



**CARDÁPIO
CENTRAL**

Obra da capa



Haroldo Baleixe

“O Central é o único restaurante da AP onde a flor do jambeiro cai no prato.”

- Roberto Terezo

Menu

Escolha uma categoria abaixo e clique para ser redirecionado.

Café da Manhã

Salgados

Sanduíches

Tira-Gostos

Entradas

Pratos Principais

Monte seu Prato

Menu Kids

Sobremesas

Bebidas

Não aceite conta manuscrita. Exija a nota fiscal eletrônica.
Se beber, não dirija! Taxa de serviço é opcional.

É proibido vender, dar ou servir bebida alcoólica a pessoas com menos de 18 anos de idade.

Para bebida não adquirida no clube, será cobrada a taxa de R\$ 30,00, a título de rolha, por garrafa.

É proibida a utilização de copos de vidro no Deck 360° e nas áreas de entorno dos campos de futebol e quadras.

Clique e acesse o site e as redes sociais do clube!





café da Manhã

*Funcionamento aos sábados, domingos e feriados,
das 08h às 10h.*

Café da Manhã

R\$ 26,00

*Café com leite, fatia de mamão ou melão,
suco de laranja e queijo ou misto quente.*

- Adicionais -

Ovo Frito

R\$ 2,50

Presunto

R\$ 2,50

Leite Condensado

R\$ 3,50

Queijo Muçarela

R\$ 4,00

Leite (200ml)

R\$ 4,00

Tapioca com Manteiga

R\$ 5,00

Tapioca Molhada

R\$ 5,50

*Recheada com coco ralado e molhada
com leite de coco.*

Café com Leite (200ml)

R\$ 6,00

Omelete

R\$ 10,00

Com queijo muçarela, presunto e tomate.



Salgados



Pão de Batata com Peito de Peru e Requeijão

R\$ 10,00

Pastel

Sabores: Carne, Pizza e Queijo.

R\$ 7,00

Enrolado de Salsicha

R\$ 7,00

Coxinha de Galinha

R\$ 8,00

Quibe

R\$ 8,00

Bolinho de Bacalhau

R\$ 10,00

Unha de Caranguejo



R\$ 11,00

Croquete de Leitão

R\$ 12,00

Bolinho de Filé

R\$ 12,00

Bolinho de Camarão

R\$ 14,00

Imagem meramente ilustrativa

Bolinho de Camarão



Sanduíches

Sanduíche de Joelho de Porco à Pururuca **NOVO!** R\$ 26,00

Pão francês, cebola caramelizada e tiras de joelho de porco (260g) assado.*

Queijo Quente R\$ 13,00

*Pão de forma e queijo muçarela.
Acompanha batata francesa.*

Misto Quente R\$ 14,00

*Pão de forma, presunto e queijo muçarela.
Acompanha batata francesa.*

Hambúrguer Artesanal R\$ 13,00

Pão de hambúrguer e carne artesanal (90g).
Acompanha batata francesa.*

*Peso "In Natura".

*Sanduíche de Joelho
de Porco à Pururuca*



Imagem meramente ilustrativa

Sanduíche de Frango

R\$ 12,00

Pão de hambúrguer e peito de frango (100g) na chapa. Acompanha batata francesa.*

AP Chicken

R\$ 15,00

Pão de hambúrguer e peito de frango (100g) à milanesa. Acompanha batata francesa.*

AP Cheddar Burger

R\$ 22,00

Pão de hambúrguer tostado, carne artesanal (90g), queijo cheddar cremoso e cebola caramelizada. Acompanha batata francesa.*

AP Eggs Bacon

R\$ 23,00

Pão de hambúrguer tostado, carne artesanal (90g), queijo muçarela, ovo, tiras de bacon, alface e tomate. Acompanha batata francesa.*

- Adicionais -

Ovo

R\$ 2,50

Presunto

R\$ 2,50

Calabresa

R\$ 4,00

Bacon (Fatia)

R\$ 5,00

Peito de Frango (100g)

R\$ 8,00

Frango à Milanesa

R\$ 9,00

Escalope de peito de frango (100g) empanado em farinha crocante temperada e frito.

Carne Artesanal (90g)

R\$ 8,50

Queijo Muçarela

R\$ 4,00

Queijo Cheddar

R\$ 5,00

Cebola Caramelizada

R\$ 9,00

Salada de Alface e Tomate

R\$ 1,50

BBQ Mayo

R\$ 5,00

Molho com maionese e barbecue.

Tira-Gostos

Leitão Acebolado **NOVO!** R\$ 28,00
Pernil suíno (300g). Acompanha farofa de bacon.*

Isca de Carne Seca Acebolada **NOVO!** R\$ 40,00
Carne seca (250g). Acompanha cebola, banana frita e farofa.*



Bolinho de Maniçoba R\$ 30,00
10 unidades.



Farofa de Mexilhão com Jambu R\$ 28,00
Farinha d'água temperada com chicória, salteada com mexilhão regional (150g) e jambu.*



Provolone à Milanese R\$ 45,00
Queijo provolone (200g) à milanesa. Acompanha geleia de pimenta*



Leitão Acebolado



*Peso
"In Natura".



Caldo de Feijão com Torrada <i>Servido apenas aos sábados.</i>	R\$ 9,00
Caldo de Feijão com Torresmo <i>Servido apenas aos sábados.</i>	R\$ 16,00
Batata Francesa	R\$ 17,00
Casquinha de Caranguejo <i>Massa de caranguejo (100g*).</i> <i>Acompanha farofa.</i>	R\$ 26,00
Dadinho de Tapioca com Queijo Coalho <i>12 unidades. Acompanha geleia de pimenta.</i>	R\$ 38,00
Filé Mignon com Parmesão <i>Cubos de filé mignon (200g*) acompanhados de creme de parmesão com torradas.</i>	R\$ 44,00
Linguiça com Queijo <i>Linguiça (500g*) recheada com queijo, servida com cebolas fritas, torradas e mostarda.</i>	R\$ 46,00
Camarão Crocante  <i>Camarão (250g*) empanado.</i> <i>Acompanha molho rosé.</i>	R\$ 65,00
Farofa Molhada de Camarão com Chicória <i>Farinha d'água temperada com chicória e salteada com camarão (150g*).</i>	R\$ 42,00
Tábua de Frios <i>Torrada, uva, queijos parmesão, gorgonzola, gouda e provolone, salame italiano, copa, peito de frango defumado, azeitona preta, castanha-do-Pará, chalota, tomate-cereja, ovo de codorna, geleia de pimenta e pasta de beringela.</i>	R\$ 90,00 Meia Porção R\$ 49,00

*Peso "In Natura".



Entradas

Salada Tropical **NOVO!**

R\$ 33,00

Mix de folhas, queijo minas frescal, manga, tomate-cereja, melão, castanha, cebola roxa e molho cítrico.

Salada Caesar (clássica)*

R\$ 26,00

Alface americana com queijo parmesão ralado, croutons e molho caesar tradicional.

* Com frango (100g*) na chapa

R\$ 33,00

* Com camarão (150g*) na chapa

R\$ 43,00

Adicional: Queijo Parmesão 30g (R\$ 7,00);

Sopa de Caranguejo

R\$ 26,00

Acompanha torrada.

*Peso "In Natura".

Salada Tropical



Imagem meramente ilustrativa



Pratos Principais

- Carnes -

Picanha Suína ao Forno **NOVO!** R\$ 62,00

Picanha suína (300g) assada no forno. Acompanha arroz à grega e farofa de banana.*

Costelinha Suína com Azeite Aromatizado **NOVO!** R\$ 62,00

Costelinha suína (300g) assada no forno, tutu de feijão e banana à milanesa. Acompanha arroz branco.*

Tornedor de Filé ao Molho Roti **NOVO!** R\$ 70,00

Filé alto (250g) ao molho roti. Acompanha arroz com brócolis e batatas sauté.*

Tornedor de Filé ao Molho Demi-Glace **NOVO!** R\$ 70,00

Filé alto (250g) ao molho Demi-glace, crispy de bacon, batata rústica, arroz cremoso e parmesão.*

Estrogonofe de Filé **NOVO!** R\$ 70,00

Filé (250g) flambado com cognac, creme de leite, champignon e catchup. Acompanha arroz branco e batata palha.*

*Peso
"In Natura".

Picanha Suína
ao Forno

Imagem meramente ilustrativa





Simplesmente AP

R\$ 49,00

Picadinho de carne bovina e bacon (300g). Acompanha farofa de ovo, batata francesa, banana à milanesa e arroz branco.*



Filé Mirim



R\$ 62,00

Filé mignon (300g) em cubos na manteiga. Acompanha arroz branco, farofa de ovo e batata francesa.*

Maminha ao Gorgonzola

R\$ 64,00

Maminha (250g) na chapa servida com molho de gorgonzola, batata sauté e arroz biro-biro.*

Filé à Carlos Gomes



R\$ 70,00

Filé mignon (250g) servido com farofa de ovo, presunto, batata francesa e arroz à grega.*

Filé Mignon à Parmegiana

R\$ 72,00

Filé mignon (250g) à milanesa, com muçarela gratinada e molho de tomate.*

Servido com um acompanhamento à sua escolha:

1. Massa fettuccine; ou **2.** Purê de batata.

- Especial -

Arroz de Rabada (Serve 2 pessoas)

R\$ 58,00

*Peso "In Natura".

- Aves -

Frango à Cleveland



R\$ 52,00

Filé de frango (250g*) à milanesa com queijo gratinado. Servido com um acompanhamento à sua escolha:

1. Arroz à grega e batata francesa; **ou**
2. Arroz à piemontese e batata francesa; **ou**
3. Panaché de Legumes.

Frango Mirim

R\$ 42,00

Pedaços de frango na chapa (250g*) servidos com arroz branco, farofa de ovo e batata francesa.

- Peixes -

Filé de Peixe com Ervas

NOVO!

R\$ 84,00

Pescada (300g*) ou Filhote (300g*) com molho de manteiga e ervas. Acompanha arroz branco e purê de batata.

Filé de Peixe com Castanha e Redução de Tucupi

NOVO!

R\$ 84,00

Pescada (300g*) ou Filhote (300g*) grelhado, pesto de ervas com castanha, camada de redução de tucupi, arroz branco e batata sauté.

*Peso "In Natura".

Filé de Peixe com Castanha e Tucupi

Imagem meramente ilustrativa



Bacalhau à Lagareiro  **R\$ 168,00**
(Serve 2 pessoas)

Lombo (500g) frito no azeite, alho, batatas, brócolis, azeitonas pretas, cebola e tomate-cereja.*

Acompanha arroz branco.

Peixe Mirim **R\$ 54,00**

Pedaços de dourada (300g) empanada, servido com arroz branco, farofa de ovo e batata francesa.*

Pescada ou Filhote à Guajará **R\$ 84,00**

Pescada (300g) ou filhote (300g*) na chapa.*

Servido com um acompanhamento à sua escolha:

1. Arroz com jambu, ervas paraenses, banana frita e alho crocante; **ou**

2. Panaché de Legumes.

Pescada ou Filhote Crocante **R\$ 89,00**

Pescada (300g) ou filhote (300g*) empanado e frito. Acompanha arroz com jambu e batata sauté.*

Filé de Peixe à Tapajós **R\$ 89,00**

Pescada (300g) ou filhote (300g*) na chapa, servido com purê de macaxeira, refogado de jambu, alho, farofa de banana, vinagrete de feijão manteiguinha e arroz branco.*

*Peso "In Natura".



- Frutos do Mar -

Camarão AP **NOVO!** R\$ 65,00

Camarão (250g) refogado no azeite, envolvido com arroz, creme de leite, leite de coco, tomate, açafrão e cebolinha.*

Camarão Salteado com Legumes **NOVO!** R\$ 72,00

Camarão (250g) salteado com ervas. Acompanha purê de batata, arroz branco e legumes.*



Arroz Society
(Serve 2 pessoas)



R\$ 89,00

Tradicional prato de arroz cremoso com carne de caranguejo (200g) e camarão rosa (150g*), leite de coco e creme de leite. Finalizado com patas de caranguejo (80g*) e batata palha.*



Sinfonia do Mar
(Serve 2 pessoas)

R\$ 112,00

Filhote (300g) na chapa, anéis de lula (100g*) e camarão rosa (150g*). Acompanha arroz branco e legumes à julienne.*

*Peso "In Natura".

Camarão AP



Imagem meramente ilustrativa

Estrogonofe de Camarão

R\$ 59,00

Camarão (250g) flambado com cognac, creme de leite, champignon e catchup. Acompanha arroz branco e batata palha.*

Camarão Crocante



R\$ 79,00

Camarão (250g) empanado e frito.*

Servido com um acompanhamento à sua escolha:

- 1. Arroz à grega e batata francesa; **ou***
- 2. Arroz à piemontese e batata francesa; **ou***
- 2. Panaché de Legumes.*

- Massas -

Espaguete à Bolonhesa

NOVO!

R\$ 36,00

Fettuccine Alfredo

NOVO!

R\$ 42,00

Lasanha à Bolonhesa

NOVO!

R\$ 49,00

*Peso "In Natura".

Lasanha à Bolonhesa



Imagem meramente ilustrativa



Monte seu Prato

- Chapas -

Filé de frango (250g*)	R\$ 32,00
Filé de pescada (300g*)	R\$ 56,00
Filé de filhote (300g*)	R\$ 58,00
Camarão (250g*)	R\$ 54,00
Filé mignon (250g*)	R\$ 52,00
Picanha (400g*)	R\$ 72,00

- Arroz -

Branco	R\$ 6,00
À Grega	R\$ 9,00
À Piamontese	R\$ 14,00
De Jambu	R\$ 15,00

- Batatas -

Sauté	R\$ 14,00
Purê	R\$ 14,00

- Farofas -

Simples	R\$ 6,00
De Ovo	R\$ 10,00

- Acompanhamentos -

Torrada	R\$ 3,00
Feijão Carioca (150ml)	R\$ 7,00

*Peso "In Natura".



Menu Kids



Boitatá

R\$ 20,00

Escalopinho de filé mignon (100g*)
na chapa. Acompanha arroz branco
e farofa de ovo.

Iara

R\$ 17,00

Peito de frango (100g*) na chapa
acompanhado de espaguete com
azeite e servido com queijo ralado.

Veropinha

R\$ 26,00

Cubinhos de filhote (100g*) empanados e fritos.
Acompanha arroz branco e purê de batata.

Uirapurú

R\$ 26,00

Cubinhos de filé mignon (100g*).
Acompanha penne ao molho de tomate.

Pororoca

R\$ 24,00

Estrogonofe de frango (100g*) com arroz
branco, champignon e batata palha.

Botinho

R\$ 8,00

Papinha de legumes (cenoura, batata
e chuchu).

*Peso "In Natura".



Sobremesas

Salada de Frutas R\$ 16,00

Pudim de Leite (Fatia)  R\$ 10,00

Mini Tortinha Sonho de Valsa R\$ 14,00

Mini Tortinha de Limão R\$ 14,00

Banoffee R\$ 14,00

Torta de Chocolate Diet R\$ 15,00

Torta Prestígio Diet  R\$ 14,00

Torta Cremosa de Chocolate R\$ 18,00

Cheesecake de Morango Diet  R\$ 16,00

Petit Gateau R\$ 29,00

Bolinho de chocolate com calda quente interna (120g), servido com uma bola de sorvete de creme.

Brownie com Sorvete R\$ 29,00

Bolo de chocolate (120g) com castanhas, servido com uma bola de sorvete de creme.

Docinhos (Unidade) R\$ 6,00


Casadinho; brigadeiro; quadrado de maracujá; bombom de cupuaçu.



- Sorvetes -

Taça	R\$ 20,00
Sundae	R\$ 22,00

- Milkshakes -

	300ml	500ml
Açaí 	R\$ 19,00	R\$ 29,00
Chocolate	R\$ 19,00	R\$ 29,00
Morango	R\$ 19,00	R\$ 29,00

Bebidas

- Águas -

Nossa Água <i>Sem gás (500ml)</i>	R\$ 3,50
Bioleve Prime <i>Sem gás (510ml)</i>	R\$ 7,00
Bioleve Prime <i>Com gás (310ml)</i>	R\$ 7,00
Prata <i>Com gás (370ml)</i>	R\$ 9,00
De Coco <i>(300ml)</i>	R\$ 7,50



- SUCOS -

Natural (300ml)

Acerola; limão; goiaba.

R\$ 8,00

Cupuaçu; maracujá; abacaxi; graviola.

R\$ 10,00

Adicional: Leite (R\$ 3,00)

Suco de Laranja Natural

R\$ 14,00

Limonada Suíça

R\$ 8,00

Caldo de Cana-de-Açúcar (Garrafa)

R\$ 10,00

Uva Integral (Garrafa 300ml)

R\$ 14,00

Shot de Limão

R\$ 3,00

- Refrigerantes -

Água Tônica

R\$ 8,00

KS

Coca-Cola | Coca-Cola sem Açúcar;

R\$ 9,00

Guaraná Garoto.

R\$ 8,00

Lata

R\$ 7,00

*Coca-Cola; Coca-Cola sem Açúcar; Fanta Laranja;
Fanta Uva; Guaraná Antarctica; Guaraná Antarctica
sem Açúcar; Soda Limonada; Pepsi Cola.*

H2OH

R\$ 9,00

Limão; Limoneto.

- Energéticos -

Gatorade (500ml)

R\$ 13,00

Uva; frutas cítricas; tangerina; laranja.

Red Bull (269ml)

R\$ 15,00





Bebidas Alcoólicas

- Cervejas -

LONG NECK

Cerpa Export (350ml)	R\$ 11,00
Spaten (355ml)	R\$ 11,00
Stella Artois (330ml)	R\$ 11,00
Tijuca Puro Malte (350ml)	R\$ 11,00
Budweiser (330ml)	R\$ 11,00
Beck's (330ml)	R\$ 11,00
Stella Artois Pure Gold (330ml) 	R\$ 11,00
Heineken (330ml)	R\$ 12,00
Heineken Zero (330ml)	R\$ 12,00

600ML

Devassa Bem Loira	R\$ 10,00
Tijuca	R\$ 11,00
Amstel	R\$ 12,50
Bohemia	R\$ 12,50
Tijuca Puro Malte	R\$ 13,00
Eisenbahn Pilsen	R\$ 15,00
Original	R\$ 15,00
Spaten	R\$ 16,00
Heineken	R\$ 18,00

LITRÃO

Skol	R\$ 16,00
------	-----------

CHOPP (300ML)

Chopp	R\$ 8,00
-------	----------

Happy Hour	R\$ 6,00
------------	----------

Servido nas sextas-feiras, das 18h às 20h.





CERVEJARIA CABÔCA

Cabôca Pilsen <i>(Lata 473ml)</i>	R\$ 14,00
Cabôca IPA Mirim <i>(Lata 473ml)</i>	R\$ 24,00
Cabôca Ciclone IPA <i>(Lata 473ml)</i>	R\$ 24,00
Cabôca Brut APA <i>(Lata 473ml)</i>	R\$ 24,00
Cabôca Tenebrosa <i>(Lata 473ml)</i>	R\$ 24,00

- Aperitivos (dose) -

Martini <i>Bianco</i>	R\$ 12,00
Campari	R\$ 11,00

- Licores (dose) -

Cointreau <i>(30 ml)</i>	R\$ 24,00
Drambuie <i>(30 ml)</i>	R\$ 24,00
Licor 43 <i>(30 ml)</i>	R\$ 24,00

- Rums e Tequila (dose) -

Rum Bacardí <i>Carta Ouro ou Carta Blanca.</i>	R\$ 8,00
Tequila Jose Cuervo	R\$ 21,00





- Whiskies (dose) -

J. Walker Red Label	R\$ 15,00
J. Walker Black Label	R\$ 24,00
J. Walker Gold Label	R\$ 26,00
Old Parr	R\$ 20,00

- Whiskies (garrafa) -

J. Walker Red Label	R\$ 180,00
J. Walker Black Label	R\$ 320,00
J. Walker Gold Label	R\$ 390,00
Old Parr	R\$ 280,00

- Gins e Vodkas (dose) -

Gin Seagers	R\$ 9,00
Gin Gordons	R\$ 13,00
Gin Tanqueray	R\$ 18,00
Vodka Smirnoff	R\$ 7,00
Vodka Absolut	R\$ 15,00

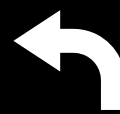
- Gins e Vodkas (garrafa) -

Gin Seagers	R\$ 100,00
Gin Gordons	R\$ 190,00
Vodka Smirnoff	R\$ 100,00
Vodka Absolut	R\$ 190,00



- Coquetéis e Drinks -

Caipirinha <i>Com 100ml de cachaça de jambu.</i>	R\$ 12,00
Caipirinha <i>Abacaxi, lima ou limão com 100ml de cachaça.</i>	R\$ 10,00
Caipirinha <i>Kiwi com 100ml de cachaça.</i>	R\$ 18,00
Caipirinha <i>Morango com 100ml de cachaça.</i>	R\$ 18,00
Caipirosca <i>Abacaxi, limão ou lima com 100ml de vodka nacional.</i>	R\$ 18,00
Caipirosca <i>Kiwi com 100ml de vodka nacional.</i>	R\$ 26,00
Caipirosca <i>Morango com 100ml de vodka nacional.</i>	R\$ 26,00
Caipirosca Absolut <i>Abacaxi, limão ou lima com 100ml de vodka Absolut.</i>	R\$ 26,00
Caipirosca Absolut <i>Kiwi com 100ml de vodka Absolut.</i>	R\$ 34,00
Caipirosca Absolut <i>Morango com 100ml de vodka Absolut.</i>	R\$ 34,00
Coquetel de Frutas <i>Sem álcool.</i>	R\$ 18,00
Coquetel de Frutas <i>Com 100ml de vodka nacional.</i>	R\$ 24,00





Daiquiri <i>Rum Bacardí Carta Blanca, limão e groselha.</i>	R\$ 16,00
Hi-Fi	R\$ 16,00
Cuba Libre 	R\$ 16,00
Alexander 	R\$ 16,00
Pink Lemonade <i>Hibisco sem álcool.</i>	R\$ 16,00
Gin Fizz <i>Gin Seagers, Soda Limonada, limão e açúcar.</i>	R\$ 16,00
Namoradeira <i>Aperol, vodka, limão e açúcar.</i>	R\$ 16,00
Piña Colada <i>Rum Bacardí Carta Blanca, suco de abacaxi, leite de coco e açúcar.</i>	R\$ 16,00
Chorinho <i>Gin Tanqueray, hibisco, groselha, limão e mel.</i>	R\$ 22,00
Gin Tônica <i>Gin Tanqueray, limão siciliano e água tônica.</i>	R\$ 28,00
Aperolclube <i>Aperol, água com gás e espumante.</i>	R\$ 32,00
Moscow Mule <i>Vodka nacional, suco de limão, espuma de gengibre e gelo.</i>	R\$ 29,00

