

TABELA DE GRAMATURAS



TABELA DE GRAMATURAS E QUANTIDADES		
ENTRADAS	DIVINO CAMARÃO	10 UNIDADES
	MINI ACARAJÉ	5 UNIDADES
	CEVICHE DE SALMÃO	200 g
	FILÉ AO MOLHO GORGONZOLA	300 g
	CAMARÃO NO PALITO	5 UNIDADES
	DADINHOS DE TAPIOCA	10 UNIDADES
PETISCOS	BATATA FRITA	400 g
	BATATA FRITA ESPECIAL	400 g
	ISCA DE TILÁPIA	300 g
	PASTEL DE CAMARÃO	10 UNIDADES
	ISCA DE ROBALO	300 g
	CAMARÃO ALHO E OLÉO	400 g
	PORÇÃO DE QUIBE	10 UNIDADES
	CAMARÃO EMPANADO	300 g
	CAMARÃO ENCAPOTADO	6 UNIDADES
	CASQUINHA DE SIRI	150 g
	PITITINGA FRITA	300 g
	CARNE DO SOL C/ FRITAS	300 g
MOQUECAS	MOQUECA DE CAMARÃO	400g (P2) ; 800g (P4)
	MOQUECA DE PEIXE	500g (P2) ; 1000g (P4)
	MOQUECA DE PEIXE COM CAMARÃO	500g + 200g (P2) ; 1000g + 400g (P4)
	MARISCADA	100g (P2) ; 200g (P4) De cada marisco
CARNES E FRANGO	PICANHA NA CHAPA	400g (P2) ; 800g (P4)
	FILÉ MIGNON A PARMEGIANA	350g (P2) ; 700g (P4)
	FILÉ DE FRANGO A PARMEGIANA	350g (P2) ; 700g (P4)
	COSTELINHA AO MOLHO BARBECUE	350g (P2) ; 700g (P4)
FRUTOS DO MAR	CAMARÃO INTERNACIONAL	200g (P2) ; 400g (P4)
	CAMARÃO DA CASA	200g + 6 und. (P2) ; 400g + 12 und. (P4)
	CAMARÃO A PROVENÇAL	200g (P2) ; 400g (P4)
	TALHARIM COM CAMARÃO	200g (P2) ; 400g (P4)
	BACALHAU A COMES DE SÁ	250g (P2) ; 500g (P4)
	SURUBIM FRITO	500g (P2) ; 1000g (P4)
	BOBO DE CAMARÃO	400g (P2) ; 800g (P4)
ESCONDIDINHOS	ESONDIDINHO DE CAMARÃO	200g (P2) ; 400g (P4)
	ESONDIDINHO DE BACALHAU	200g (P2) ; 400g (P4)
	ESONDIDINHO DE FUMEIRO	200g (P2) ; 400g (P4)
	ESONDIDINHO TRIO NORDESTINO	100g (P2) ; 200g (P4) de cada item
BOLINHOS	BOLINHO DE BACALHAU	10 UNIDADES
	BOLINHO DE CARNE SECA	10 UNIDADES
	BOLINHO DE COSTELA	8 UNIDADES
RISOTOS	RISOTO DE CAMARÃO	150g
	RISOTO DE FILÉ MIGNON	150g
	RISOTO DE CARNE SECA	150g
CARNES	MEDALHÃO DE FILÉ COM MOLHO MADEIRA	250g
	FILÉ MIGNON A PARMEGIANA (INDV)	200g
	MEDALHÃO DE FILÉ COM GORGONZOLA	250g
	SALMÃO GRELHADO	200g
	STROGONOFF DE CAMARÃO	150g
	STROGONOFF DE MIGNON	150g
	FILÉ DE TILAPIA GRELHADO	250g
KIDS	MIGNON A MILANESA	150g
	FRANGO A MILANESA	150g

*Os valores são referentes aos pesos dos produtos in natura e podem sofrer alteração por conta do processamento/cozimento.