



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 | 115,00 🍴🍷

## **Farofeiro**

Peixe grelhado com farofa de castanhas ao molho cremoso de saquê, arroz dois grãos e purê de banana-da-terra | 125,00

## **Thai**

Filé de peixe grelhado, molho de coco com especiarias, pimenta de cheiro, cebolas e coentro, castanha de caju e arroz dois grãos | 110,00 🍷

## **Casablanca**

Filé de peixe em crosta cítrica de amêndoas, cuscuz marroquino com legumes e mix de folhas | 120,00

## **Amarelo e Manga**

Peixe grelhado ao molho de manga, banana-da-terra, couve e arroz picante com coco e limão | 105,00 🍴

## **Arábia**

Filé de peixe grelhado com shoyu e gengibre, molho de tahine e tabule | 105,00 🍷

## **Peixe Alcaparras**

Filé de peixe ao molho de manteiga e alcaparras, purê de batata com amêndoas e salada verde | 115,00

## **Ibérico**

Peixe ao forno com ervas frescas, batatas, cebolas, tomates e azeitonas | 110,00 🍴🍷

## **Papillote Amendoeira**

Peixe assado no papillote com tomate e alho poró, quinoa com abobrinha e amêndoas | 110,00 🍴🍷

# camarão

## Brodo Thai

Camarão em brodo de capim santo, leite de coco e coentro, com noodles de arroz | 115,00 🌱

## Amêndoa Doce

Camarão grelhado ao molho de mel e amêndoas, arroz dois grãos com curry e queijo coalho | 125,00

## Pinguço

Camarões e abobrinhas flambados, ao caramelo de balsâmico e arroz três grãos de hortelã e castanha de caju | 125,00

## Mestiço

Camarão e polpa de coco verde ao molho de iogurte com pimenta de cheiro e coentro, quinoa e cebolas grelhadas | 115,00

## Bobó

Bobó de camarão com farofa de castanha de caju e arroz integral | 115,00 🌱 🌱

## Picante

Camarão picante ao molho de coco, arroz integral e selvagem, manga e coco chips | 120,00 🌱 🌱

## Camarão Gratinado

Camarão ao molho branco gratinado, arroz dois grãos com nozes e brócolis | 120,00



# à base de plantas

## Aparecidinho

Creme de macaxeira com ragu de soja, molho de tomate, pesto e farofa de castanhas | 85,00  



## Curry

Curry de legumes, banana-da-terra e arroz com gergelim negro | 90,00  




## Biquinho

Hamburguinhos de grão de bico, purê de abóbora e mix de folhas | 80,00   

## Almôndega Vegana

Espagete de abobrinha com almôndegas de tofu ao molho de tomate | 90,00  

## Indiano

Dahl de lentilhas, banana-da-terra em crosta de batatas e arroz com castanha do Pará 90,00   

## Bobó Vegano

Bobó de legumes com farofa de castanha de caju e arroz integral | 85,00   

## Asiático

Noodles de arroz, vegetais, shoyu, gengibre e amendoim | 90,00  

# massas

Espagete com camarão ao molho de tomate e manjericão | 105,00 

Penne com camarão ao molho cremoso de limão e abobrinhas | 105,00

Capellini com polvo grelhado ao molho pesto selvagem | 120,00

Fettuccine ao molho de tomate, abobrinha, berinjela e manjericão | 80,00  

*\*disponível opção de massa sem glúten*

## arrozés

Arroz de polvo | 115,00 (G) (L)

Arroz de aratu com camarão | 115,00 (G) (L)

## sopas

Cenoura com gengibre e mel | 45,00 (V) (G)

Batata doce com curry e leite de coco | 45,00 (VG) (G) (L)

Milho e aratu | 60,00

## saladas e pratos leves

Folhas verdes, tomate, cenoura e beterraba com queijo coalho e ervas frescas | 60,00 (V) (G)

Mix de folhas com laranja, tangerina e pepino com vinagrete de vinho e mel | 60,00 (V) (G) (L)

Folhas verdes, lascas de peixe, tomate seco e parmesão ao molho Caesar | 95,00 (G)

Folhas verdes e camarão em crosta de linhaça ao molho de manga | 95,00 (L)

Vegetais grelhados, tomate seco, folhas verdes, tahine e pesto | 70,00 (VG) (G) (L)

Quiche de quinoa com salada de folhas, berinjela, abobrinha e parmesão | 75,00 (V)

Tartare de tomate e aratu com ovo poché, folhas de rúcula e baguete | 95,00 (L)

# seu jeito

## Sua proteína

Carne | 105,00

Peixe | 105,00

Frango | 90,00

Ovos | 80,00

Bolinho Vegano | 80,00

## 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 | 45,00 (V) (G)

## Devil's Cake

Bolo quente de chocolate com calda de chocolate e sorvete de creme | 45,00 (V)

**Petit gâteau de goiaba** com sorvete | 42,00 (V)

**Duo de cocadas** quente e gelada | 40,00 (V) (G)

## Gelado Nordestino

Sorvete de tapioca com baba de moça, redução de açaí e amêndoas | 40,00 (V) (G)

**Brownie de cacau**, tâmaras e amêndoas com calda de cacau e mel de engenho | 50,00 (V) (G) (L) (A)

## Tropicália

Sopa gelada de frutas tropicais com sorbet de frutas vermelhas | 40,00 (V) (G) (L)

## Sorvetes

Sabores creme, chocolate, coco e tapioca | 25,00 (V) (G)

Com calda de chocolate | 31,00 (V) (G)

**Banana ou abacaxi grelhados** com sorvete | 35,00 (V) (G)

**Salada de frutas** | 35,00 (V) (G) (L) (A)

**Fruta da estação** | 15,00 (V) (G) (L) (A)

Café | 9,00

Nespresso | 12,00

Nespresso Macchiato | 15,00

Nespresso Cappuccino | 17,00

Chás variados | 9,00

# pra beber

## Água Mineral

Jarra (1 L) | 11,00

Caixa (500 ml) | 13,00

## Água com Gás

Lata (350ml) | 11,00

## Água Mineral Aromatizada

Jarra (1 L) | 14,00

## Suco

Copo | 17,00

Jarra | 36,00

## Coco Verde

Unidade | 11,00

Jarra | 28,00

## Refrigerante | 11,00

## Cerveja

Stella Artois | 20,00

Heineken | 22,00

Corona | 22,00

Hop Bros (500ml) | 38,00

## Doses

Whisky | 31,00

Whisky Premium | 42,00

Cachaça | 11,00

Cachaça Premium | 26,00

Vodka | 28,00

Vodka Premium | 33,00

Gin | 33,00

Sakê | 24,00

Tequila | 31,00

Campari | 22,00

Licores | 33,00

## Vinhos

Consulte nossa carta

Taça | 39,00

Taça de Porto | 43,00

## Brasil, Meu Brasil Brasileiro

Caipirinha | 33,00

Caipirinha Premium | 42,00

Caipifruta | 39,00

Caipiroska | 39,00

Caipiroska Absolut | 44,00

Caipirinha Oriente | 42,00

Nevada | 39,00

## Drinks Diversos

Caipiroska de cajá, tangerina  
e manjeriçao | 42,00

Caipirinha de caju, cravo  
e mel de engenho | 42,00

Caipicoco | 39,00

Caipirinha de limão  
e rapadura | 42,00

Martini de Melancia | 48,00

Martini de Abacaxi  
e capim santo | 48,00

Mojito | 42,00

Blody Mary | 48,00

Gin Tônica | 44,00

Aperol Spritz | 50,00

Clericó (jarra) | 132,00

*Cobramos 10% de Taxa de Serviço opcional*