



## *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 | 78,00

### **Farofeiro**

Peixe grelhado com farofa de castanhas ao molho cremoso de sakê, arroz dois grãos e purê de banana-da-terra | 85,00

### **Thai**

Filé de peixe grelhado, molho de coco com especiarias, pimenta de cheiro, cebolas e coentro, castanha de caju e arroz dois grãos | 74,00

### → **Casablanca**

Filé de peixe em crosta cítrica de amêndoas, couscous marroquino com legumes e mix de folhas | 85,00

### **Amarelo e Manga**

Peixe grelhado ao molho de manga, banana-da-terra, couve e arroz picante com coco e limão | 74,00

### **Arábia**

Filé de peixe grelhado com shoyu e gengibre, molho de tahine e tabule | 74,00

### **Peixe Alcaparras**

Filé de peixe ao molho de manteiga e alcaparras, purê de batata com amêndoas e salada verde | 76,00

### **Ibérico**

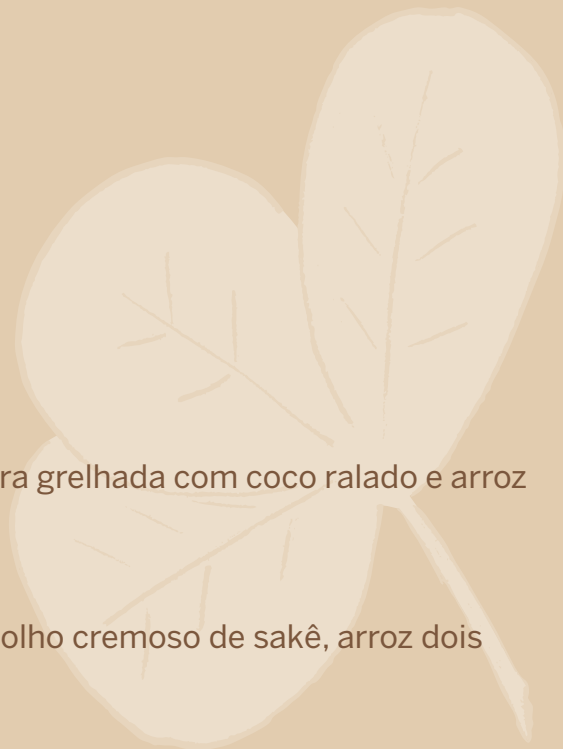
Peixe ao forno com ervas frescas, batatas, cebolas, tomates e azeitonas | 74,00

### **Papillote Amendoeira**

Peixe assado no papillote com tomate e alho poró, quinoa com abobrinha e amêndoas | 76,00

### → **Ratatouille e Mar**

Peixe no vapor de gengibre, shoyu e capim santo com ratatouille de abóbora, batata doce, abobrinha e banana-da-terra | 74,00



---

~  
**camarão**



**Brodo Thai**

Camarão em brodo de capim santo, leite de coco e coentro, com noodles de arroz | 86,00

**Amêndoa Doce**

Camarão grelhado ao molho de mel e amêndoas, arroz dois grãos com curry e queijo coalho | 88,00

**Pinguço**

Camarões e abobrinhas flambados, ao caramelo de balsâmico e arroz três grãos de hortelã e castanha de caju | 92,00

**Mestiço**

Camarão e polpa de coco verde ao molho de iogurte com pimenta de cheiro e coentro, quinoa e cebolas grelhadas | 86,00



**Camarão Macaxeira**

Gratinado de camarão e macaxeira ao molho de cogumelos, com brócolis e tomates assados | 88,00

**Picante**

Camarão picante ao molho de coco, arroz integral e selvagem, manga e coco chips | 90,00

**Camarão Gratinado**

Camarão ao molho branco gratinado, arroz integral com nozes e brócolis | 90,00



---

## *aves*

### **Dijon**

Filé de frango grelhado ao molho de mostarda Dijon, purê de batatas, rúcula e tomate assado | 68,00

→  **Satay**

Espetinhos de frango ao molho de amendoim, noodles de arroz picantes com brócolis e cenoura | 68,00

---

## *carnes*

### **Brasileirinho**

Filé mignon grelhado, arroz com feijão verde, farofa de banana e couve | 77,00

### **Gratin**

Filé mignon grelhado com batatas gratinadas e brócolis | 79,00

→  **Curry de Beef**

Curry de filé mignon e legumes, arroz com gergelim negro e molho de iogurte | 82,00

---

## *arrozes*







Arroz de polvo | 79,00

Arroz de aratu com camarão | 86,00







---

## *massas*

-  Spaghetti com camarão ao molho de tomate e manjericão | 82,00
-  Penne com camarão ao molho de limão e abobrinhas | 82,00
-  Capellini com polvo grelhado ao molho pesto selvagem | 77,00
- Penne ao molho cremoso de Dijon, filé mignon e rúcula | 77,00
-  Spaghetti ao molho de tomate, abobrinha, berinjela e manjericão | 63,00
-  Fettuccine com ricota e parmesão, uvas passas brancas e castanha de caju | 63,00
-  Noodles asiáticos com legumes e amendoim | 63,00

---

## *sopas*

-  Cenoura com gengibre e mel | 34,00
-  Ervilha e funghi | 38,00
-  Batata doce e leite de coco | 34,00
-  Milho e aratu | 42,00



---

## saladas e pratos leves

- ✓ Folhas verdes, tomates, cenouras e beterrabas raladas com queijo coalho e ervas frescas | 45,00
- ✓ Mix de folhas com laranja, tangerina e pepino com vinagrete de vinho e mel | 45,00
- ✓ Folhas verdes, lascas de frango grelhado, tomate seco e queijo parmesão ao molho Caesar light | 62,00
- ✓ Folhas verdes, camarão em crosta de linhaça ao molho de manga | 69,00
- ✓ Salada fria de risoni com mussarela de búfala, rúcula, tomate seco e nozes ao molho de parmesão e limão | 52,00
- ✓ Quiche de quinoa com salada de folhas, berinjela, abobrinha e parmesão | 59,00
- Tartare de tomate e aratu com ovo poché, folhas de rúcula e baguete | 62,00
- ✓ Antipasti de legumes grelhados, salada verde, ricota com linhaça, tahine, pesto e torradas | 57,00

---

## 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

| 73,00



---

## *pra adoçar a boca*

### **Cartola Amendoeira**

Queijo coalho e banana grelhados, mel de engenho e castanha de caju | 30,00

### **Devil's Cake**

Bolo quente de chocolate com calda de chocolate e sorvete de creme | 35,00

**Petit gâteau de goiaba** com sorvete | 30,00

**Duo de cocadas** quente e gelada | 30,00

### **Tropicália**

Sopa gelada de frutas tropicais com sorvete de creme e granita de frutas vermelhas | 30,00

### **Gelado Nordestino**

Sorvete de tapioca com baba de moça, redução de açaí e amêndoas | 28,00

### **Hello to the Queen**

Sorvete de creme com calda de chocolate quente, banana e coco chips | 28,00

### **Sorvetes**

Sabores creme, chocolate, coco e tapioca | 18,00

**Banana ou abacaxi grelhados** com sorvete | 25,00

**Salada de frutas** | 25,00

**Fruta da estação** | 10,00

**Café** | 5,50

**Nespresso** | 8,50

**Nespresso Macchiato** | 9,00

**Nespresso Cappuccino** | 12,00

**Chás variados** | 5,50



---

## *pra beber*

### **Água Mineral**

Jarra (1 L) | 6,50

Garrafa (500 ml) | 6,50

### **Água Mineral Aromatizada**

Jarra (1 L) | 7,50

### **Suco**

Copo | 12,00

Jarra | 24,00

### **Coco Verde**

Unidade | 7,00

Jarra | 14,00

**Refrigerante** | 8,50

### **Cerveja**

Bohemia | 12,00

Heineken/Stella Artois | 14,00

Corona | 16,00

Debron | 22,00

### **Doses**

Whisky | 28,00

Whisky Premium | 35,00

Cachaça | 18,00

Vodka | 22,00

Vodka Premium | 28,00

Gin | 30,00

Sakê | 20,00

Tequila | 27,00

Grappa | 22,00

Campari | 18,00

Licores | 26,00

Conhaques | 35,00

### **Vinhos**

Sob consulta na Adega

Taça | 28,00

Taça de Porto | 28,00

### **Brasil, Meu Brasil Brasileiro**

Caipirinha | 25,00

Caipirinha Premium | 32,00

Caipifruta | 28,00

Caipiroska | 28,00

Caipiroska Absolut | 35,00

Caipirinha Oriente | 30,00

Nevada | 28,00

### **Drinks Diversos**

Caipiroska de cajá, tangerina  
e manjeriço | 30,00

Caipirinha de caju, cravo  
e mel de engenho | 30,00

Caipicoco | 28,00

Caipirinha de limão e rapadura | 28,00

Martini de Melancia | 35,00

Martini de Abacaxi e capim santo | 35,00

Mojito | 32,00

Blody Mary | 35,00

Gin Tônica | 35,00

Aperol Spritz | 35,00

Clericó (jarra) | 92,00

Cobramos 10% de Taxa de Serviço opcional

