

Cardápio Laguna

🍏 *Utilizamos produtos sazonais sujeitos a disponibilidade*

Entradas

➤ *Pastel de Camarão com Molho de Tomates Pelados & Catupiri (porção com 4 unidades).....R\$40.00*

➤ *Casquinha de Siri.....R\$25.00*

➤ *Camarões Empanados servidos com anéis de Cebola & Molho agridoce.....R\$80.00*

➤ *Camarões ao Molho de Ervas ou Alho e Azeite.....R\$100.00*

➤ *Empanado de Lulas ao Molho Agridoce.....R\$60.00*

Pratos Quentes

★ Pratos servidos em Chapas ou Panelas Especiais Le Creuset para duas pessoas.

Grelhados

🍴 | Grelhados com ervas e azeite, os Frutos do Mar são levados à mesa em Chapas Duplas acompanhados de Molho de Alcaparras e Champignon, Arroz com Vagem, Cenoura e Ovo e Legumes Grelhados.

Peixe nobre do dia

- Peixe.....R\$180.00
- Peixe & Camarão.....R\$200.00
- Frutos do Mar (Camarão, Lula, Polvo & Peixe).....R\$250.00
- Mista (Lagosta, Camarão, Lula, Polvo & Peixe).....R\$280.00
- Lagosta.....R\$250.00

* Acompanhamentos extras serão cobrados a parte

Arroz de Frutos do Mar

Ou de Polvo

🍴 | É o gostoso encontro do Camarão, Polvo & Lula com Vinho Branco reduzido.

★ *Panela Dupla*.....R\$170.00

Loló de Camarão

🍴 | Creme de Batata Baroa, Catupiri e Especiarias acompanhado de Arroz Branco e Farofa Amarela.

★ *Panela Dupla*.....R\$170.00

* Acompanhamentos extras serão cobrados a parte

Moqueca Alagoana

🍴📌 Prato típico de Alagoas com molho naturalmente colorido por urucum, realçado com leite de coco da própria fruta e leve toque de azeite de dendê em Panela Especial acompanhado por Arroz Branco, Farofa Amarela, Creme de Acaçá e Fruta da época

★ Panela Dupla

- Camarão.....R\$180.00
- Peixe Nobre (do dia).....R\$190.00
- Peixe(do dia) com Camarão.....R\$220.00
- Frutos do Mar (Peixe/ Camarão/ Lula/ Polvo).....R\$250.00

* Acompanhamentos extras serão cobrados a parte

Curry

🍴📌 Prato afrodisíaco e exótico, o Curry é uma especialidade indiana resultado da junção de várias ervas marcado por seu forte sabor de influência tipicamente oriental acompanhado de Arroz Branco, Amendoim, Mango Chutney, Coco ralado e Banana.

Prato Individual

- Camarão ao Curry.....R\$80.00
- Mignon ao Curry.....R\$80.00
- Frango ao Curry.....R\$50.00
- Banana ao Curry (Vegetariano).....R\$45.00

Infantil (até 10 anos)

- 🍴📌 Penne à Bolonhesa.....R\$30.00

Acompanhamentos Extras.....R\$16.00

Sobremesas

- *Apple Crispy.....R\$20.00*
(Maçã crocante com sorvete de creme, cereja e refrescante toque de licor de menta)

- *Sundae a Laguna.....R\$20.00*
(Sorvete de creme coberto por calda de chocolate quente, amendoim torrado e cereja)

- *Banana Flambé.....R\$20.00*
(Banana flambada e caramelizada com sorvete de creme)

- *Bolo Laguna.....R\$20.00*
(Bolo de chocolate com calda quente de chocolate, sorvete de creme)

- *Sorvete de Creme (1 bola) Ou Picole de Frutas.....R\$ 7.00*

Bebidas

- *Refrigerantes*.....R\$6.00
- *Suco de Fruta natural*
Laranja, Maracujá, Uva, Caju e Limonada,.....R\$9.00
- *Água Mineral Natural*
com ou sem gás.....R\$6.00
- *Cervejas Long Neck*
 -  *BOHEMIA*.....R\$10,00
A primeira cerveja do Brasil é leve, refrescante, com aroma frutado, malte 100% importado e lúpulo da República Tcheca. Um absurdo de cerveja.
 -  *STELLA ARTOIS*.....R\$12,00
Com mais de 600 anos de tradição, a receita da Stella produz uma cerveja de cor cristalina, aroma suave e notas maltadas — características que são resultados do lúpulo Saazner (da República Tcheca) usado na produção.
- *Batida de Coco*.....R\$20.00
- *Caipirinhas & Caipivodkas de Maracujá, Lima da Pérsia, Limão, Caju, Lichia, Morango e Abacaxi*.....R\$25.00
- *Aperol Spritz, Hugo, White Laguna, Katja e Lichicoco*.....R\$25.00
- *Shots*
Tequila Souce, Gin, Martine Dry, Campari, Aguardente magnífica, Underberg, Absolut.....R\$20.00
- *Whisky*
 - Johnie W. Red Label*.....R\$20.00
 - Johnie W. Black Label*.....R\$25.00
- *Licor*.....R\$20.00
- *Café Expresso*.....R\$5.00
- *Cappuccino*.....R\$8.00