

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*

★ *Iscas de Peixe empanados com Molho Acre Doce.....R\$80.00*

Pratos Quentes

① 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 (Cavaca, Camarão, Lula, Polvo & Peixe).....R\$280.00
- ★ Lagosta.....R\$250.00

* Acompanhamentos extras serão cobrados a parte

Arroz de Frutos do Mar

★ 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)

- ★ Filé de Frango / Mignon ou Peixe com arroz branco e batatinha.....R\$30.00/ R\$40.00

** Frango e Mignon são cortados em cubinhos*

- ★ **Acompanhamentos Extras**.....R\$8.00

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 e Maracujá.....R\$9.00

★ Água Mineral Natural
com ou sem gás.....R\$6.00

★ Cervejas Long Neck



BOHEMIA.....R\$10,00



STELLA ARTOIS.....R\$12,00

★ Batida de Coco.....R\$20.00

★ Caipirinhas (51) & Caipivodka (Smirnoff) Maracujá, Lima da Pérsia,
Limão, Caju.....R\$20.00

Caipivodka Importada Absolut / Cachaça do Bom.....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 Espresso.....R\$5.00

★ Cappuccino.....R\$8.00