



pousada da  
amendoeira

## 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 vegetarianos, veganos, sem glúten e sem lactose, assim como sobremesas sem açúcar. Nossa equipe está à disposição para qualquer dúvida.

Obrigado por partilhar dessa experiência conosco!



vegetariano



vegano



sem  
glúten



sem  
lactose



sem açúcar  
(sobremesas)

# peixe

## **Coração de Açaí**

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 saquê, arroz dois grãos e purê de banana-da-terra | 100,00

## **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, cuscuz 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 | 95,00

## **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  

# 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

## Bobó

Bobó de camarão com farofa de castanha de caju e arroz integral | 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 dois grãos com nozes e brócolis | 100,00



# à base de plantas

## Aparecidinho

Creme de macaxeira com ragu de soja, molho de tomate, pesto e farofa de castanhas | 70,00  

## Curry

Curry de legumes, banana-da-terra e arroz com gergelim negro | 75,00  




## Biquinho

Hamburguinhos de grão de bico, purê de abóbora e mix de folhas | 65,00   

## Almôndega Vegana

Espagete de abobrinha com almôndegas de tofu ao molho de tomate | 75,00  

## Indiano

Dahl de lentilhas, banana-da-terra em crosta de batatas e arroz com castanha do Pará 75,00   

## Bobó Vegano

Bobó de legumes com farofa de castanha de caju e arroz integral | 70,00   

## Asiático

Noodles de arroz, vegetais, shoyu, gengibre e amendoim | 75,00  

# massas

Espagete 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 | 95,00

Fettuccine ao molho de tomate, abobrinha, berinjela e manjericão | 65,00  

*\*disponível opção de massa sem glúten*

## arrozes

Arroz de polvo | 90,00  

Arroz de aratu com camarão | 95,00  



## sopas

Cenoura com gengibre e mel | 35,00  

Batata doce com curry e leite de coco | 35,00   

Milho e aratu | 50,00




## saladas e pratos leves

Folhas verdes, tomate, cenoura e beterraba 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 peixe, tomate seco e parmesão ao molho Caesar | 75,00 

Folhas verdes e camarão em crosta de linhaça ao molho de manga | 75,00 

Vegetais grelhados, tomate seco, folhas verdes, tahine e pesto | 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 | 75,00 

# seu jeito

## Sua proteína

Carne | 95,00

Peixe | 85,00

Frango | 75,00

Ovos | 65,00

Bolinho Vegano | 65,00

## Seu acompanhamento

Arroz com feijão verde, farofa de banana e couve (V) (G)

Arroz, feijão de caldo, farofa de banana e saladinha de tomate (V) (G)

Batata sauté e legumes grelhados (V) (G) (L)

Arroz dois grãos com brócolis e tomates grelhados (V) (L)

Arroz integral e purê de batatas (V) (G)

Massa ao molho de tomate (V) (L)

Salada de folhas, cenoura, tomate e semente de girassol (V) (G) (L)



# para adoçar a boca

## Cartola Amendoeira

Queijo coalho e banana grelhados, mel de engenho e castanha de caju | 35,00 (V) (G)

## Devil's Cake

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

**Petit gâteau de goiaba** com sorvete | 35,00 (V)

**Duo de cocadas** quente e gelada | 33,00 (V) (G)

## Gelado Nordestino

Sorvete de tapioca com baba de moça, redução de açaí e amêndoas | 33,00 (V) (G)

**Brownie de cacau**, tâmaras e amêndoas com calda de cacau e mel de engenho | 40,00 (V) (G) (L) (A)

## Tropicália

Sopa gelada de frutas tropicais com granita de frutas vermelhas | 30,00 (V) (G) (L)

## Sorvetes

Sabores creme, chocolate, coco e tapioca | 20,00 (V) (G)

Com calda de chocolate | 25,00 (V) (G)

**Banana ou abacaxi grelhados** com sorvete | 27,00 (V) (G)

**Salada de frutas** | 27,00 (V) (G) (L) (A)

**Fruta da estação** | 10,00 (V) (G) (L) (A)

**Café** | 7,00

**Nespresso** | 10,00

**Nespresso Macchiato** | 12,00

**Nespresso Cappuccino** | 14,00

**Chás variados** | 7,00

# pra beber

## Água Mineral

Jarra (1 L) | 8,00

Garrafa (500 ml) | 8,00

## Água com Gás

Jarra (1 L) | 9,00

Garrafa (500 ml) | 9,00

## Água Mineral Aromatizada

Jarra (1 L) | 10,00

## Suco

Copo | 14,00

Jarra | 28,00

## Coco Verde

Unidade | 8,00

Jarra | 16,00

## Refrigerante | 10,00

## 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

Campari | 20,00

Licores | 26,00

Conhaque | 40,00

## Vinhos

Consulte nossa carta

Taça | 33,00

Taça de Porto | 36,00

## Brasil, Meu Brasil Brasileiro

Caipirinha | 29,00

Caipirinha Premium | 36,00

Caipifruta | 33,00

Caipiroska | 33,00

Caipiroska Absolut | 40,00

Caipirinha Oriente | 34,00

Nevada | 33,00

## Drinks Diversos

Caipiroska de cajá, tangerina  
e manjeriço | 36,00

Caipirinha de caju, cravo  
e mel de engenho | 36,00

Caipicoco | 33,00

Caipirinha de limão  
e rapadura | 34,00

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***