

@camaraobahiarg

BRAHMA


CAMARÃO[®]
Bahia
O Restaurante


GRUPO LB
HOLDING DE EMPRESAS



BRAHMA

APRESENTA

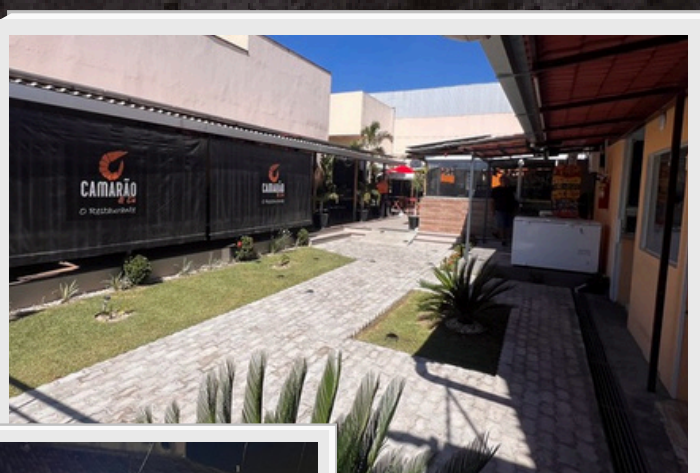
NOSSA HISTÓRIA

O Camarão Bahia® começou sua trajetória em 2011, na cidade de Barreiras, Bahia, com um cardápio focado em frutos do mar e espetinhos variados. Com dedicação e muito sabor, fomos conquistando o paladar dos nossos clientes e, aos poucos, ampliando nosso menu — sempre com ingredientes de qualidade e um tempero especial: o amor.

Em 2022, demos um passo importante com a abertura da nossa unidade no bairro Renato Gonçalves, um espaço pensado para oferecer mais conforto, sofisticação e uma verdadeira imersão na gastronomia que nos representa.

Hoje, com a casa cheia de histórias e sabores, sonhamos mais alto: levar a experiência do Camarão Bahia para outras cidades, sempre mantendo a essência que nos tornou referência.

O Restaurante 2022



Boteco Gastronomico 2013



Primeira unidade 2011
(Transferida Para o Cais)



Entradas e Petiscos

Fritas Bahia

Mix Bahia ★★★★★ 115,00

650g de petiscos divididos em: camarão maluquinho alho e óleo, camarão maluquinho empanado, isca de tilápia, carne do sol, mandioca frita, batata frita com cheddar e bacon. acompanha molho tartáreo e molho especial de geleia.

Divino Camarão 70,00

10 Camarões empanados em farinha especial, servidos na taça, acompanhados de molho especial a base de geleia de pimenta e cream cheese

Mini Acarajé 45,00

5 mini acarajés, acompanhados de vatapá, camarão e vinagrete.

Ceviche de Salmão 65,00

Cubos de salmão frescos marinados em suco de limão siciliano, cebola roxa, pimenta dedo de moça e condimentos.

Camarão No Palito 20,00

Servido com vinagrete e farofa especial da casa.

Fritas Bahia 58,00

Batatas fritas crocantes com generosa camada de cream cheese, coberta com carne seca desfiada e finalizadas com cebolinha fresca. Uma explosão de sabor nordestino em cada garfada – simples, irresistível e cheia de personalidade! **NOVIDADE!**



Batata Frita 35,00

400 gr de batata fininha premium super crocante e levemente salgada. Acompanha molho Rosé.

Batata Frita Especial 55,00

400 gr de batata fininha premium super crocante, levemente salgadas, acompanhada de duas camadas de queijo tipo cheddar e cubos de bacon.

Isca De Tilápia 80,00

300 gr de tiras de tilápia empanadas em farinha super crocante, acompanhadas de molho tártaro.

Pastel De Frango 50,00

10 pastéis recheados com frango, catupiry e milho. **NOVIDADE!**

Pastel De Camarão 60,00

10 pastéis com camarão acompanhados de molho lambão (vinagrete, pimenta de cheiro, cheiro verde, azeite e um toque de pimenta malagueta)

Pastel De Siri 60,00

10 pastéis com siri acompanhados de molho lambão.

Tábua de Frios 80,00

Salame, queijos (muçarela, provolone, gorgonzola), ovo de codorna, azeitona verde, torradas e geleia de pimenta)



Tábua De Frios





Entradas e Petiscos



Camarão Alho E Oléo S/ Casca 90,00

300 gr de Camarão salteados com azeite e alho ralado.

Filé Com Fritas 65,00

filé mignon em tiras refogados em cebola e acompanhados de batata frita bem sequinhas e crocante.

Vinagrete De Polvo/Camarão 60,00

Vinagrete bem temperado com camarão ou cubos de polvo.

Camarão Tropical 70,00

Um delicioso abacaxi recheado com camarão, abacaxi e creme a base de leite de coco, catupiry e queijo. Coberto com queijo gratinado.

Dadinhos De Tapioca 40,00

Tapioca moldada em cubos servido com molho a base de geleia de pimenta e cream cheese.



Camarão Tropical

Camarão Empanado 80,00

300 gr de camarão empanados em farinha super crocante, acompanhados de molho tártaro.

Camarão Encapotado 75,00

6 camarões empanados no catupiry, acompanhados de molho a base de geleia de pimenta e cream cheese

Casquinha De Siri 45,00

Carne de siri catado, refogado com azeite de dendê e leite de coco, finalizada com cheiro verde. Acompanha um delicioso vinagrete e farofa de dendê.

Pititinga Frita 50,00

Mini peixe frito sequinho e crocante. Acompanha molho tártaro.

Carne do Sol C/ Fritas 55,00

Carne do sol frita na manteiga de garrafa acompanhados de fritas bem crocante.



Camarão Empanado

Caldos

Caldo de Camarão 25,00

Caldo de Sururu 25,00

Caldo de Carne 18,00

Caldo de Frango 18,00

Bolinhos

Bolinho de Camarão 75,00
10 Unidades

Bolinho de Bacalhau 55,00
10 Unidades

Bolinho de Carne Seca 50,00
10 Unidades

Bolinho de Costela 55,00
8 Unidades

Bolinho de Salmão 75,00
8 Unidades

Mix De Bolinhos 80,00

(2 de Salmão, 2 de Carne Seca, 2 de Bacalhau, 2 de Costela e 2 de camarão)

@camaraobahiarg


CAMARÃO[®]
Bahia
O Restaurante



Moquecas

2 PESSOAS / 4 PESSOAS

Moqueca De Filé de Tilápia Com Camarão e Catupiry **NOVIDADE!** 230,00 / 380,00

Para 2 Pessoas 500g de peixe + 200g de camarão.

Para 4 Pessoas 1000g de peixe + 400 g de camarão.

Moqueca de Camarão 180,00 / 300,00

Para 2 Pessoas 400g. Para 4 Pessoas 800g. (Camarão G)

Moqueca De Pescada Amarela 150,00 / 270,00

Para 2 Pessoas 500g. Para 4 Pessoas 1000g.

Moqueca De Robalo 170,00 / 290,00

Para 2 Pessoas 500g. Para 4 Pessoas 1000g.

Moqueca De Surubim 150,00 / 270,00

Para 2 Pessoas 500g. Para 4 Pessoas 1000g.

Bobó De Camarão 190,00 / 310,00

Para 2 Pessoas 400g. Para 4 pessoas 800g (Camarão G)



Moqueca De Robalo Com Camarão 230,00 / 380,00

Para 2 Pessoas 500g de peixe + 200g de camarão.

Para 4 Pessoas 1000g de peixe + 400 g de camarão.

Moqueca De Surubim Com Camarão 210,00 / 350,00

Para 2 Pessoas 500g de peixe + 200g de camarão.

Para 4 Pessoas 1000g de peixe + 400 g de camarão.

Moqueca De Pescada Com Camarão 210,00 / 350,00

Para 2 Pessoas 500g de peixe + 200g de camarão.

Para 4 Pessoas 1000g de peixe + 400 g de camarão.

Moqueca De Robalo Com Banana 180,00 / 300,00

Para 2 Pessoas 500g de peixe + 150g de Banana Da Terra

Para 4 Pessoas 1000g de peixe + 300 g de Banana Da Terra

Moqueca De Siri Catado 170,00 / 290,00

Para 2 Pessoas 400g para 4 Pessoas 800g

Mariscada 210,00 / 360,00

Camarão, Mexilhão, Aratu, Ostra, Filé de Surubim, Aneis De Lula, e Sururu.





Refeições Completas

2 PESSOAS / 4 PESSOAS

Frutos do Mar

Camarão Bahia 135,00 / 230,00

Camarões médios envoltos em arroz ao molho branco, catupiry, ervilhas frescas, mussarela ralada, presunto em cubos e batata palha.

Camarão Da Casa 190,00 / 330,00

Camarão Bahia acompanhado de 6 camarões encapotados com catupiry para 2 pessoas e 12 camarões encapotados para 4 pessoas.

Talharim Com Camarão Aos 4

Queijos 115,00 / 210,00

Massa fresca talharim com saborosos e macios camarões, finalizado ao molho quatro queijos (gorgonzola, mussarela, parmesão e provolone)

Bacalhau a Gomes De Sá 125,00 / 200,00

Lascas de bacalhau amaciadas ao leite, refogados com azeite, alho, cebola, salsa e azeitonas preta, finalizado com rodela de batata e ovos cozidos. Acompanha arroz e salada mista.

Surubim Frito Em Postas 125,00 / 230,00

500gr de Surubim em postas, acompanha arroz, farofa d'água e salada.

Chapa de Frutos Do Mar 315,00

Uma seleção premium dos sabores do mar servida na chapa: lagosta succulenta, camarões ao alho e óleo (com e sem casca), tentáculos macios de polvo, mexilhões na meia concha e uma combinação de legumes grelhados no ponto certo. Acompanha arroz branco soltinho. **NOVIDADE!**

Spaghetti De Frutos do Mar 115,00 / 210,00

Spaghetti com camarão, mexilhão e Lula, finalizado com molho sugo.



Carnes e Frango

Picanha Na Chapa 150,00 / 270,00

400gr e 800g de Picanha Ultra Premium Grelhada Na Chair Broiler. Acompanha arroz, feijão tropeiro e vinagrete.

Costelinha Ao Molho Barbecue 85,00 / 155,00

Costela de Porco assada e coberta com molho barbecue. Acompanha arroz, purê ou fritas

Chapa Do Sertão 120,00

Suculenta carne do sol grelhada na chapa, servida com queijo coalho e banana da terra. Acompanha arroz branco, feijão temperado e farofa crocante de panko com bacon. Uma explosão de sabores típicos do nosso sertão! **NOVIDADE!**

Parmegianas

Filé Mignon a Parmegiana 115,00 / 220,00

Mignon empanado em farinha especial, cobertos com queijo e molho parmegiano especial da casa, servidos com dois acompanhamentos (arroz soltinho, purê de batata, fritas ou macarrão alho e óleo.)

Filé De Frango a Parmegiana 105,00 / 190,00

Peito de frango empanado em farinha super crocante, cobertos com queijo e molho parmegiano especial da casa, servidos com dois acompanhamentos (arroz soltinho, purê de batata, fritas ou macarrão alho e óleo.)

Camarão a Parmegiana 140,00 / 255,00

Camarão empanado em farinha super crocante, coberta com queijo e molho parmegiano especial da casa, servidos com dois acompanhamentos (arroz soltinho, purê de batata, fritas ou macarrão alho e óleo.)

Tilápia à Parmegiana com Molho Branco 125,00 / 230,00

Tilápia empanada em farinha super crocante, coberta com queijo e molho branco especial da casa, servidos com dois acompanhamentos (arroz soltinho, purê de batata, fritas ou macarrão alho e óleo.)



Escondidinhos

Acompanha batata palha e arroz.

Escondidinho Camarão 110,00 / 190,00

Escondidinho Bacalhau 110,00 / 190,00

Escondidinho Fumeiro 90,00 / 150,00

Escondidinho Trio Nordestino 100,00 / 165,00

(Calabresa, Fumeiro, Carne De Sol)

Saladas



Salada Caesar De Camarão 60,00

alface americana, tomates cereja, cebola roxa, camarão grelhado no alho e óleo, parmesão ralado e Croutons. Acompanha Molho Especial.

Mix de folhas 30,00

Mix de alfaces, tomate em rodelas, azeitonas, cebola roxa e pimentão.

Salada Caesar De Frango 40,00

alface americana, tomates cereja, cebola roxa, lascas de peito de frango grelhado, parmesão ralado e Croutons. Acompanha Molho Especial.



Cardápio Mounjaro

Fotos e Tabelas Nutricionais



Camarão Grelhado com Legumes Mediterrâneos

Camarões grelhados no azeite extra virgem, servidos com arroz de quinoa, legumes mediterrâneos e ervas finas.

351 kcal

37g proteína

R\$ 62,00

Tilápia com Purê de Couve-flor

Tilápia grelhada, servida com ceviche de manga e purê de couve flor.

290 kcal

35g proteína

R\$ 58,00

Porção Proteica de Frango e Quinoa

Filé de frango grelhado na chair broiler, servido em tiras, com mix de folhas, tomate cereja, cebola roxa, quinoa salpicada e molho ranch.

410 kcal

42g proteína

R\$ 50,00

Salmão Premium com Brocolis e Purê de Baroa

Salmão grelhado com crosta de castanha, servido com brócolis salteados na manteiga e purê de batata baroa.

430 kcal

40g proteína

R\$ 75,00

Camarão ao Limão Siciliano com Talharim Verde

Camarões grelhados temperados com limão siciliano, servidos com talharim verde refogado e tomate cereja refogado no azeite extra virgem.

300 kcal

37g proteína

R\$ 75,00



Refeições Individuais

Risotos

Risoto de Camarão 65,00

Risoto cremoso com camarão refogado em tempero batido.

Risoto de Filé Mignon Com Molho Madeira 55,00

Risoto cremoso com cubos de mignon ao clássico molho madeira.

Risoto de Filé Mignon Com Gorgonzola 70,00

Risoto cremoso com cubos de mignon ao molho gorgonzola.

Risoto de Carne seca com abóbora 45,00

Risoto cremoso com carne desfiada e abóbora cozida.

Risoto com Salmão ao Molho De Laranja 85,00

Arroz arbóreo com camarão, acompanhado de um delicioso salmão grelhado e um molho de laranja, que traz a combinação perfeita para o prato.

Risoto de Limão Siciliano com Ragu de Costela 65,00

Cremoso risoto preparado com arroz arbório, finalizado com raspas e suco de limão siciliano, que trazem leveza e um toque cítrico ao prato. Acompanha um ragu de costela bovina cozida lentamente por horas até atingir o ponto perfeito de maciez.

Risoto De Arroz Negro C/ Camarão Grelhado 75,00

Arroz negro cremoso com camarões grelhados, uma mistura irresistível de sabor e textura, perfeita para quem busca uma experiência leve e marcante.



Carnes

Medalhão de Filé Com Molho Madeira 70,00

Filé Mignon coberto com molho madeira, acompanhado de arroz à Piemontese e Purê.

Filé Mignon a Parmegiana 60,00

Filé Mignon Empanado coberto com queijo e molho especial, acompanha arroz, purê ou fritas.

Medalhão De Filé Com Gorgonzola 80,00

Filé Mignon coberto com molho gorgonzola, acompanhado de arroz Biro Biro e Purê.

Salmão Grelhado 75,00

Delicioso salmão grelhado acompanhado de arroz com brócolis e escamas de banana da terra.

Strogonoff De Camarão 58,00

Acompanha arroz e batata palha

Strogonoff De Mignon 50,00

Acompanha arroz e batata palha

Filé De Tilápia Grelhado 55,00

Filé de tilápia deliciosamente temperado com blend de ervas finas, servido com arroz integral 7 grãos e legumes no vapor.

Filé De Frango a Parmegiana 55,00

Filé de frango Empanado coberto com queijo e molho especial, acompanha arroz, purê ou fritas.

Medalhão De Filé Com Fettuccine 55,00

2 Medalhões de filé mignon envoltos no bacon servido com um delicioso fettuccine no molho branco.



Drinks

CAIPIROSKA <small>Escolha uma fruta</small>	R\$ 28,00
(Limão, Morango, Maracujá, Kiwi, Tangerina, Abacaxi)	
CAIPIRINHA <small>Escolha uma fruta</small>	R\$ 25,00
(Limão, Morango, Maracujá, Kiwi, Tangerina, Abacaxi)	
JACK BEACH	R\$ 40,00
(jack daniels, energético, licor de pêssego e amarena)	
MORANVINHO	R\$ 30,00
(Morango, vinho, gelo e xarope de açúcar)	
COZUMEL	R\$ 25,00
COZUMEL COM TEQUILA	R\$ 30,00
APEROL	R\$ 28,00
(Aperol e Espumante)	
SEX ON THE BEACH	R\$ 30,00
(Vodka, licor de pêssego, suco de laranja e grenadine)	
MARGARITA	R\$ 30,00
(Contreau, curaçau blue, tequila branca, suco de limão e borda de sal.)	
MOSCOW MULE	R\$ 28,00
(Vodka, limão, gelo, xarope de gengibre e espuma)	
NEVADA	R\$ 28,00
(Vodka, limão, leite condensado)	
MOJITO	R\$ 25,00
(Rum, sumo de limão, hortelã, soda limonada e gelo)	
BRANCA DE NEVE	R\$ 25,00
(Tequila, leite condensado, sorvete de coco)	
COQUETEL COM ÁLCOOL	R\$ 25,00
COQUETEL SEM ÁLCOOL	R\$ 22,00
GIN TÔNICA	R\$ 30,00
(Gin, limão siciliano, alecrim e tônica)	
GIN TROPICAL	R\$ 35,00
(Gin, suco de laranja, red bull tropical, pimenta rosa e laranja)	
GIN TANGERINA	R\$ 35,00
(Gin, xarope de tangerina, tônica, anis estrelado e tangerina)	
GIN MAÇÃ VERDE	R\$ 35,00
(Gin, xarope de maçã verde, tônica, zimbro e maçã verde)	
GINZADA	R\$ 35,00
(Gin, licor de pêssego, limão siciliano, zimbro, red bull, e espuma de gengibre)	
NEGRONI	R\$ 35,00
(Gin, Vermute e Campari)	
ESPAÑHOLA <small>Escolha uma fruta</small>	R\$ 35,00

ROSKA CAMARÃO BAHIA ----- R\$ 38,00

GIN PARI ----- R\$ 37,00

(Gin, campari, limão siciliano, tônica, folhas de hortelã e especiarias)

43 FRESH ----- R\$ 38,00

(Licor 43, limão siciliano e schweppes citrus)

CAIPIVINHO ----- R\$ 35,00

Destilados

Whisky:	Dose / Garrafa
Buchanan's	20 / 320
Old Par	18 / 250
Red Label	15 / 160
Chivas 12	19 / 300
Jack Daniels	18 / 230
Gin:	
Gin Beefeater	15 / 190
Gin Tanqueray	20 / 200
Licor:	
Amarula	15 / -
Contreau	18 / -
Licor 43	23 / -
Don Luiz	16 / -
Outros:	
Seleta	07 / -
Vodka Absolut	15 / 160
Bacardi	10 / -
Domecq	10 / -
Campari	11 / -
Tequila	16 / -



Bebidas

@camaraobahiarg

Cervejas 600:

Original	R\$ 15,00
Spaten	R\$ 16,00
Stella	R\$ 17,00
Brahma	R\$ 14,00
Budweiser	R\$ 14,00

Cervejas Long Neck:

Spaten	R\$ 12,00
Stella	R\$ 12,00
Stella S/ Gluten	R\$ 13,00
Corona	R\$ 14,00
Corona Cero	R\$ 14,00
Budweiser	R\$ 11,00

Refrigerantes Lata:

Guaraná Antarctica	R\$ 8,00
Sukita	R\$ 8,00
H2OH!	R\$ 9,00
Pepsi	R\$ 8,00
Coca Cola	R\$ 8,00
Coca Zero	R\$ 8,00
Coca Ks	R\$ 9,00

Chopp:

Brahma 340 ml	R\$ 15,90
---------------	-----------



Águas:

Água S/ Gás	R\$ 6,00
Água C/ Gás	R\$ 7,00
Água De Coco	R\$ 10,00

Tônicas:

Tônica Tradicional	R\$ 7,00
Tônica S/ Açúcar	R\$ 7,00

Energeticos:

Red Bull	R\$ 20,00
Red Bull Tropical	R\$ 22,00
Red Bull Melancia	R\$ 22,00

Sucos:

Suco Copo	R\$ 10,00
Acrescimo De Leite	R\$ 2,00

Sobremesa:

Pudim	R\$ 15,00
Banana Split	R\$ 25,00
<small>(Banana em rodela, morango picado, calda de chocolate, sorvete de creme, chantily)</small>	
Petit Gateau	R\$ 35,00
Fatia De Torta	R\$ 15,00
<small>(Consultar Sabores)</small>	

*Cobramos Couvert Artistico Em Dias De Musica Ao Vivo (consulte valor)

*Cobramos 10% (Taxa De Serviço)

*Trabalhamos com camarão descascado e eviscerado em todos os pratos que levam essa iguaria.

*Crianças no parquinho são de responsabilidade dos responsáveis.



Carta De Vinhos

Tinto:

 *Chile:*

Concha y Toro Reservado Carmenere 95,00
(Harmoniza com carnes magras, massas e risotos)

Santa Helena Cabenet Sauvignon 95,00
(Harmoniza com carnes vermelhas e petiscos fritos)

Casillero del Diablo Cabenet Sauvignon 110,00
(Harmoniza com carnes vermelhas e petiscos fritos)

 *Portugal:*

Periquita Reserva 210,00
(Harmoniza com carnes vermelhas e queijos intensos. Indicado Para Tábua de frios)

Periquita 125,00
(Carnes Vermelhas e Queijos Duros)

Branco e Rosé:

 *Chile:*

Casillero Del Diablo Rose 130,00
(Harmoniza bem com frutos do mar, aperitivos fritos e tábua de frios)

 *Portugal:*

Periquita Branco 110,00
(Harmoniza com frutos do mar, queijos frescos, salmão e massas com molhos suaves)

Casal Garcia Branco 110,00
(Harmoniza com frutos do mar, queijos frescos, salmão e massas com molhos suaves)

Espumante:

Chandon Brut ; demi-seco ou Rosé 200,00



 *Espanha:*

Pata Negra Gran Reserva Tempranillo 2012 220,00
(Um vinho bem agradável ao paladar, harmoniza com massas e carnes assadas ou grelhadas)

 *Argentina:*

Catena Malbec 2018 300,00
(Harmoniza com diversas carnes vermelhas, principalmente picanha. Indicado Também para carnes com molho)

Angelica Zapata Merlot Alta 2016 450,00
(Harmoniza com todos os tipos de queijos, carnes vermelhas assadas e massas encorpadas)

 *Italia:*

Cella Lambrusco 80,00
(Vinho Frizante, harmoniza com carnes vermelhas e frios. Indicado para tábua de frios)

Taxa De Rolha 80,00

