



**CABANA
DA EMPADA**

CARDÁPIO



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





SUGESTÃO DO DIA

CALDINHO DE CAMARÃO

Prove esse delicioso caldinho
acompanhado com as
torradinhas da casa.

R\$ 26,00

PITITINGA

Saboreie nossos
crocantes peixinhos fritos
ao molho de alho

R\$ 45,00

RISOTO DE COGUMELOS

Cogumelos frescos
regados ao vinho branco
e arroz arbóreo

R\$ 71,00



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





TIRA GOSTO

CAMARÃO SALTEADO

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

R\$ 91,00

CASQUINHA

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

R\$ 68,00



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 lambar os dedos.

R\$ 74,00

PICANHA OU CARNE DE SAL Aperitivo

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

R\$ 108,00

SALADAS

CEASAR SALADA

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

R\$ 81,00



SALADA TROPICAL

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

R\$ 88,00







SALADAS

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.

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

R\$ 88,00



INDIVIDUAL

BRASILEIRINHO

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

R\$ 81,00

PEIXE EMBANANADO

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

R\$ 89,00

PEIXE COM LEGUMES AO SHOYO

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

R\$ 86,00





INDIVIDUAL

RISOTO À PRIMAVERA

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

R\$ 71,00

RISOTO DE CAMARÃO

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

R\$ 94,00

RISOTO DE GORGONZOLA COM ABACAXI

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

R\$ 94,00

RISOTO CÍTRICO

Servido com camarões envolvidos com lascas de coco fresco.

R\$ 94,00





CABANA
DA EMPADA

MASSAS

SPAGUETTI
AO MOLHO
PESTO
R\$ 71,00

SPAGUETTI
c/ MOLHO de
NOZES e
GORGONZOLA
R\$ 71,00

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

R\$ 68,00

PENNE AO
MOLHO DE
CAMARÃO
COM TOMATES
FRESCOS
R\$ 94,00

SPAGUETTI
COM MOLHO
DE TOMATE
E CUBOS
DE FILÉ
R\$ 81,00



NOVIDADES DO NOSSO CARDÁPIO

SPAGUETTI NEGRO
COM FRUTOS
DO MAR

MEXILHÃO

POLVO

LULA

CAMARÃO

R\$ 94,00

BIFE DE CHORIZO
ARROZ DE SALSA
E FAROFA DE
BANANA

temperado com
sal de parrilha

R\$ 90,00





PRA DIVIDIR

PEIXE FRITO

Peixe fresquinho servido sob cama de folhas verdes, com vinagrete de tomates e coentro 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.

197,00

FILE DE BADEJO GRELHADO

Badejo envolto 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 shoyo e gengibre, servido na pedra, acompanhado de arroz branco

197,00





PRA DIVIDIR

CAMARÃO ORIENTAL

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

R\$ 197,00

CAMARÃO NA MORANGA

A mistura de sabores da moranga e dos camarões faz com que este prato seja muito 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





PRA DIVIDIR

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, e mexilhão, com arroz branquinho, pirão de peixe e farofa de dendê. Sensacional!

R\$ 197,00





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

PORÇÕES À PARTE

Arroz branco.....	R\$	19,00
Arroz ao leite de coco.....	R\$	28,00
Batata frita.....	R\$	39,00
Batata Palha.....	R\$	21,00
Farofa (manteiga ou dendê).....	R\$	29,00
Farofa molhada.....	R\$	21,00
Feijão de caldo.....	R\$	21,00
Feijão tropeiro.....	R\$	29,00
Legumes ao shoyo.....	R\$	34,00
Pirão.....	R\$	21,00
Purê de aipim.....	R\$	21,00
Vinagrete.....	R\$	21,00





SOBREMESAS

AFFOGATO

Sorvete de creme, calda de chocolate,
café e chantilly

R\$ 33,00

COCADA MOLE COM SORVETE R\$ 33,00

GELATTO DE CHOCOLATE c/ CHANTILY R\$ 36,00

GELATTO DE COCO c/ CALDA DE GENGIBRE R\$ 26,00

GELATTO (1 BOLA) R\$ 13,00

GELATTO (2 BOLAS) R\$ 22,00

PETIT GATEAU COM SORVETE R\$ 29,00

DOCES CASEIROS COM QUEIJO BRANCO R\$ 19,00

TORTAS (FATIA) R\$ 15,00

Empada doce R\$ 11,00





BEBIDAS

Água mineral.....(sem gás).....	R\$ 6,00
Água mineral.....(com gás).....	R\$ 8,00
Refrigerante.....	R\$ 8,00
Suco natural.....	R\$ 9,00
Cerveja Long Neck	
(Corona, Heineken)	R\$ 17,00
(Budweiser, Stella, Eisenbahn).....	R\$ 14,00
Cerveja Artesanal 600ml.....	R\$ 35,00
Baden Baden 600ml.....	R\$ 23,00
Caipirinha.....	R\$ 18,00
Caipirinha especial.....	R\$ 20,00
Caipiroska.....	R\$ 20,00
Caipiroska especial.....	R\$ 22,00
Amarula.....	R\$ 25,00
Contreau.....	R\$ 25,00

1/2 porção dos pratos para dividir será cobrado 60% do valor



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
Filé 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



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

Araçá Boi

Graviola c/ Amora

Graviola

Goiaba

Laranja

Limão

Maracujá

Manga

Morango c/ Amora

Cupuaçu

Laranja/Manjericão/Gengibre

Abacaxi/Couve/Gengibre

PREÇO COPO R\$10,00