



**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 AP

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\$ 50,00, 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 AP

Disponível durante o funcionamento do restaurante.

Café da Manhã

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

R\$ 26,00

Omelete

Com queijo muçarela, presunto e tomate.

R\$ 11,00

Pão Careca com Manteiga na Chapa

R\$ 3,00

- Adicionais -

Ovo Frito / Mexido

R\$ 3,00

Presunto

R\$ 3,00

Leite Condensado

R\$ 4,00

Queijo Muçarela

R\$ 4,00

Leite (200ml)

R\$ 4,00

Tapioca com Manteiga

R\$ 6,00

Tapioca Molhada

Recheada com coco ralado e molhada com leite de coco.

R\$ 6,50

Café com Leite (200ml)

R\$ 9,00

Banana (unidade)

R\$ 2,00

Mamão (Fatia)

R\$ 4,00

Melão (Fatia)

R\$ 4,00

Salgados

Empanada de Bacalhau **NOVO!** R\$ 14,00
Salgado de forno

Bolinho Marajoara **NOVO!** R\$ 11,00
Massa de macaxeira recheada com carne seca, queijo, jambu e tucupi.

Pastel de Vatapá **NOVO!** R\$ 8,00

Pastel R\$ 8,00
Sabores: Carne, Pizza e Queijo.

Unha de Caranguejo  R\$ 12,50

Bolinho de Bacalhau R\$ 11,00

Coxinha de Galinha R\$ 9,50

Quibe R\$ 9,50

Bolinho de Filé R\$ 13,00

Croquete de Leitão R\$ 13,00

Bolinho Marajoara

Imagem meramente ilustrativa





Sanduíches

Joelho de Porco à Pururuca

R\$ 34,00

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

Queijo Quente

R\$ 14,00

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

Misto Quente

R\$ 16,00

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

Hambúrguer Artesanal

R\$ 15,00

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

**Peso "In Natura".*

Joelho de Porco à Pururuca



Imagem meramente ilustrativa

**Sanduíche de Frango****R\$ 14,00**

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

AP Chicken**R\$ 17,00**

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\$ 25,00**

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

- Adicionais -

Ovo**R\$ 3,00****Presunto****R\$ 3,00****Calabresa****R\$ 5,00****Bacon (Fatia)****R\$ 6,00****Peito de Frango (100g)****R\$ 10,00****Frango à Milanesa****R\$ 11,00**

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

Carne Artesanal (90g)**R\$ 10,00****Queijo Muçarela****R\$ 4,00****Queijo Cheddar****R\$ 6,00****Cebola Caramelizada****R\$ 9,00****Salada de Alface e Tomate****R\$ 1,50****BBQ Mayo****R\$ 6,00**

Molho com maionese e barbecue.





Tira-Gostos

Pastel Tutti AP **NOVO!**

R\$ 22,00

(Releitura do famoso Tutti Pasta)

Massa folhada com recheio de queijo e orégano. Acompanha molho agridoce cítrico e barbecue defumado.

Isca de Peixe Crocante **NOVO!**

R\$ 54,00

Isca de pescada (200g*), empanada com farinha crocante e servida com molho tártaro.

Tábua de Frios **NOVO!**

R\$ 69,00

Salame italiano, presunto, queijo muçarela, queijo cuia, uva Itália, pepino em conserva, ovos de codorna, pão italiano, batata chips, patê de alho e azeitonas temperadas.

Leitão Acebolado

R\$ 32,00

Pernil suíno (300g*). Acompanha farofa de bacon.

Isca de Carne Seca Acebolada

R\$ 45,00

Carne seca (250g*). Acompanha cebola, banana frita e farofa.

*Peso "In Natura".

Isca de Peixe Crocante (Pescada)



Imagem meramente ilustrativa



Bolinho de Maniçoba

10 unidades.

R\$ 35,00



Provolone à Milanese

Queijo provolone (200g*) à milanese. Acompanha geleia de pimenta

R\$ 45,00

Camarão Crocante



Camarão (250g*) empanado. Acompanha molho rosé.

R\$ 69,00

Caldo de Feijão com Torrada

Servido apenas aos sábados.

R\$ 10,00

Caldo de Feijão com Torresmo

Servido apenas aos sábados.

R\$ 20,00

Batata Francesa

R\$ 18,00

Casquinha de Caranguejo

Massa de caranguejo (100g*). Acompanha farofa.

R\$ 31,00

Dadinho de Tapioca com Queijo Coalho

12 unidades. Acompanha geleia de pimenta.

R\$ 43,00

Filé Mignon com Parmesão

Cubos de filé mignon (200g*) acompanhados de creme de parmesão com torradas.

R\$ 49,00

Linguiça com Queijo

Linguiça (500g*) recheada com queijo, servida com cebolas fritas, torradas e mostarda.

R\$ 46,00

Farofa Molhada de Camarão com Chicória

Farinha d'água temperada com chicória e salteada com camarão (150g*).

R\$ 42,00

*Peso "In Natura".



Entradas

Salada Tropical

R\$ 38,00

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\$ 8,00);

Sopa de Caranguejo

R\$ 30,00

Acompanha torrada.

*Peso "In Natura".

Salada Tropical



Imagem meramente ilustrativa



Pratos Principais

- Carnes -

Panceta ao Forno (Serve 2 Pessoas) **NOVO!** R\$ 64,00

Panceta (500g) assada. Acompanha salada de batata com ovos cozidos.*

Pernil Assado (Serve 2 Pessoas) **NOVO!** R\$ 64,00

Pernil (600g) ao molho de cebola e pimentões. Acompanha batatas e arroz.*

Pailard de Filé com Fettuccine **NOVO!** R\$ 79,00

Filé mignon fino (250g), servido com massa grano duro e molho Alfredo.*

Escalope à Moda do Chefe **NOVO!** R\$ 79,00

Filé (250g) ao molho de mostarda dijon, creme de leite, manteiga e molho inglês com champignon. Servido com arroz branco.*

Escalope à Moda do Chefe

**Peso "In Natura".*



Imagem meramente ilustrativa



Chapa Mista (Serve 4 pessoas) **NOVO!**

R\$ 194,00

Frango (300g*), fraldinha (200g*), maminha (200g*), linguiça toscana (200g*) e picanha suína (200g*). Acompanha vinagrete, batata frita, arroz e farofa.

Parmegiana de Filé **NOVO!** (Serve 4 pessoas)

R\$ 194,00

Filé (750g*) à milanesa, regado ao molho de tomate e gratinado com queijo muçarela. Acompanha arroz e batata frita.

Filé com Crosta de Castanha **NOVO!**

R\$ 79,00

Filé (250g*) ao forno, com crosta de castanha, servido com batata rústica e arroz branco.

*Peso "In Natura".

Parmegiana de Filé

Imagem meramente ilustrativa



*Peso "In Natura".



Simplesmente AP

R\$ 58,00

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



Filé Mirim



R\$ 68,00

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

Filé à Carlos Gomes



R\$ 79,00

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

Estrogonofe de Filé

R\$ 75,00

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

*Peso "In Natura".

Filé a Carlos Gomes



imagem meramente ilustrativa

*Peso "In Natura".



- Aves -

Frango à Kiev do Pará **NOVO!** (Serve 2 pessoas)

R\$ 64,00

Peito de frango (500g*) recheado com manteiga de ervas paraenses, empanado e levado ao forno. Acompanha arroz com tucupi.

Galeto ao Forno com Salada Tropical **NOVO!** Pedaços de galeto (400g*), assados de forno, servidos com salada tropical.

R\$ 59,00

Frango à Cleveland Filé de frango (300g*) à milanesa com queijo gratinado. Servido com um acompanhamento à sua escolha:

R\$ 59,00

1. Arroz à grega e batata francesa; **ou**
2. Arroz à piamontese e batata francesa.

Frango Mirim

R\$ 49,00

Pedaços de frango na chapa (300g*) servidos com arroz branco, farofa de ovo e batata francesa.

*Peso "In Natura".



Imagem meramente ilustrativa



- Peixes -

Robalo Passion **NOVO!**

R\$ 98,00

Filé de robalo (300g*) na chapa com molho de maracujá, batata sauté e arroz branco.

Salmão com Tarê **NOVO!**

R\$ 89,00

Filé de salmão grelhado (300g*) com molho tarê servido com arroz piamontese a moda do chef.

Filhote ou Pescada ao Confit **NOVO!** de Tomates e Azeitonas

R\$ 86,00

Filhote (300g*) ou pescada (300g*) na chapa com confit de tomate e azeitona. Servido com arroz branco e batata rústica.

Bacalhoda Lisboaeta **NOVO!**

R\$ 89,00

Bacalhau em lascas (300g*), com batatas, ovos cozidos, azeitona preta, pimentões, cebolas e confit de tomate. Acompanha arroz branco.

Chapa Mista Paraense **NOVO!** (Serve 4 pessoas)

R\$ 239,00

Pescada (200g*), filhote (200g*), pirarucu (200g*), pescada Gó (200g*) e camarão (250g*). Acompanha arroz com tucupi, farofa e vinagrete.

*Peso "In Natura".

Bacalhoda Lisboaeta



Imagem meramente ilustrativa



Bacalhau à Lagareiro
(Serve 2 pessoas)

R\$ 182,00

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

Peixe Mirim

R\$ 59,00

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

Pescada ou Filhote Crocante
com Arroz de Jambu

R\$ 98,00

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

Filé de Peixe à Tapajós

R\$ 98,00

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.*

- Frutos do Mar -

Camarão AP

R\$ 76,00

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

Camarão Salteado com Legumes

R\$ 76,00

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

**Peso "In Natura".*



Camarão Mediterrâneo NOVO!

R\$ 76,00

Camarão (250g) salteado com manteiga de ervas ao molho de limão siciliano. Acompanha arroz com amêndoas e batata sauté.*



Arroz Society CLASSICO AP (Serve 2 pessoas)

R\$ 98,00

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\$ 124,00

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

Camarão Mediterrâneo

*Peso "In Natura".



Imagem meramente ilustrativa



Camarão Crocante



R\$ 84,00

Camarão (250g) empanado e frito.*

Servido com um acompanhamento à sua escolha:

1. Arroz à grega e batata francesa; **ou**
2. Arroz à piamontese e batata francesa.

Estrogonofe de Camarão

R\$ 76,00

Camarão (250g) flambado com cognac,*

creme de leite, champignon e ketchup.

Acompanha arroz branco e batata palha.

- Especial -

Arroz de Rabada (Serve 2 pessoas)

R\$ 67,00

- Massas -

Lasanha à Bolonhesa **NOVO!** (Serve 4 pessoas)

R\$ 179,00

Camadas de massa recheada com molho à bolonhesa (480g), queijo muçarela (200g*) e molho branco.*

Nhoque ao Molho Quatro Queijos **NOVO!**

R\$ 54,00

Nhoque de batata (200g) ao molho quatro queijos e rúcula.*

Massa ao Molho Funghi **NOVO!** com Filezinho

R\$ 79,00

Massa rigatoni (150g) ao molho funghi, com filezinho (200g*) em cubos.*

Espaguete à Bolonhesa

R\$ 39,00

Lasanha à Bolonhesa

R\$ 54,00

**Peso "In Natura".*





Monte seu Prato

- Chapas -

Filé de frango (300g*)	R\$ 36,00
Filé de pescada (300g*)	R\$ 66,00
Filé de filhote (300g*)	R\$ 69,00
Camarão (250g*)	R\$ 58,00
Filé mignon (250g*)	R\$ 56,00
Picanha (400g*)	R\$ 78,00

- Arroz -

Branco	R\$ 7,00
À Grega	R\$ 12,00
À Piamontese	R\$ 15,00
De Jambu	R\$ 16,00

- Batatas -

Sauté	R\$ 15,00
Purê	R\$ 15,00
Frita	R\$ 12,00

- Farofas -

Simple	R\$ 7,00
De Ovo	R\$ 11,00

- Acompanhamentos -

Torrada	R\$ 4,00
Feijão Carioca (150ml)	R\$ 8,00

*Peso "In Natura".



Menu Kids



Boitatã

R\$ 27,00

Escalopinho de filé mignon (120g*) na chapa. Acompanha arroz branco e farofa de ovo.

Curupira NOVO!

R\$ 39,00

Almôndegas (120g*) servidas com Mac'n Cheese (massa com molho cheddar).

Iara

R\$ 29,00

Peito de frango empanado (120g*), servido com espaguete ao pomodoro.

Veropinha

R\$ 39,00

Tiras de peixe empanado (120g*), servidas com espaguete ao pomodoro.

Uirapurú

R\$ 29,00

Cubinhos de filé mignon (120g*). Servido com penne ao molho de tomate.

Pororoca

R\$ 29,00

Estrogonofe de frango (120g*), arroz branco e batata frita.

Botinho

R\$ 9,00

Papinha de legumes (cenoura, batata e chuchu).



Sobremesas

Creme de Papaia Clássico

NOVO!

R\$ 16,00

Mamão batido com sorvete de creme e licor de Cassis.

Strudel de Maçã com

NOVO!

R\$ 16,00

Sorvete Carimbó

Massa folhada assada com recheio de maçã e canela. Servida com a redução de creme de maçã e sorvete.

Banana Flambada com

NOVO!

R\$ 18,00

Sorvete de Açaí

Banana flambada e caramelizada, servida com sorvete e farofa de castanha-do-Pará.

Salada de Frutas

R\$ 17,00

Pudim de Leite (Fatia)



R\$ 11,00

Mini Tortinha Sonho de Valsa

R\$ 16,00

Banoffee

R\$ 16,00

Torta Prestígio Diet

R\$ 16,00

Cheesecake de Morango Diet

R\$ 18,00

Petit Gateau

R\$ 30,00

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

Brownie com Sorvete

R\$ 32,00

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

Docinhos (Unidade)

R\$ 7,00

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





- Sorvetes -

Taça R\$ 23,00

Sundae R\$ 26,00

- Milkshakes -

300ml

500ml

Açaí



R\$ 22,00

R\$ 34,00

Chocolate

R\$ 22,00

R\$ 34,00

Morango

R\$ 22,00

R\$ 34,00

Bebidas

- Águas -

Nossa Água

Sem gás (500ml)

R\$ 4,00

Bioleve Prime

Sem gás (510ml)

R\$ 7,00

Bioleve Prime

Com gás (310ml)

R\$ 7,00

Prata

Com gás (370ml)

R\$ 9,00

De Coco

(300ml)

R\$ 11,00





- Sucos -

Natural (300ml)

Acerola | Limão | Goiaba.

R\$ 9,00

Cupuaçu | Maracujá | Abacaxi | Graviola.

R\$ 11,00

Adicional: Leite (R\$ 4,00)

Suco de Laranja Natural

R\$ 14,00

Limonada Suíça

R\$ 9,00

Caldo de Cana-de-Açúcar (Garrafa)

R\$ 11,00

Uva Integral (Garrafa 300ml)

R\$ 16,00

Shot de Limão

R\$ 4,00

- Refrigerantes -

Água Tônica

R\$ 10,00

KS

Coca-Cola | Coca-Cola sem Açúcar.

R\$ 9,00

Guaraná Garoto.

R\$ 8,00

Lata

R\$ 8,00

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

H2OH

R\$ 11,00

Limão | Limoneto.

- Energético e Isotônico -

Gatorade (500ml)

R\$ 15,00

Uva | Frutas Cítricas | Tangerina | Laranja.

Red Bull (269ml)

R\$ 16,00



Bebidas Alcoólicas

- Cervejas -

LONG NECK



Heineken (330ml)	R\$ 13,00
Heineken Zero (330ml)	R\$ 13,00
Cerpa Export (350ml)	R\$ 12,00
Spaten (355ml)	R\$ 12,00
Stella Artois (330ml)	R\$ 12,00
Stella Artois Pure Gold (330ml)	R\$ 12,00
Tijuca Puro Malte (350ml)	R\$ 12,00
Budweiser (330ml)	R\$ 12,00
Beck's (330ml)	R\$ 12,00

600ML

Heineken	R\$ 19,00
Eisenbahn Pilsen	R\$ 16,00
Amstel Puro Malte	R\$ 14,00
Devassa	R\$ 12,00
Tijuca	R\$ 12,00
Bohemia	R\$ 14,00
Tijuca Puro Malte	R\$ 14,00
Original	R\$ 16,00
Spaten	R\$ 17,00

LITRÃO

Skol	R\$ 17,00
------	-----------



CHOPP (300ML)

Chopp Heineken

R\$ 11,00

Happy Hour

R\$ 9,00

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

- Aperitivos (dose) -

Martini

R\$ 13,00

Bianco

Campari

R\$ 12,00

- Licores (dose) -

Cointreau (30 ml)

R\$ 25,00

Drambuie (30 ml)

R\$ 24,00

Licor 43 (30 ml)

R\$ 24,00

- Rums e Tequila (dose) -

Rum Bacardí

R\$ 9,00

Carta Ouro ou Carta Blanca.

Tequila Jose Cuervo

R\$ 22,00

- Whiskies (dose) -

J. Walker Red Label

R\$ 15,00

J. Walker Black Label

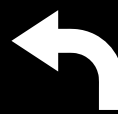
R\$ 24,00

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\$ 10,00
Gin Gordon's	R\$ 15,00
Gin Tanqueray	R\$ 18,00
Vodka Smirnoff	R\$ 8,00
Vodka Absolut	R\$ 17,00

- Gins e Vodkas (garrafa) -

Gin Seagers	R\$ 110,00
Gin Gordon's	R\$ 200,00
Vodka Smirnoff	R\$ 110,00
Vodka Absolut	R\$ 210,00



- Coquetéis e Drinks -

Caipirinha <i>Abacaxi, lima ou limão com 100ml de cachaça.</i>	R\$ 12,00
Caipirinha <i>Kiwi com 100ml de cachaça.</i>	R\$ 19,00
Caipirinha <i>Morango com 100ml de cachaça.</i>	R\$ 19,00
Caipirinha de Jambu <i>Limão com 100ml de cachaça de jambu.</i>	R\$ 13,00
Caipirosca <i>Abacaxi, limão ou lima com 100ml de vodka nacional.</i>	R\$ 19,00
Caipirosca <i>Kiwi com 100ml de vodka nacional.</i>	R\$ 27,00
Caipirosca <i>Morango com 100ml de vodka nacional.</i>	R\$ 27,00
Caipirosca Absolut <i>Abacaxi, limão ou lima com 100ml de vodka Absolut.</i>	R\$ 29,00
Caipirosca Absolut <i>Kiwi com 100ml de vodka Absolut.</i>	R\$ 35,00
Caipirosca Absolut <i>Morango com 100ml de vodka Absolut.</i>	R\$ 37,00
Coquetel de Frutas <i>Sem álcool.</i>	R\$ 19,00
Coquetel de Frutas <i>Com 100ml de vodka nacional.</i>	R\$ 25,00



Daiquiri

Rum Bacardí Carta Blanca, limão e groselha.

R\$ 17,00

Hi-Fi

R\$ 17,00

Cuba Libre



R\$ 17,00

Alexander



R\$ 17,00

Pink Lemonade

Hibisco sem álcool.

R\$ 17,00

Gin Fizz

Gin Seagers, Soda Limonada, limão e açúcar.

R\$ 18,00

Namoradeira

Aperol, vodka, limão e açúcar.

R\$ 17,00

Piña Colada

Rum Bacardí Carta Blanca, suco de abacaxi, leite de coco e açúcar.

R\$ 17,00

Chorinho

Gin Tanqueray, hibisco, groselha, limão e mel.

R\$ 23,00

Gin Tônica

Gin Tanqueray, limão siciliano e água tônica.

R\$ 29,00

Aperolclube

Aperol, água com gás e espumante.

R\$ 35,00

Moscow Mule

Vodka nacional, suco de limão, espuma de gengibre e gelo.

R\$ 30,00



