



PRATOS INDIVIDUAIS

CAMARÃO C/ ABACAXI R\$ 59,00

Camarões ao molho curry com pedaços de abacaxi e acompanhado de arroz branco e batata palha.

CAMARÃO AO MOLHO DE QUEIJOS R\$ 59,00

Uma deliciosa mistura de queijos e creme de leite com os nossos camarões. Acompanhado de batata palha e arroz branco.

FILÉ A PARMEGIANA R\$ 69,00

Acompanhado de arroz branquinho, purê de batata ou batata palha.

MOQUECA DE CAMARÃO R\$ 59,00

Feita com nossos camarões, azeite de dendê e pimentões. Acompanhada de um delicioso pirão e arroz branco.

PEIXE GRELHADO R\$ 79,00

Filé de peixe grelhado em crosta de castanhas do Pará e alho crocante, acompanhado de arroz branco, purê de batata ou batata palha.

PENNE AO MOLHO COM CUBOS DE FILÉ .. R\$ 59,00

Um delicioso penne ao molho de tomate e cubos de filé mignon.

PENNE AO MOLHO DE CAMARÃO R\$ 59,00

Um delicioso penne envolto ao molho de nossos deliciosos camarões com queijo e creme de leite.

SALADA CAESAR..... R\$ 32,00

Folhas de alface americana, croutons, molho caesar e parmesão em lascas.

SALADA DA CABANA..... R\$ 41,00

Mix de folhas verdes, com lascas de abobrinha e berinjela, palmito de pupunha, queijo frescal e tomate.

STROGONOFF DE FILÉ MIGNON R\$ 69,00

Com arroz branquinho, champignon e acompanhado de batata palha.

STROGONOFF DE FRANGO R\$ 52,00

Com arroz branquinho, champignon e acompanhado de batata palha.

STROGONOFF DE CAMARÃO R\$ 59,00

Preparado com molho de camarões, champignon e creme de leite. Acompanhado de batata palha e arroz branco.

 /@cabana_da_empada





MAIN COURSES

SHRIMP WITH PINEAPPLE..... R\$ 59,00

Curry shrimp sauce with fresh pineapple chunks, served with steamed white rice and shoestring potatoes.

CHEESE SAUCE SHRIMP..... R\$ 59,00

Our famous shrimp in a rich cream and four-cheese sauce, served with white rice and matchstick fries.

PARMIGIANA STEAK..... R\$ 69,00

Served with creamy white rice and choice of mashed potatoes or shoestring potatoes.

SHRIMP MOQUECA..... R\$ 59,00

A classic Brazilian stew of shrimp with palm oil (dendê) and bell peppers, served with 'pirão' (shrimp gravy) and white rice.

GRILLED FISH FILLET..... R\$ 79,00

Grilled fish fillet with a crust of Brazil nuts and crispy garlic, served with white rice, mashed potatoes, or matchstick fries.

BEEF TENDERLOIN PENNE..... R\$ 59,00

Delicious penne pasta with tomato sauce and cubes of beef tenderloin.

CREAMY SHRIMP PENNE..... R\$ 59,00

Delicious penne pasta coated in a sauce of our delightful shrimp with cheese and cream.

CAESAR SALAD..... R\$ 32,00

Crisp romaine lettuce, croutons, classic Caesar dressing, and shaved Parmesan.

CABANA'S SALAD..... R\$ 41,00

Mixed green leaves with ribbons of zucchini and eggplant, hearts of palm, fresh cheese, and tomato.

BEEF TENDERLOIN STROGANOFF..... R\$ 69,00

Served with creamy white rice, mushrooms, and matchstick fries.

CHICKEN STROGANOFF..... R\$ 52,00

Served with creamy white rice, mushrooms, and matchstick fries.

SHRIMP STROGANOFF..... R\$ 59,00

Prepared with shrimp, mushrooms, and cream sauce, served with white rice and matchstick fries.





Savory Mini Pies

Shrimp

Shrimp & Catupiry Cheese

Sun-Dried Beef

Sun-Dried Beef & Pumpkin

Sun-Dried Beef & Banana

Chicken

Chicken & Catupiry Cheese

Hearts of Palm

Salt Cod

Escarole & Cheese

Sun-Dried Tomato, Arugula & Cheese

Crabmeat

Four Cheese

Bolivian Style

Brazilian Coalho Cheese & Brazilian Sausage

Filet Mignon & Mushrooms

Traditional Smoked Pork

Sun-Dried Tomato & Cheese

Shiitake Mushroom

EMPADAS SALGADAS

Camarão

Camarão com Catupiry

Carne Seca

Carne Seca c/ Abóbora

Carne Seca c/ Banana

Frango

Frango c/ Catupiry

Palmito

Bacalhau

Empada Verde

Tomate Seco c/ Rúcula e Queijo

Caranguejo

Quatro Queijos

Boliviana

Queijo Coalho c/ Linguiça

Filé Mignon c/ Champignon

Carne de Fumeiro

Tomate Seco com Queijo

Shitake

Single Price: R\$ 12.00 / unit (any filling)

Preço Unitário: R\$ 12,00 (qualquer sabor)

cabanadaempada.com.br

Facebook / Instagram / @cabana_da_empada



EMPADAS DOCES Sweet Flavors

Sweet Milk Caramel & Pecan

Banana & Cinnamon

Brigadeiro (Brazilian Fudge)

Coconut & Condensed Milk

Cupulate (Chocolate & Cupuaçu)

Brazilian Guava Paste & Cheese

Lime Cream

Cocoa Nibs

Paçoca (Peanut Candy)

Prestígio (Coconut & Chocolate)

Doce de Leite c/ Nozes

Banana c/ Canela

Brigadeiro

Coco c/ Leite Condensado

Cupulate

Goiabada c/ Queijo

Limão

Nibs de Cacau

Paçoquinha

Prestígio

Single Price: R\$ 12.00 / unit (any filling)

Preço Unitário: R\$ 12,00 (qualquer sabor)



SUCOS

Abacaxi

Abacaxi c/ Capim Santo

Abacaxi c/Manjericão

Acerola

Cacau

Cacau c/ Amora

Cacau c/ Capim Santo

Cajá

Capim Santo c/ Limão

Chá Mate c/ Limão

Morango/Abacaxi/Hibisco

Graviola c/ Amora

Graviola

Goiaba

Laranja

Limão

Maracujá

Manga

Morango c/ Amora

Cupuaçu

Laranja/Manjericão/Gengibre

Abacaxi/Couve/Gengibre

PREÇO COPO R\$10,00



Juices



Pineapple

Pineapple & Lemongrass

Pineapple & Basil

Acerola

Cacao Pulp

Cacao Pulp & Blackberry

Cacao Pulp & Lemongrass

Cajá (Tropical Fruit)

Lemongrass & Lime

Brazilian Mate Tea & Lime

Strawberry, Pineapple & Hibiscus

Soursop & Blackberry

Soursop

Guava

Orange

Lime

Passion Fruit

Mango

Strawberry & Blackberry

Cupuaçu (Amazonian Fruit)

Orange, Basil & Ginger

Pineapple, Kale & Ginger

Price per Glass: R\$ 10.00