

O tambaqui que apresenta Manaus ao mundo.

Seleção bilíngue com preços oficiais extraídos do cardápio 2026. Para lista completa, consulte os PDFs oficiais em tambaquidebanda.com.br/cardapio.html.



Travelers' Choice 2025 | 4,4 no Tripadvisor | perto do Teatro Amazonas | delivery para moradores



LOCALIZAÇÃO / LOCATION

Restaurante à esquerda. Teatro Amazonas à direita.

A parada recomendada por hotéis, guias e agências para quem visita Manaus. E um convite para o amazonense pedir, voltar e mostrar o sabor do estado reconhecido fora.



Tambaqui / Signature fish

O prato que apresenta Manaus ao mundo.

Tambaqui de banda	Half tambaqui grilled on coal, with baião de dois or rice, farofa and vinaigrette. Serves 2.	R\$ 159,90
Tambaqui de casaca	Whole tambaqui grilled on coal, boneless and stuffed with banana farofa. Serves 3.	R\$ 239,90
Costela de tambaqui	Tambaqui ribs and loin, fried or grilled, with rice, farofa and vinaigrette.	R\$ 72,90
Moqueca de tambaqui com camarão	Tambaqui cooked in fresh coconut milk and dendê with shrimp, rice and pirão.	R\$ 105,90

Pirarucu / Amazonian fish

Pratos regionais para almoço, jantar e grupos.

Moqueca caboca	Diced pirarucu in urucum oil, coconut milk and grilled regional vegetables.	R\$ 94,90
Delícia de pirarucu	Grilled fillet, bechamel, fried pacovã banana and coalho cheese gratin.	R\$ 69,90
Pirarucu de casaca com vatapá	Dried pirarucu flakes, Uarini farofa with coconut milk, banana and shrimp vatapá.	R\$ 78,90
Pirarucu à parmegiana	Breaded pirarucu with fresh tomato sauce, mozzarella, rice and mashed yuca.	R\$ 74,90

Entradas / Starters

Para abrir a mesa com sabor de Amazônia.

Tacacá	Tucupi broth with hot cassava gum, dried shrimp and jambu leaves.	R\$ 39,90
Isca crocante de pirarucu	Panko breaded pirarucu with regional tartar sauce.	R\$ 54,90
Camarão ao alho e óleo	A beer-friendly shrimp starter to share.	R\$ 79,90
Tacaqui o nhoque!	Awarded tambaqui gnocchi with tucupi, jambu and fresh shrimp.	R\$ 49,90



Drinks autorais / Signature drinks

Cupuaçu, jambu, taperebá, tucumã e lendas amazônicas no copo.

Juma	Cachaça, cumaru, spiced honey, banana pacovã, lemon, tucumã foam and physalis.	R\$ 40,90
Encontro das Águas	Gin, regional guaraná syrup, orange and Schweppes Citrus.	R\$ 51,90
Toada Amazônica	Jambu cachaça, açai, lemon, cupuaçu foam and grated indigenous guaraná.	R\$ 45,90
Boto cor de rosa	Vodka, Cointreau, lemon, cupuaçu nectar and pitaya foam.	R\$ 46,90

Sobremesas / Desserts

Final amazônico, doce e fácil de lembrar.

Compote-se!	Cupuaçu jam, vanilla ice cream and Brazil nut flakes.	R\$ 19,90
Banana frita	Fried with sugar and cinnamon or grilled on coal.	R\$ 16,90
Chocuca	Brownie, vanilla ice cream, cupuaçu jam and Brazil nut flakes.	R\$ 29,90
Pudim de leite	Milk pudding. The best in town.	R\$ 14,90

Happy hour

Todo dia das 15h às 19h / Every day from 3 to 7 pm.

Chopp 300ml	Promoção diária no horário de happy hour.	R\$ 9,90
Caipirinha tradicional	Cachaça, lemon and sugar syrup.	R\$ 15,90
Pastel de queijo ou tambaqui	6 Brazilian fried turnovers, cheese or tambaqui.	R\$ 22,90
Bolinho de tambaqui	10 handmade tambaqui fish balls.	R\$ 25,90

Taxa de serviço opcional: 10%. Couvert artístico e preços podem variar conforme operação, data e canal.