



**CABANA
DA EMPADA**

CARDÁPIO



Feliz daquele que
bem perto de Deus
usa seu chão,
planta seu grão
e colhe seu pão.

Happy is he who
very close to God
use your floor,
plant your grain
and reap your bread.





SUGESTÃO DO DIA

CALDINHO DE CAMARÃO

Prove esse delicioso caldinho
acompanhado com as
torradinhas da casa.

R\$ 26,00

SUGGESTION OF THE DAY

SHRIMP BROTH

Try this delicious broth
accompanied with the
house toast.

PITITINGA

Saboreie nossos
crocantes peixinhos fritos
ao molho de alho

R\$ 45,00

PITITINGA

savor our
crispy fried fish
with garlic sauce

RISOTO DE COGUMELOS

Cogumelos frescos
regados ao vinho branco
e arroz arbóreo

R\$ 71,00

MUSHROOM RISOTTO

fresh mushrooms
washed down with white wine
and arboreal rice



CABANA
DA EMPADA

TIRA GOSTO

BOMBOM DE CAMARÃO

Massa de aipim com
nossos deliciosos camarões.

R\$ 62,00

BOMBOM DE CARANGUEJO

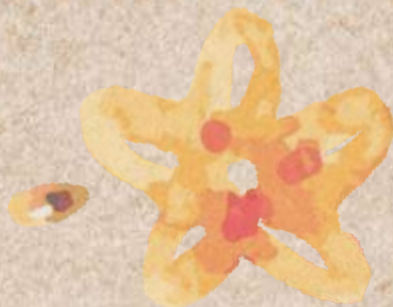
Massa feita com um delicioso
vatapá recheado com caranguejo

R\$ 62,00

ISCA DE PEIXE

Com molho de alho.

R\$ 77,00



APPETIZER

SHRIMP CANDY

Cassava mass with
our delicious prawns.

CANDY OF CRAB

Pasta made with a delicious
crab-stuffed vatapá

FISH BAIT

With garlic sauce.





**CABANA
DA EMPADA**

TIRA GOSTO APPETIZER

CAMARÃO SALTEADO

Camarões cultivados em nossa propriedade, salteados no azeite extra virgem, acompanhado de dip de molho rosê

R\$ 91,00

CAMARÃO DE CAPOTE 200g

Camarões cultivados em nossa propriedade, empanados super crocantes, acompanhado por um molho de pimentas frescas e molhinho de cerveja preta. É de lamber os dedos.

R\$ 74,00

CASQUINHA

Casquinha de catado de caranguejo, com farofinha de manteiga. Fantástico.

R\$ 68,00

PICANHA OU CARNE DE SOL Aperitivo

Porção de carne de sua escolha bem acebolada e acompanhada de farofa de manteiga.

R\$ 108,00

SAUTED SHRIMP

Shrimp grown in our property, sautéed in extra virgin olive oil, accompanied by dip with pink sauce

CAPOTE SHRIMP 200g

Shrimp grown in our property, breaded super crispy, accompanied for a pepper sauce fresh and beer sauce black. It's finger licking.

CASQUINHA

Pickle shell crab, with crumbs of butter. Fantastic.

SRINK OR SUN BEEF

Appetizer

Portion of meat of your choice well seasoned and accompanied butter crumble.



SALADAS SALADS

CEASAR SALADA

Alface crocante com lascas de parmesão, camarão e delicioso molho de anchovas.

R\$ 88,00

CEASAR SALAD

crispy lettuce with parmesan shavings, shrimp and delicious anchovy sauce.

SALADA TROPICAL

Manga, abacaxi, maçã, uva negra, castanhas, alface crocante e camarões muito bem temperados

R\$ 81,00

TROPICAL SALAD

Sliced mango, pineapple, apple, grapes, brazilian nuts, lettuce, dressing, grilled shrimps served with honey and mustard







SALADAS SALADS

SALADA DA CABANA

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

R\$ 81,00

SALADA DE CAMARÃO PICANTE

Cama de folhas verdes, nossos camarões salteados em páprica picante, lascas de manga e um delicioso molhinho de laranja para temperar.

R\$ 88,00

SALADA DE GORGONZOLA

Alface em tirinhas, cenoura ralada, vinagrete de tomate, pedaços de queijo gorgonzola, nozes, batata palha, temperada com molho de mostarda.

R\$ 81,00

(CABANA SALAD)

A mix of greens, marinated zucchini and eggplant chips, pupunha palm heart home-made fresch cheese and sun-dried tomatoes from righ here)

SPICY SHRIMP SALAD

Bed of green leaves, our prawns sautéed in paprika spicy, mango chips and a delicious orange sauce to season.

GORGONZOLA SALAD

Lettuce shreds, grated carrots, tomato vinagrette and shoestring potatoes served with mustard dressing



**CABANA
DA EMPADA**

INDIVIDUAL INDIVIDUAL

BRASILEIRINHO

O de todo dia, arroz branquinho,
feijão temperado na hora,
Acompanhado de filé mignon
grelhado e batatas fritas.

R\$ 81,00

PEIXE COM LEGUMES AO SHOYO

Filé de tilápia grelhado,
acompanhado de mix de
legumes ao molho shoyo
e arroz branco.

R\$ 86,00

PEIXE EMBANANADO

Pense num delicioso peixe
todo enrolado em lascas de
banana da terra com molho
citríco, arroz de salsa e
batata palha.

R\$ 89,00

LITTLE BRAZILIAN

The everyday, white rice,
seasoned beans,
Served with filet mignon
grilled and fried potatoes.

FISH WITH VEGETABLES TO SHOYO

Grilled tilapia fillet,
accompanied by a mix of
vegetables in soy sauce
and white rice.

FISH ROLLED UP IN BANANA CHIPS

Fish wrapped in banana chips,
served with parsley rice,
shoestring potato
and topped with citric sauce





**CABANA
DA EMPADA**

INDIVIDUAL INDIVIDUAL

RISOTO À PRIMAVERA

Deliciosa seleção de legumes frescos cozidos com arroz arbóreo, finalizado com creme de leite fresco.

R\$ 71,00

RISOTO DE GORGONZOLA COM ABACAXI

Pedaços de abacaxi, castanha do Pará e queijo gorgonzola cozidos com arroz arbóreo aovinho branco. Perfeito.

R\$ 94,00

RISOTO DE CAMARÃO

Arroz arbóreo com camarão, puxado ao vinho branco e pedaços de abóbora.

R\$ 94,00

RISOTO CÍTRICO

Servido com camarões envolvidos com lascas de coco fresco.

R\$ 94,00

SPRING RISOTO

Delicious selection of vegetables fresh cooked with rice arboreal, finished with fresh milk cream.

GORGONZOLA AND PINNEAPPLE RISOTTO

Arborio rice with pineapple chunks and gorgonzola crumbs

SHRIMP AND PUMPKIN RISOTTO

Arborio rice with shrimp and pumpkin, finished with white wine

CITRUS RISOTTO

Served with wrapped prawns with fresh coconut flakes.





MASSAS

SPAGUETTI AO MOLHO PESTO

R\$ 71,00

SPAGUETTI c/ MOLHO de
NOZES e GORGONZOLA

R\$ 71,00

PENNE AO MOLHO DE
CAMARÃO COM TOMATES
FRESCOS

R\$ 94,00

SPAGUETTICOM MOLHO
DE TOMATEE CUBOS
DE FILÉ

R\$ 81,00

SPAGUETTI DE PUPUNHA
envolvido em molho pesto
com castanhas do Pará.

R\$ 68,00

PASTAS

SPAGUETTI WITH PESTO SAUCE

SPAGUETTI w/ SAUCE
NUTS and GORGONZOLA

PENNE IN SHRIMP SAUCE
WITH FRESH TOMATOES

SPAGUETTICO WITH SAUCE
OF TOMATOES AND CUBES
OF FILLET

PALM HERT SPAGHETTI

Spaghetti topped with homemade
brazilian nuts pesto sauce
and palm heart





NOVIDADES DO NOSSO CARDÁPIO

SPAGUETTI NEGRO COM FRUTOS DO MAR

BLACK SPAGUETTI
WITH FRUITS
FROM THE SEA

MEXILHÃO

MUSSEL

POLVO

OCTOPUS

LULA.

LULA

CAMARÃO

SHRIMP

R\$ 94,00

BIFE DE CHORIZO ARROZ DE SALSA E FAROFA DE BANANA

CHORIZO STEAK
PARSLEY RICE
AND FAROFA
BANANA

temperado com
sal de parrilha

seasoned with
parrilla salt

R\$ 90,00



CABANA
DA EMPADA

PRA DIVIDIR

PEIXE FRITO

Peixe fresquinho servido sob cama de folhas verdes, com vinagrete de tomates e cenoura fresquinha e arroz branco.

R\$ 159,00

BOBÓ DE CAMARÃO

O creme de aipim faz uma base perfeita para os camarões neste delicioso prato baiano. Acompanha arroz branco e salada verde.

R\$ 197,00

CARNE DE SOL OU PICANHA NA PEDRA

A carne de sua escolha na pedra, acompanhada de feijão tropeiro, purê de aipim, saladinha de tomates e arroz branco.

R\$ 197,00

FILE DE BADEJO GRELHADO

Badejo em volta em crosta de castanha do Pará e alho crocante, servido com delicioso purê de batatas e arroz de salsa.

R\$ 197,00

FILE ORIENTAL

Tirinhas de filé mignon com mix de legumes ao molho shoyu e gengibre, servido na pedra, acompanhado de arroz branco.

R\$ 197,00

TO SHARE

FRIED FISH

Fresh fish served under green leaves, with tomato vinaigrette, fresh green beans and white rice.

SHRIMP BOBÓ

Manioc cream makes a perfect base for the shrimps in this delicious local stew, served with white rice and green salad.

SOUND MEAT OR RINK ON THE STONE

The meat of your choice on the stone, accompanied by tropeiro beans, manioc puree, salad of tomatoes and white rice.

GRILLED WHITE FILLET

Whiting wrapped in chestnut crust from Pará and crunchy garlic, served with delicious mashed potatoes and parsley rice.

ORIENTAL FILLET

Filet mignon strips with mixed vegetables, soy sauce and ginger, served on stone, accompanied by white rice.





PRA DIVIDIR

TO SHARE

CAMARÃO ORIENTAL

Camarões salteados com seleção de legumes cozidos ao molho shoyo e gengibre, servidos na pedra e acompanhado de arroz branco.

R\$ 197,00

CAMARÃO NA MORANGA

A mistura de sabores damoranga e dos camarões faz com que este prato sejamuito especial. Servido na própria moranga e acompanhado de arroz branco.

R\$ 211,00

ARROZ DO MAR

Delicioso arroz branco com um mix de frutos do mar ao curry.

R\$ 197,00

CAMARÃO TROPICAL

Camarões ao molho curry com pedaços de abacaxi, servido nas bandas do próprio abacaxi e acompanhado de arroz branco ao leite de coco e pimenta de cheiro.

R\$ 197,00

STROGONOFF DE CAMARÃO

Preparado com molho de camarões e tomates frescos, champignon e creme de leite. Acompanha batata palha e arroz branco

R\$ 197,00

ORIENTAL SHRIMP

Sautéed prawns with selection of vegetables cooked in soy sauce and ginger, served on stone and accompanied by white rice.

SHRIMP IN THE PUMPKIN

The mixture of strawberry flavors and prawns makes this dish very Special. Served in its own strawberry and accompanied by white rice.

SEAFOOD RICE

White Rice and seafood mixed in a curry cream

TROPICAL SHRIMP

Shrimp in curry sauce with pineapple chunks served in a pineapple with a side of rice with coconut milk and red pepper

SHRIMP STROGANOFF

Prepared with shrimp sauce and fresh tomatoes, mushrooms and sour cream. accompanies potatostraw and white rice





PRA DIVIDIR TO SHARE

CAMARÃO AO MOLHO DE QUEIJOS

Uma deliciosa mistura de queijos e cremes com os nossos camarões. Pra completar: batata palha e arroz branquinho.

R\$ 197,00

MOQUECA DE CAMARÃO

Maravilhosa moqueca feita com os nossos camarões, azeite de dendê e pimentões. Servida com um delicioso pirão.

R\$ 197,00

CAMARÃO AO LEITE DE COCO

Cozidos em leite de coco com lascas de coco, esses camarões se tornam um manjar dos deuses. Servido no coco verde, acompanhado de arroz branco.

R\$ 197,00

MOQUECA DE FRUTOS DO MAR

Moqueca preparada de peixe, camarão, polvo, lula, mexilhão, com arroz branquinho, pirão de peixe e farofa de dendê. Sensacional!

R\$ 197,00

SHRIMP IN SAUCE OF CHEESES

A delicious mix of cheeses and creams with our prawns. To complete: straw potatoes and white rice.

SHRIMP MOQUECA

Local cuisine: this moqueca is a stew made with shrimp, palm oil, coconut cream, bell and sweet peppers, and fresh herbs. Served with pudding and white rice

COCONUT MILK SHRIMP

Cooked in coconut milk, with coconut flakes, these shrimp becomes a delicacy. Served in a green coconut and a side of white rice. Fantastic!

SEAFOOD MOQUECA

moqueca prepared with fish, shrimp, calamari, squid and mussels served white rice and manioc flour toasted with palm oil. Sensational!





KIDS

SPAGUETTI e FRANGO ou FILÉ MIGNON

Spagetti feito na manteiga e servido e servido com um filezinho delicioso.

R\$ 51,00

SCALOPE de FRANGO ou FILÉ MIGNON

Scalope de filé mignon ou frango servido arroz branquinho e feijão, acompanhado de batatas fritas.

R\$ 51,00

SPAGUETTI and CHICKEN or FILLET MIGNON

Spagetti made in butter and served and served with a delicious filet.

CHICKEN SCALOPE or FILLET MIGNON

Filet Mignon or Chicken Scalope served white rice and beans, accompanied by french fries.

PORÇÕES À PARTE

SEPARATE PORTIONS

Arroz branco.....	White rice	R\$	19,00
Arroz ao leite de coco.....	Coconut milk rice	R\$	28,00
Batata frita.....	French fries	R\$	39,00
Batata Palha.....	Potato sticks	R\$	21,00
Farofa (manteiga ou dendê).....	Crumbs (butter or palm oil)	R\$	29,00
Farofa molhada.....	Wet Crumbs	R\$	21,00
Feijão de caldo.....	Broth beans	R\$	21,00
Feijão tropeiro.....	Tropeiro beans	R\$	29,00
Legumes ao shoyo.....	Vegetables with soy sauce	R\$	34,00
Pirão.....	pirão	R\$	21,00
Purê de aipim.....	Cassava puree	R\$	21,00
Vinagrete.....	Vinaigrette	R\$	21,00





SOBREMESAS DESSERTS

AFFOGATO AFFOGATO

Sorvete de creme, calda de chocolate,
café e chantilly

Cream ice cream, chocolate sauce,
coffee with whipped cream

R\$ 33,00

COCADA MOLE COM SORVETE

Cocada mole with coconut and chocolate ice cream

R\$ 33,00

GELATTO DE CHOCOLATE c/ CHANTILY

CHOCOLATE ICE CREAM w/ CHANTILY

R\$ 36,00

GELATTO DE COCO c/ CALDA DE GENGIBRE

COCONUT ICE CREAM w/ GINGER Syrup

R\$ 26,00

GELATTO (1 BOLA)

ICE CREAM 1

R\$ 13,00

GELATTO (2 BOLAS)

ICE CREAM 2

R\$ 22,00

PETIT GATEAU COM SORVETE

PETIT GATEAU WITH ICE CREAM

R\$ 29,00

DOCES CASEIROS COM QUEIJO BRANCO

HOMEMADE SWEETS WITH WHITE CHEESE

R\$ 19,00

TORTAS (FATIA)

PIES (SLICE)

R\$ 15,00

EMPADA DOCE

SWEET PIE

R\$ 12,00





BEBIDAS

Mineral water without gas		
Água mineral.....(sem gás).....	R\$	4,00
Mineral water with gas		
Água mineral.....(com gás).....	R\$	6,00
Refrigerante.....Soda.....	R\$	6,00
Suco natural.....Natural Juice.....	R\$	10,00
Cerveja Long Neck.....Long neck beer.....		
(Corona, Heineken)	R\$	13,00
(Budweiser, Stella, Eisenbahn)	R\$	11,00
Cerveja Artesanal 600ml.....Craft beer.....		
Corona Long Neck	R\$	10,00
Baden Baden 600ml.....Baden baden Beer.....	R\$	23,00
Caipirinha.....Caipirinha.....	R\$	18,00
Caipirinha especial.....Special Caipirinha.....	R\$	20,00
Caipiroska.....Caipiroska.....	R\$	20,00
Caipiroska especial.....Special Caipiroska.....	R\$	22,00
Amarula.....Amarula.....	R\$	25,00
Contreau.....Contreau.....	R\$	25,00

1/2 porção dos pratos para dividir será cobrado 60% do valor
1/2 portion of the dishes to share will be charged 60% of the value



SALTY PIES

Shrimp
Shrimp with Catupiry
Dried Meat
Dried Meat with Pumpkin
Dried Meat with Banana
Chicken
Chicken with Catupiry
Palm heart
Cod
Green Pie
Dried Tomato with Rocket and Cheese
Crab
Four Cheeses
Bolivian
Coalho cheese with sausage
Filet Mignon with Champignon
Smoked Meat
Dried Tomato with Cheese
Shitake

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
Filet Mignon c/ Champignon
Carne de Fumeiro
Tomate Seco com Queijo
Shitake

Unit Price R\$ 12,00

Preço Unidade R\$ 12,00



SWEET PIES

Sweet Milk with Nuts

Banana with Cinnamon

Brigadeiro

Coconut with Condensed Milk

Cupulate

Guava paste with cheese

Lemon

Apple with Cream

Cocoa Nibs

Bagels

Prestige

EMPADAS DOCES

Doce de Leite c/ Nozes

Banana c/ Canela

Brigadeiro

Coco c/ Leite Condensado

Cupulate

Goiabada c/ Queijo

Limão

Maçã c/ Creme

Nibs de Cacau

Paçoquinha

Prestígio

Unit Price R\$ 12,00

Preço Unidade R\$ 12,00



JUICES



Pineapple

Pineapple with Capim Santo

Pineapple with basil

Acerola

Cocoa

Cocoa with Blackberry

Cocoa with Capim Santo

Caja

Capim Santo with Lemon

Tea Mate with Lemon

Strawberry/Pineapple / Hibiscus

Araçá Bull

Graviola with Blackberry

Graviola

Guava

Orange

Lemon

Passion fruit

Mango

Strawberry / blackberry

Cupuaçu

Orange/Basil/Ginger

Pinneapple/Cabbage/Ginger

Cup Price R\$ 10,00

PREÇO COPO R\$10,00

cabanadaempada.com.br

[f](https://www.facebook.com/cabanadaempada) [@](https://www.instagram.com/cabanadaempada) /cabanadaempada