



## *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 | 90,00

### **Farofeiro**

Peixe grelhado com farofa de castanhas ao molho cremoso de sakê, arroz dois grãos e purê de banana-da-terra | 95,00

### **Thai**

Filé de peixe grelhado, molho de coco com especiarias, pimenta de cheiro, cebolas e coentro, castanha de caju e arroz dois grãos | 85,00

### → **Casablanca**

Filé de peixe em crosta cítrica de amêndoas, couscous marroquino com legumes e mix de folhas | 95,00

### **Amarelo e Manga**

Peixe grelhado ao molho de manga, banana-da-terra, couve e arroz picante com coco e limão | 85,00

### **Arábia**

Filé de peixe grelhado com shoyu e gengibre, molho de tahine e tabule | 85,00

### **Peixe Alcaparras**

Filé de peixe ao molho de manteiga e alcaparras, purê de batata com amêndoas e salada verde | 90,00

### **Ibérico**

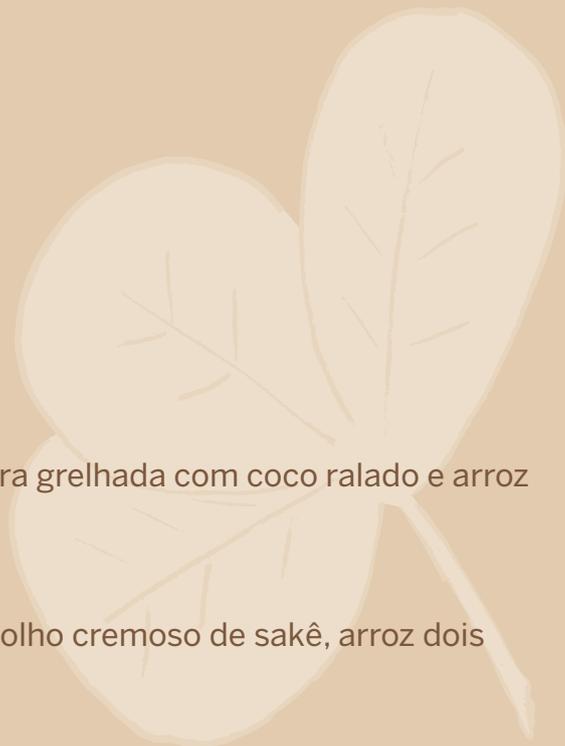
Peixe ao forno com ervas frescas, batatas, cebolas, tomates e azeitonas | 85,00

### **Papillote Amendoeira**

Peixe assado no papillote com tomate e alho poró, quinoa com abobrinha e amêndoas | 85,00

### → **Ratatouille e Mar**

Peixe no vapor de gengibre, shoyu e capim santo com ratatouille de abóbora, batata doce, abobrinha e banana-da-terra | 85,00



---

~  
**camarão**



**Brodo Thai**

Camarão em brodo de capim santo, leite de coco e coentro, com noodles de arroz | 95,00

**Amêndoa Doce**

Camarão grelhado ao molho de mel e amêndoas, arroz dois grãos com curry e queijo coalho | 100,00

**Pinguço**

Camarões e abobrinhas flambados, ao caramelo de balsâmico e arroz três grãos de hortelã e castanha de caju | 105,00

**Mestiço**

Camarão e polpa de coco verde ao molho de iogurte com pimenta de cheiro e coentro, quinoa e cebolas grelhadas | 95,00



**Camarão Macaxeira**

Gratinado de camarão e macaxeira ao molho de cogumelos, com brócolis e tomates assados | 100,00

**Picante**

Camarão picante ao molho de coco, arroz integral e selvagem, manga e coco chips | 100,00

**Camarão Gratinado**

Camarão ao molho branco gratinado, arroz integral com nozes e brócolis | 100,00



---

## *aves*

### **Dijon**

Filé de frango grelhado ao molho de mostarda Dijon, purê de batatas, rúcula e tomate assado | 75,00

→  **Satay**

Espetinhos de frango ao molho de amendoim, noodles de arroz picantes com brócolis e cenoura | 75,00

---

## *carnes*

### **Brasileirinho**

Filé mignon grelhado, arroz com feijão verde, farofa de banana e couve | 95,00

### **Gratin**

Filé mignon grelhado com batatas gratinadas e brócolis | 95,00

→  **Curry de Beef**

Curry de filé mignon e legumes, arroz com gergelim negro e molho de iogurte | 95,00

---

## *arrozes*

Arroz de polvo | 90,00

Arroz de aratu com camarão | 95,00



---

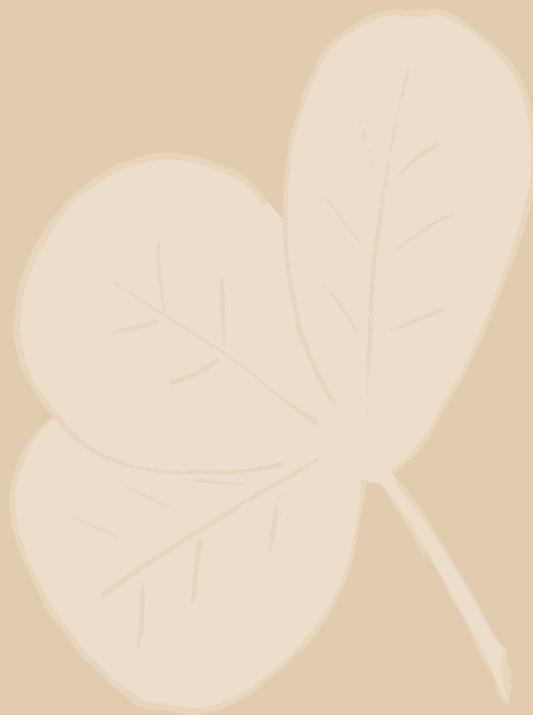
## *massas*

-  Spaghetti com camarão ao molho de tomate e manjericão | 90,00
-  Penne com camarão ao molho de limão e abobrinhas | 90,00
-  Capellini com polvo grelhado ao molho pesto selvagem | 90,00
- Penne ao molho cremoso de Dijon, filé mignon e rúcula | 90,00
-  Spaghetti ao molho de tomate, abobrinha, berinjela e manjericão | 70,00
-  Fettuccine com ricota e parmesão, uvas passas brancas e castanha de caju | 70,00
-  Noodles asiáticos com legumes e amendoim | 70,00

---

## *sopas*

-  Cenoura com gengibre e mel | 37,00
-  Ervilha e funghi | 45,00
-  Batata doce e leite de coco | 37,00
-  Milho e aratu | 45,00



---

## saladas e pratos leves

- ✓ Folhas verdes, tomates, cenouras e beterrabas raladas com queijo coalho e ervas frescas | 50,00
- ✓ Mix de folhas com laranja, tangerina e pepino com vinagrete de vinho e mel | 50,00
- ✓ Folhas verdes, lascas de frango grelhado, tomate seco e queijo parmesão ao molho Caesar light | 70,00
- ✓ Folhas verdes, camarão em crosta de linhaça ao molho de manga | 75,00
- ✓ Salada fria de risoni com mussarela de búfala, rúcula, tomate seco e nozes ao molho de parmesão e limão | 60,00
- ✓ Quiche de quinoa com salada de folhas, berinjela, abobrinha e parmesão | 65,00
- Tartare de tomate e aratu com ovo poché, folhas de rúcula e baguete | 70,00
- ✓ Antipasti de legumes grelhados, salada verde, ricota com linhaça, tahine, pesto e torradas | 60,00

---

## seu jeito

### Sua proteína

Carne 90,00 | Peixe 80,00 | Frango 75,00 | Ovos 65,00

### 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



---

## *pra adoçar a boca*

### **Cartola Amendoeira**

Queijo coalho e banana grelhados, mel de engenho e castanha de caju | 35,00

### **Devil's Cake**

Bolo quente de chocolate com calda de chocolate e sorvete de creme | 40,00

**Petit gâteau de goiaba** com sorvete | 35,00

**Duo de cocadas** quente e gelada | 33,00

### **Tropicália**

Sopa gelada de frutas tropicais com sorvete de creme e granita de frutas vermelhas | 33,00

### **Gelado Nordestino**

Sorvete de tapioca com baba de moça, redução de açaí e amêndoas | 33,00

### **Hello to the Queen**

Sorvete de creme com calda de chocolate quente, banana e coco chips | 33,00

### **Sorvetes**

Sabores creme, chocolate, coco e tapioca | 20,00

**Banana ou abacaxi grelhados** com sorvete | 27,00

**Salada de frutas** | 27,00

**Fruta da estação** | 10,00

**Café** | 6,00

**Nespresso** | 9,00

**Nespresso Macchiato** | 10,00

**Nespresso Cappuccino** | 13,00

**Chás variados** | 7,00



---

## *pra beber*

### **Água Mineral**

Jarra (1 L) | 7,00  
Garrafa (500 ml) | 7,00

### **Água Mineral Aromatizada**

Jarra (1 L) | 9,00

### **Suco**

Copo | 14,00  
Jarra | 28,00

### **Coco Verde**

Unidade | 7,50  
Jarra | 15,00

**Refrigerante** | 9,00

### **Cerveja**

Bohemia | 13,00  
Stella Artois | 16,00  
Heineken | 18,00  
Corona | 20,00  
Debron Lager | 26,00  
Debron Ipa | 30,00

### **Doses**

Whisky | 28,00  
Whisky Premium | 36,00  
Cachaça | 10,00  
Cachaça Premium | 20,00  
Vodka | 22,00  
Vodka Premium | 30,00  
Gin | 30,00  
Sakê | 20,00  
Tequila | 28,00  
Grappa | 22,00  
Campari | 20,00  
Licores | 26,00  
Conhaques | 40,00

### **Vinhos**

Consulte nossa carta  
Taça | 32,00  
Taça de Porto | 35,00

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

Caipirinha | 28,00  
Caipirinha Premium | 35,00  
Caipifruta | 32,00  
Caipiroska | 32,00  
Caipiroska Absolut | 39,00  
Caipirinha Oriente | 33,00  
Nevada | 32,00

### **Drinks Diversos**

Caipiroska de cajá, tangerina  
e manjericão | 35,00  
Caipirinha de caju, cravo  
e mel de engenho | 35,00  
Caipicoco | 32,00  
Caipirinha de limão e rapadura | 33,00  
Martini de Melancia | 40,00  
Martini de Abacaxi e capim santo | 40,00  
Mojito | 35,00  
Blody Mary | 40,00  
Gin Tônica | 40,00  
Aperol Spritz | 42,00  
Clericó (jarra) | 110,00

Cobramos 10% de Taxa de Serviço opcional

