina e pepino com vinagrete de vinho e mel | 40,00
- Ⓟ Folhas verdes, lascas de frango grelhado, tomate seco e queijo parmesão ao molho Caesar light | 56,00
- Ⓟ Folhas verdes, camarão em crosta de linhaça ao molho de manga | 62,00
- Ⓟ Salada fria de risoni com mussarela de búfala, rúcula, tomate seco e nozes ao molho de parmesão e limão | 47,00
- Ⓟ Quiche de quinoa com salada de folhas, berinjela, abobrinha e parmesão | 54,00
- Tartare de tomate e aratu com ovo pochê, folhas de rúcula e baguete | 56,00
- Ⓟ Antipasti de legumes grelhados, salada verde, ricota com linhaça, tahine, pesto e torradas | 52,00

seu jeito

Seu grelhado

Peixe, frango ou carne

Seu acompanhamento

Arroz, feijão, farofa de banana e saladinha de tomate

Batata sauté e legumes grelhados

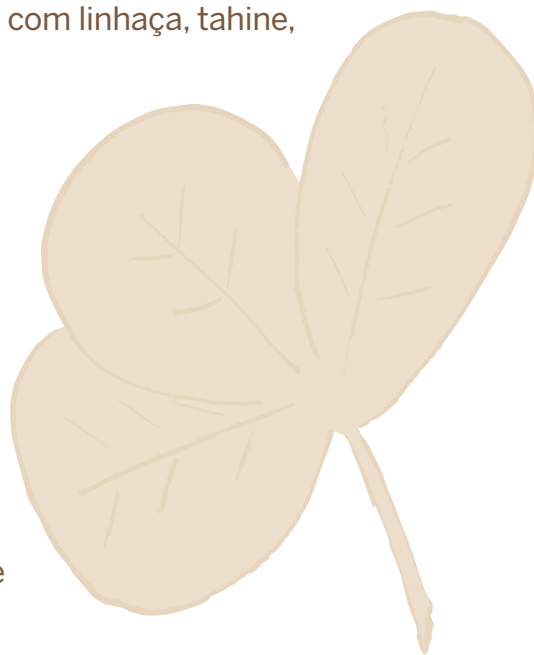
Arroz dois grãos com brócolis e tomates grelhados

Arroz integral e purê de batatas

Massa ao molho de tomate

Salada de folhas, cenoura, tomate e semente de girassol

| 64,00



pra adoçar a boca

Cartola Amendoeira

Queijo coalho e banana grelhados, mel de engenho e castanha de caju | 27,00

Devil's Cake

Bolo quente de chocolate com calda de chocolate e sorvete de creme | 33,00

Petit gâteau de goiaba com sorvete | 27,00

Duo de cocadas quente e gelada | 27,00

Tropicália

Sopa gelada de frutas tropicais com sorvete de creme e granita de frutas vermelhas | 27,00

Gelado Nordestino

Sorvete de tapioca com baba de moça, redução de açaí e amêndoas | 25,00

Hello to the Queen

Sorvete de creme com calda de chocolate quente, banana e coco chips | 25,00

Sorvetes

Sabores creme, chocolate, coco e tapioca | 16,00

Banana ou abacaxi grelhados com sorvete | 22,00

Salada de frutas | 22,00

Fruta da estação | 8,00

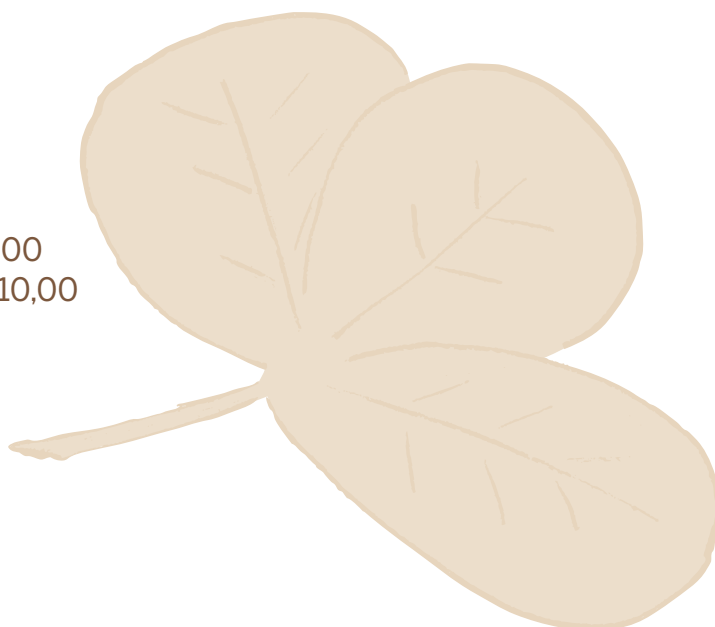
Café | 5,00

Nespresso | 7,00

Nespresso Macchiato | 8,00

Nespresso Cappuccino | 10,00

Chás variados | 5,00



pra beber

Água Mineral

Jarra (1 L) | 6,00

Garrafa (500 ml) | 6,00

Água Mineral Aromatizada

Jarra (1 L) | 7,00

Suco

Copo | 11,00

Jarra | 22,00

Coco Verde

Unidade | 6,50

Jarra | 13,00

Refrigerante | 7,50

Cerveja

Bohemia | 10,00

Heineken/Stella Artois | 12,00

Corona | 14,00

DeBron (500 ml) | 22,00

Doses

Whisky | 26,00

Whisky Premium | 32,00

Cachaça | 16,00

Vodka | 20,00

Vodka Premium | 26,00

Gin | 28,00

Sakê | 18,00

Tequila | 24,00

Grappa | 20,00

Campari | 16,00

Licores | 23,00

Conhaques | 32,00

Vinhos

Sob consulta na Adega

Taça | 25,00

Taça de Porto | 25,00

Brasil, Meu Brasil Brasileiro

Caipirinha | 21,00

Caipirinha Premium | 27,00

Caipifruta | 25,00

Caipiroska | 25,00

Caipiroska Absolut | 31,00

Caipirinha Oriente | 27,00

Nevada | 25,00

Drinks Diversos

Caipiroska de cajá, tangerina
e manjeriço | 27,00

Caipirinha de caju, cravo
e mel de engenho | 27,00

Caipicoco | 25,00

Caipirinha de limão e rapadura | 25,00

Martini de Melancia | 31,00

Martini de Abacaxi e capim santo | 31,00

Mojito | 28,00

Blody Mary | 32,00

Gin Tônica | 32,00

Aperol Spritz | 32,00

Clericó (jarra) | 80,00

Cobramos 10% de Taxa de Serviço opcional

