

# cardápio oscar bistrot

## aperitivos

<b>couvert_</b> grissinis com parmesão e gergelim, brioche funcional doce e salgado, patês e fonduta.....	<b>r\$ 44,00</b>
<b>dadinhos de tapioca_</b> com geleias de pimenta, damasco e fonduta de gorgonzola.....	<b>r\$ 44,00</b>
<b>mini quiches_</b> bufala com tomate e rucula, brie com damasco e boursin com espinafre 6 unds.....	<b>r\$ 50,30</b>
<b>pastéis_</b> carne, queijo e palmito_ 6 unds.....	<b>r\$ 48,50</b>
<b>mini pastéis_</b> camarao com catupiry_ 6 unds.....	<b>r\$ 53,00</b>
<b>bolinho de risotto_</b> de figo com gorgonzola e brie com damasco_ 6 unds.....	<b>r\$ 50,30</b>
<b>búfala_</b> ao aroma de trufas, tapenade de azeitonas pretas, amêndoas, pesto, rúcula e croutons.....	<b>r\$ 62,00</b>
<b>búfala_</b> com figo grelhado, redução de balsâmico, palitos de brioche e agriao.....	<b>r\$ 62,00</b>
<b>brie quente_</b> com torradas, mel e gel. de damasco...	<b>r\$ 71,00</b>

## saladas

<b>la peinture_</b> alface, rucula, raddicchio, molho balsamico, mil folhas, carpaccio com pesto de alcaparras, azeitona, ovo cozido e parmesao.....	<b>r\$ 62,00</b>
<b>molise_</b> alface americana, alface, rúcula e agrião, pera laminada, noz pecan, queijo gorgonzola e molho mostarda.....	<b>r\$ 66,50</b>
<b>oscar' benedict_</b> ovo poche com salmao defumado, brioche, molho holandez, espinafre e aspargo.....	<b>r\$ 78,20</b>
<b>ceasar_</b> alface americana, romana, bufala, parmesão ralado, croutons, frango orgânico em lascas e molho de queijo com mostarda.....	<b>r\$78,20</b>
<b>tropical_</b> brie com mel quente, cebola caramelada, alfaces, agrião, palmito e frutas da estação.....	<b>r\$ 71,00</b>
<b>potiron_</b> abóbora e aspargos grelhados, rúcula, lascas de parmesão, semente abobora e amêndoas	<b>r\$ 80,00</b>
<b>francesa_</b> alface, agrião, rúcula, torrada de brioche funcional doce com queijo boursin quente, figo, amêndoas, red. de vinho e molho de azeite e limão..	<b>r\$ 71,00</b>
<b>cipriani_</b> carpaccio, rúcula, alface, parmesão, tomate caqui, búfala, molho de mostarda e brioche funciona sem carpaccio.....	<b>r\$ 80,00</b> <b>r\$ 75,50</b>
<b>maldives_</b> rúcula, alface, cocote d'oeufs, bufala, cenoura, abobrinha, cogumelo porto belo, lascas de parmesão e redução de vinho.....	<b>r\$ 79,10</b>
<b>mediterranea_</b> agriao, rucula, camarao, queijo chevre, laminas de aspargos, hortela, limao siciliano, manga, morango e molho laranja.....	<b>r\$ 95,30</b>

## risotos

- risotto di capri\_** com búfala, tomate concassé, rúcula e pesto de manjericão..... r\$ 78,20
- risotto de banana\_** com gorgonzola, cebola caramelada e castanha de cajú..... r\$ 78,20
- riso perigord\_** com shiimeji, shiitake e amendoas... r\$ 80,00
- riso santorini\_** arroz selvagem e negro com tomate concasse, coentro, redução de maracuja, salmao grelhado e crispy de couve..... r\$ 83,60
- risotto de camarão e lula\_** com raspas de limão..... r\$123,20

## vegan 😊

- penne vegan\_**  
massa de milho sem ovos com caldo de mandioquinha ao curry, legumes, limão siciliano, coentro, azeitona verde, noz moscada, hortela e crispy couve..... r\$ 62,00
- mix cogumelos\_**  
cogumelos suculentos no próprio molho com purê de abóbora, couscous marroquino, crispy de couve e palmito grelhado..... r\$ 71,00
- strogonoff de palmito\_**  
com cogumelos, ervilha, milho, leite de coco, coentro, tomate, acompanha arroz de coco e crispy de batata r\$ 78,20

## massas

- farfale di capri\_** ao molho rústico de tomate, búfala, abobrinha grelhada, azeitona verde, rúcula e amendoas r\$ 68,30
- raviolis de abóbora\_** ao molho rose, gratinado com gorgonzola, fricasse de carne e abóbora grelhada.... r\$71,00
- due cannellone caprese\_** com búfala, creme de queijos, rúcula, tomate, molho rose e crispy de mandioquinha: r\$71,00
- due cannellone manzo\_** ao molho de queijo com carne assada e desfiada, tomate e castanha de caju..... r\$ 80,00

## aves

- farfale di pollo\_** macarrao gravatinha ao emmental com tomate, rúcula, frango fatiado, búfala, amendoas e azeitona..... r\$ 77,30
- frango orgânico\_** ao molho roti com amêndoas e risoto de morango..... r\$ 73,70
- arroz de canard\_** pato desfiado com linguiça de frango, arroz selvagem, integral, azeitona, grão de bico, cebola caramelada e castanha de caju..... r\$123,20

## peixes e frutos do mar

- saumon printemps\_** com alface, rucula, tomate, bufala, molho mostarda, tuberculos assados e couscous..... **r\$ 80,00**
- robalo ao limone\_** peixe branco ao molho limone com crispy de alho poro, amendoas e risoto de alho poro..... **r\$ 89,00**
- saumon feuilletée\_** ao molho de coco ao curry e espinafre envolto em massa folhada e gergelim com pure de mandioquinha, milho, cogumelo porto belo, brocolis e abobora grelhada..... **r\$ 95,30**
- salmão dijon\_** ao molho de mostarda na panela de ferro com chips, couscous e legumes.....**r\$ 116,00**
- linguado au caviar\_** com molho prosecco, caviar e lula acompanha risoto de abobrinha, amendoas, espinafre e batata saute.....**r\$ 116,00**

## carnes

- risoto printemps\_** risoto cremoso sobre carne de panela com legumes e chips..... **r\$ 80,00**
- mignon emmental\_** fatiado ao ponto com brocolis, tomate assado e mini penne ao molho emmental.... **r\$ 90,80**
- bom bom sur mesure\_** com pure de mandioquinha, brocolis e crispy de tuberculos  
escolha o molho: mostarda ou blue cheese..... **r\$ 98,00**
- bom bom de mignon\_** ao molho roti, cogumelos, portobelo com risotto cremoso e ragú de cogumelosr**\$ 134,00**

## cremes - sopas - polentas

- creme de mandioquinha\_** com sagu e brioche..... **r\$ 62,00**
- creme de palmito trufado\_** com chips..... **r\$ 62,00**
- canja\_** frango organico desfiado com arroz gohan, legumes e brioche funcional..... **r\$ 57,50**
- creme de abobora\_** com chips..... **r\$ 57,50**
- polenta\_** fonduta de gorgonzola / ou ragu de cogumelos com brioche funcional..... **r\$ 59,30**

## sanduíches \_\_c/ mix de verdes

- melo alves\_** rosbife, queijo minas derretido no vinho branco, rúcula, tomate e baguete..... **r\$ 55,70**
- augusta\_** paillard de frango, queijo emmental, cogumelos, rúcula, agrião e baguete..... **r\$ 57,50**
- oscar freire\_** com salmao defumado, ovos mexidos, alcaparras, queijo brie e baguete..... **r\$ 72,80**

## hamburguers \_\_

- com chips de tuberculos, molho e maionese de ervas
- frango\_** frango organico com creme de queijos, tomate, rucula, alface, gouda e cebola caramelada..... **r\$ 51,20**
- carne\_** file mignon com creme de queijos, tomate, rucula, alface, cheddar e cebola caramelada..... **r\$ 58,40**
- salmão\_** salmão com creme de queijos, espinafre, tomate, cheddar e cebola caramelada..... **r\$ 68,30**
- chips tubérculos\_** ..... **r\$ 17,90**

## omeletes\_ com mix de verdes

<b>claras_</b> com legumes, búfala e gergelim.....	<b>r\$ 63,80</b>
<b>cogumelos_</b> com emmental.....	<b>r\$ 71,00</b>

## quiches c/mix de verdes

<b>quiche capre_</b> com búfala, tomate e rúcula.....	<b>r\$ 60,20</b>
<b>quiche cogumelos_</b> com emmental.....	<b>r\$ 60,20</b>
<b>quiche espinafre_</b> com queijo de cabra.....	<b>r\$ 60,20</b>
<b>quiche caviar_</b> queijo brie.....	<b>r\$ 60,20</b>

## tortas\_ c/mix de verdes

<b>torta de frango_</b> com legumes e catupiry.....	<b>r\$ 53,00</b>
<b>torta de palmito_</b> com bechamel.....	<b>r\$ 53,00</b>
<b>tarte courgettes_</b> .....	<b>r\$ 53,00</b>
<b>tarte courgettes avec brie_</b> .....	<b>r\$ 53,00</b>

## sobremesas

<b>fruta da estação_</b> .....	<b>r\$ 18,80</b>
<b>sorvete_</b> duas bolas.....	<b>r\$ 24,20</b>
<b>sorvete_</b> duas bolas com calda.....	<b>r\$ 30,50</b>
<b>cocada_</b> cremosa com sorvete de ninho.....	<b>r\$ 27,80</b>
<b>petit cakes:</b> doce de leite.....	<b>r\$ 27,80</b>
<b>bolo de pote de coco_</b> bem molhadinho.....	<b>r\$ 27,80</b>
<b>torta de morango_</b> com creme patissier.....	<b>r\$ 27,80</b>
<b>bolo de chocolate_</b> com brigadeiro.....	<b>r\$ 27,80</b>
<b>torta rustica de maçã_</b> com sorvete e cr. Ingles.....	<b>r\$ 30,50</b>
<b>brownie due chocolat_</b> c/ sorvete e calda quente	<b>r\$ 33,20</b>
<b>petit cakes:</b> nutela, morango c/ patissier, ou leite nir	<b>r\$ 35,00</b>
<b>churros_</b> 9 unids_ nutela, doce de leite e goiabada.	<b>r\$ 35,00</b>
<b>pavlova_</b> suspiro com creme patissier, compota de abacaxi, chantilly, sorvete creme e frutas.....	<b>r\$ 35,00</b>
<b>tiramissu_</b> tradicional.....	<b>r\$ 35,00</b>
<b>crepe_</b> de doce de leite com sorvete.....	<b>r\$ 38,60</b>
<b>crepe_</b> de nutela com sorvete.....	<b>r\$ 44,00</b>
<b>crepe_</b> de tamara com chantilly, calda laranja e sorv	<b>r\$ 44,00</b>
<b>gateau au chocolat_</b> chocolate trufado, cereja, calda quente e sorvete de creme.....	<b>r\$ 44,00</b>
<b>gluten e lactose free/leger:</b>	
<b>flan de chia_ vegan</b> ☺ com ameixa, coco, baunilha, coulis de manga e frutas frescas.....	<b>r\$ 33,20</b>

## SUCOS

<b>suco do dia</b> _ uma fruta da estação.....	r\$ 15,20
<b>juice due</b> _ duas frutas da estação.....	r\$ 18,80
<b>matte way</b> _ com limão e mel.....	r\$ 18,80
<b>matte freire</b> _ com abacaxi e mel.....	r\$ 20,60
<b>live detox</b> _ maçã e gengibre.....	r\$ 21,50
<b>slim</b> _ maçã, pêra e couve.....	r\$ 26,00
<b>slim protein</b> _ maçã, pêra, couve e proteína.....	r\$ 33,20
<b>detox</b> _ maçã, beterraba, cenoura e pepino.....	r\$ 26,00
<b>zen</b> _ limão, capim stº e mel.....	r\$ 26,00
<b>verão</b> _ abacaxi, gengibre, capim stº e hortelã.....	r\$ 26,00
<b>live detox protein</b> _ maçã, vegan protein e gengibre	r\$ 33,20
<b>estimulante</b> _ cenoura, maçã e gengibre.....	r\$ 28,60
<b>energizante</b> _ laranja, cenoura, beterraba e guaraná em pó.....	r\$ 28,60
<b>love</b> _ iogurte natural, maracujá, baunilha e mel.....	r\$ 28,60
<b>mente brilhante</b> _ maçã, pêra e gengibre.....	r\$ 28,60
<b>clean up</b> _ maçã, cenoura, abacaxi e hortelã.....	r\$ 28,60
<b>suco verde</b> _ maçã, pera, gengibre, limao siciliano salsa e pepino.....	r\$ 28,60

## bebidas

<b>água prata</b> _ 300 ml _ com ou sem gás.....	r\$ 8,00
<b>água mineral premium</b> _ 310 ml _ com ou sem gás	r\$ 11,60
<b>agua perrier</b> _ 330 ml.....	r\$ 26,00
<b>acqua panna</b> _ 505 ml.....	r\$ 30,50
<b>san pellegrino</b> _ 505 ml.....	r\$ 30,50
<b>coca-cola</b> _ normal ou zero.....	r\$ 9,80
<b>guaraná</b> _ normal e zero.....	r\$ 9,80
<b>água tônica</b> _ normal ou zero.....	r\$ 9,80
<b>schweppes citrus</b> _ normal.....	r\$ 11,60
<b>h2o</b> _ limao.....	r\$ 11,60
<b>sucos villa piva</b> _ .....	r\$ 18,70
<b>agua de coco villa piva</b> _ .....	r\$ 18,70

sobre os nossos cafés\_ café bourbon

original fazenda daterra\_ ateliê do café

## cafés chaud (quente)

<b>espresso</b> _ .....	r\$ 9,80
<b>nespresso</b> _ decaf.....	r\$ 9,80
<b>nk store</b> _ com espuma de leite.....	r\$ 12,50
<b>valentino</b> _ com raspas de limão.....	r\$ 9,80
<b>espresso duplo</b> _.....	r\$ 16,10
<b>leite aveia</b> _ .....	r\$ 6,20
<b>talie</b> _ com espuma de leite duplo.....	r\$ 18,80
<b>moka deep choc</b> _ com leite vapor e barra chocolate	r\$ 20,60
<b>chanel</b> _ com leite vaporizado, chocolate ou canela..	r\$ 20,60
<b>cherrie</b> _ com leite de coco, café, canela, leite ninho e ovomaltine.....	r\$ 23,30
<b>versace</b> _ com leite, flor de laranjeira e cardamomo..	r\$ 26,00
<b>calvin klein</b> _ com choc. branco e leite vaporizado...	r\$ 26,00
<b>max mara</b> _ com chocolate e leite vaporizado.....	r\$ 30,50
<b>jo de mer</b> _ com leite vaporizado e nutella.....	r\$ 30,50
<b>vanilla</b> _ bebida aveia, baunilha, aç. coco.....	r\$ 30,50
<b>coco chanel</b> _ capuccino com leite de coco.....	r\$ 30,50
<b>matcha</b> _ bebida aveia, aç. coco, agave e canela.....	r\$ 30,50
<b>escafandro</b> _ com sorvete, choc. em pó e tubbets....	r\$ 30,50
<b>reinaldo lourenço</b> _ com whisky, chantilly e choc.....	r\$ 35,00
<b>chantilly</b> _ .....	r\$ 3,50

## cafés froid (gelado)

<b>glória coelho_</b> batido com gelo.....	r\$ 11,60
<b>armani_</b> com leite e caramelo batido com gelo.....	r\$ 23,30
<b>carla amorim_</b> com leite e choc. batido com gelo.....	r\$ 23,30
<b>oscar café_</b> com leite e nutella batido com gelo.....	r\$ 35,00
<b>doc dog_</b> shake com sorvete doce de leite, chantilly e caramelo.....	r\$ 35,00
<b>maria bonita_</b> shake com sorvete creme, nutella e sorvete leite ninho.....	r\$ 38,60
<b>fasano_</b> shake com leite, ovomaltine e sorvetes de creme, doce de leite e canela.....	r\$ 38,60

## chocolates chaud et froid(quente e frio)

<b>sérgio k_</b> chocolate petit.....	r\$ 16,10
<b>isabela capeto_</b> com chantilly e pistache.....	r\$ 20,60
<b>forum_</b> com sonho de valsa e chantilly.....	r\$ 20,60
<b>l'atelier_</b> com chantilly, paçoca, doce de leite e tubetts.....	r\$ 20,60
<b>carina duek_</b> com amarula.....	r\$ 30,50
<b>pedro lourenço_</b> com barra de chocolate.....	r\$ 30,50
<b>mont blanc_</b> leite, ovomaltine, chantilly e chocolate..	r\$ 27,80
<b>dolce &amp; gabbana_</b> leite, granola, ovomaltine e chocolate.....	r\$ 27,80

## chás

<b>sachês_</b> .....	r\$ 15,10
<b>naturais</b>	
<b>cidreira_</b> canela, cravo e hortelã.....	r\$ 20,60
<b>passion_</b> maracuja, abacaxi, mel, cravo e hortelã....	r\$ 20,60
<b>laranja_</b> mel, hortela e gengibre.....	r\$ 26,00
<b>sicilianità_</b> aniz estrelado, limão siciliano, mel, cravo e capim santo.....	r\$ 26,00
<b>mûre_</b> amora silvestre, gengibre, limão siciliano e mel.....	r\$ 26,00

## smooths

<b>oscar smooth_</b> sorvete creme, paçoca, leite, hortela e raspas de limao siciliano.....	r\$ 35,00
<b>blue banana_</b> blueberries, leite, banana e frozen yogurt.....	r\$ 40,40
<b>mango zen_</b> manga, leite, cardamomo e frozen yogurt.....	r\$ 40,40
<b>delírio_</b> mix de frutas vermelhas, banana e sorvete de ninho.....	r\$ 40,40
<b>relax_</b> frozen yogurt e maracujá.....	r\$ 40,40
<b>refrescante_</b> morango, hortelã, suco de maçã e sorbet de morango.....	r\$ 40,40

## bebidas alcoólicas

<b>cerveja stella_</b> long neck.....	r\$ 19,80
<b>cerveja heinekken_</b> normal ou zero_ long neck.....	r\$ 20,60

## drinks martinis

<b>oscar martini_</b> gin, vermouth e baunilha.....	r\$ 40,40
<b>dry martini_</b> gin inglês, noilly prat e azeitona.....	r\$ 40,40
<b>apple martini_</b> vodka, xarope apple .....	r\$ 40,40
<b>cassis martini_</b> vodka, suco de abacaxi e cassis.....	r\$ 40,40
<b>tangerine martini_</b> vodka, grand marnier, xarope de tangerina, grenadine.....	r\$ 40,40

## whisky \_\_ (dose)

<b>jack daniels_</b> .....	r\$ 40,40
<b>red label_</b> .....	r\$ 40,40
<b>black label_</b> .....	r\$ 48,50
<b>glenfiddich_</b> .....	r\$ 48,50

## outros destilados \_\_ (dose)

<b>conhaque courvoisier_</b> .....	r\$ 62,00
<b>conhaque hennessy vsop_</b> .....	r\$ 62,00
<b>tio pepe_</b> .....	r\$ 35,00
<b>absolut_</b> .....	r\$ 35,00
<b>run havana_</b> .....	r\$ 35,00
<b>gin_</b> .....	r\$ 35,00
<b>grappa_</b> .....	r\$ 35,00
<b>tequila_</b> .....	r\$ 35,00

## drinks tradicionais

<b>suco de tomate_</b> temperado.....	r\$ 18,80
<b>caipirinha_</b> espírito de minas e limão.....	r\$ 35,00
<b>caipirinha_</b> espírito de minas e frutas.....	r\$ 35,00
<b>caipisake_</b> sake e frutas.....	r\$ 35,00
<b>caipirosca_</b> smirnoff e frutas.....	r\$ 35,00
<b>caipivodka_</b> absolut e frutas.....	r\$ 40,40
<b>bloody mary_</b> absolut, suco de tomate temperado...	r\$ 44,00
<b>marguerita_</b> tequila, cointreau e suco de limão.....	r\$ 44,00
<b>cosmopolitan_</b> vodka, cointreau e cramberry.....	r\$ 44,00
<b>kir_</b> vinho branco e licor de cassis.....	r\$ 44,00
<b>kir rouge_</b> vinho tinto, frangélico e licor de cassis....	r\$ 44,00
<b>kir royale_</b> com licor de cassis.....	r\$ 44,00
<b>beline_</b> com suco de pêsego.....	r\$ 44,00
<b>mimosa_</b> com suco de laranja.....	r\$ 44,00
<b>vive la vie_</b> vodka, licor de lichia, suco de tangerina e grenadine.....	r\$ 48,50
<b>manhatan_</b> whisky, vermouth e angostura.....	r\$ 48,50
<b>mojito_</b> run importado, água gaseificada e hortelã...	r\$ 48,50
<b>whisky sour_</b> whisky, açúcar e suco de limão.....	r\$ 48,50
<b>pisco sour_</b> pisco, açúcar e suco de limão.....	r\$ 48,50
<b>aperol spritz_</b> aperol, laranja, espumante água tônica zero e gelo.....	r\$ 48,50
<b>gin apricot_</b> gin larios, espumante, coulis de damasco, gelo, água tônica zero e blue berrie.....	r\$ 53,00
<b>clericot taça_</b> vinho br ou espumante com frutas....	r\$ 44,00
<b>sangria taça_</b> vinho tinto com frutas.....	r\$ 44,00
<b>clericot/sangria jarra_</b> .....	r\$134,00

# cardápio oscar bistrot

## appetizers

<b>couvert_</b> grissinis with parmesan, sweet potato brioche, pates and gorgonzola cheese.....	r\$ 44,00
<b>dadinho de tapioca_</b> tapioca dumpling with pepper jam, apricot and gorgonzola fonduta.....	r\$ 44,00
<b>pastéis_</b> (6 mini thin crust pies. 2 meat, 2 cheese and 2 heart of palm).....	r\$ 48,50
<b>mini quiches_</b> (6 units) blue cheese with apricot, goat cheese with asparagus and white cheese with tomato and le	r\$ 50,30
<b>risotto balls_3</b> with figs and gorgonzola cheese, 3 with apricot and brie.....	r\$ 50,30
<b>mini pastéis_</b> (6 units) shrimp with catupiry.....	r\$ 53,00
<b>bufala_</b> bufalla mozzarella great with truffle oil, black olives, almonds, pesto, arugula and small toas	r\$ 62,00
<b>bufala_</b> with grilled fig, balsamic reduction, watercress, frizee lettuce and toast witch truffle oil.....	r\$ 62,00
<b>hot brie_</b> with toast, honey or apricot jelly.....	r\$ 71,00

## salads

<b>la peinture_</b> lettuce, arugula, radicchio, balsamic sauce, puff pastry, carpaccio with carper pesto, olive, boiled egg and parmesan cheese.....	r\$ 62,00
<b>molise_</b> american lettuce, frizee, arugula, watercress, lamineted pear, gorgonzola cheese, mostarda sauce and pecan nut.....	r\$ 66,50
<b>ceasar_</b> american lettuce, romaine lettuce, bufala cheese, grated parmesan cheese, croutons, organic chicken chips and cheese sauce with mustard.....	r\$ 78,20
<b>tropical_</b> hot brie with honey, carameliz onions, lettuce, watercress, palm heart and seasonal fruits.....	r\$ 71,00
<b>francesa_</b> watercress, arugula, lettuces, with sweet brioche, warm, goat cheese with figs and reduction of wine and lemon sauce.....	r\$ 71,00
<b>oscar' benedict_</b> poached egg with smoked saumon, brioche, holandez sauce, spinach and asparagus.....	r\$ 78,20
<b>potiron_</b> pumpkin and grilled asparagus, arugula, lamineted parmesan cheese and almonds.....	r\$ 80,00
<b>maldives_</b> rocket, buffalo mozzarella, grilled vegetables, quail eggs poche, frisée lettuce, mixed mushrooms and shaved parmesan.....	r\$ 79,10
<b>cipriani_</b> carpaccio with capers pesto, olive, arugula, lettuce, parmesan, tomatoes, buffalo mozzarella, mustard dressing and sweet potato brioche.....	r\$ 80,00
<b>sem carpaccio_</b> .....	r\$ 75,50
<b>mediterranea_</b> watercress, arugula, shrimp, goat cheese, mint, asparagus, lemon, mango, strawberrie and orange sauce.....	r\$ 95,30

## risotos

**capri risotto\_** with buffalo mozzarella, tomato concasse, arugula and basil pesto..... r\$ 78,20

**banana risotto\_** with gorgonzola, caramelized onion and cashew nuts..... r\$ 78,20

**périgord risotto\_** with mushrooms, and almonds..... r\$ 80,00

**riso santorini\_** wild rice and black rice, with concasse tomato and coriander, passion fruit reduction, grilled saumon and crispy cabbage butter..... r\$ 83,60

**shrimps and squid risotto\_** with sicilian lemon zest vegetables,olives, cashew nuts and lemon zest sicilia r\$ 123,20

## vegan

### penne vegan\_

corn dough without eggs with cassava broth, curried, vegetables, sicilian lemon, coriander, olive green, nutmeg, mint and crispy cabbage..... r\$ 62,00

### mix cogumelos\_

mushrooms in their own sauce with puree pumpkin, moroccan couscous, kale crispy and grilled hearts of r\$ 71,00

### strogonoff de palmito\_

with mushrooms, peas, corn, coconut milk, cilantro, tomato, accompanies coconut rice and potato crispy..... r\$ 78,20

## massas

**farfale di capri\_** with rustic tomato sauce, buffalo cheese, grilled zucchini, green olives, arugula and almonds... r\$ 68,30

**raviolis de abobora\_** raviolis gratin with rose sauce, blue cheese, meat fricasse and grilled pumpkin..... r\$ 71,00

**due cannellone caprese\_** with buffalo cheese, cream cheese arugula, tomate, rose sauce and manioc crispy..... r\$ 71,00

**due cannellone manzo\_** stuffed with meat, cheese sauce, tomato and cashew nut..... r\$ 80,00

## aves

**farfale di pollo\_** pasta tie with emmental sauce, tomato, arugula, sliced chicken, buffalo cheese, almonds and r\$ 77,30

**grilled chicken\_ organic\_** with nuts sauce and strawberry risotto..... r\$ 73,70

**rice of canard\_** shredded duck with chicken sausage, wild rice, wholegrain, olive, caramel onion and nuts..r\$ 123,20

# fishes

- robalo limone**\_ white fish with limone sauce, leek crispy, almonds and risotto leek..... r\$ 89,00
- saumon printemps**\_ salmon with arugula, lettuce, tomato, buffalo cheese, mustard sauce, roasted tubers and couscous..... r\$ 80,00
- saumon feuilletée**\_ salmon wrapped in puff pastry with spinach and sesame, with coconut curry sauce, braised spinach, cassava puree, corn, portobello mushroom, broccoli and grilled pumpkin..... r\$ 95,30
- dijon salmon**\_ with mustard sauce cooked in an iron pan with chips, couscous and vegetables.....r\$ 116,00
- flounder au caviar**\_ with prosecco sauce, caviar and squid accompanies zucchini risotto, almonds, spinach and sautéed potatoes.....r\$ 116,00

# carnes

- risoto printemps**\_ creamy risoto with beef, vegetables and tuber chips..... r\$ 80,00
- mignon emmental**\_ filet mignon sliced with broccoli, roasted tomato and penne with emmental sauce..... r\$ 90,80
- bom bom sur mesure**\_ filet mignon with yellow manioc puree, broccoli and tuber crispy, choose mustard or emmental sauce..... r\$ 98,00
- bom bom de mignon**\_ filet mignon with roti sauce, portobello mushrooms with creamy risotto, and sliced almond.....r\$ 134,00

# creams - soups - polenta

- yellow manioc cream**\_ with sago and brioche..... r\$ 62,00
- palm heart cream**\_ with truffle oil and tuber chips ... r\$ 62,00
- organic chicken soup**\_ shredded chicken breast, japonese rice, vegetables and functional brioche..... r\$ 57,50
- pumpkin cream**\_ with coriander, coconut milk and t r\$ 57,50
- polenta**\_ cream with corn flour with functional brioche, choose blue cheese sauce or ragout mushrooms..... r\$ 59,30

# sandwiches

- with green mix and baguette
- melo alves**\_ roast beef, melted white cheese on white wine, tomato and arugula..... r\$ 55,70
- augusta**\_ organic chicken fillet, emmental cheese and mushrooms and arugula..... r\$ 57,50
- oscar freire**\_ smoked salmon, scrambled eggs, capers and brie cheese..... r\$ 72,80

# Hamburgers

- with chips
- organic chicken burger**\_ with cream cheese, tomato, arugula, lettuce, gouda and caramelized onion..... r\$ 51,20
- beef burger**\_ with cream cheese, tomato, arugula, lettuce, cheddar and caramelized onion..... r\$ 58,40
- salmon hamburger**\_ with cream cheese, spinach, tomato, cheddar and caramelized onion..... r\$ 68,30
- chips** \_ portion of tuber chips..... r\$ 17,90

## **omelets** \_\_\_ with green mix

<b>eggwhite</b> _ with vegetables, buffalo mozzarella and sesame seeds.....	r\$ 63,80
<b>mushrooms</b> _ with emmental.....	r\$ 71,00

## **quiches and pies** \_\_\_ with green mix

<b>capri</b> _ tomato, bufala cheese and arugula.....	r\$ 60,20
<b>mushrooms</b> _ and emmental cheese.....	r\$ 60,20
<b>goat cheese</b> _ and spinach.....	r\$ 60,20
<b>caviar</b> _ with brie.....	r\$ 60,20

<b>chicken pie</b> _ .....	r\$ 53,00
<b>palm heart pie</b> _ .....	r\$ 53,00
<b>tarte courgettes</b> _ zucchini pie.....	r\$ 53,00
<b>tarte courgettes brie</b> _ zucchini pie with brie.....	r\$ 53,00

## **desserts**

<b>seasonal fruit</b> _ .....	r\$ 18,80
<b>ice cream</b> _ 2 scoops.....	r\$ 24,20
<b>ice cream</b> _ 2 scoops with syrup: mango, red fruits o	r\$ 30,50
<b>cocada</b> _ coconut cream with ice cream milk .....	r\$ 27,80
<b>coconut cake</b> _ with coconut cream.....	r\$ 27,80
<b>nutela cake</b> _ .....	r\$ 35,00
<b>dulce de leche cake</b> _ .....	r\$ 27,80
<b>brigadeiro cake</b> _ with chocolat cream.....	r\$ 27,80
<b>cream patissier cake</b> _ with strawberry.....	r\$ 35,00
<b>strawberry pie</b> _ with cream patissier.....	r\$ 27,80
<b>rustic apple pie</b> _ with ice cream and Ingles cream..	r\$ 30,50
<b>brownie due chocolat</b> _ with sorvete.....	r\$ 33,20
<b>pavlova printemps</b> _ sigh with patissier cream, pineapple jam, whipped cream, guava ice cream and berries....	r\$ 35,00
<b>churros</b> _ nutela, dulce de leche and guava churros.	r\$ 35,00
<b>tiramisu</b> _ traditional.....	r\$ 35,00
<b>crepe</b> _ dulce de leche .....	r\$ 38,60
<b>crepe</b> _ nutella.....	r\$ 44,00
<b>crepe</b> _ tamara crepe with cream patissier, whipped cream, orange syrup and vanilla ice cream.....	r\$ 44,00
<b>gateau chocolate</b> _ with cherry and vanila ice cream	r\$ 44,00
<b>glúten e lactose free:</b>	
<b>flan brésilien</b> _ vegan_ chia flan with plum and coconut accompanied of fresh fruits: mango and stramwberry	r\$ 33,20
<b>gateau au chocolat</b> _ chocolate trufado, cereja, calda quente e sorvete de creme.....	r\$ 44,00
<b>gluten e lactose free/leger:</b>	
<b>flan de chia</b> _ vegan ☺ com ameixa, coco, baunilha, coulis de manga e frutas frescas.....	r\$ 33,20

## juice

<b>juice of the day_</b> a seasonal fruit.....	r\$ 15,20
<b>juice due_</b> two seasonal fruit.....	r\$ 18,80
fruits: orange, pineapple, watermelon, lemon or passion fruit	
<b>matte way_</b> with honey and lemon.....	r\$ 18,80
<b>matte freire_</b> with pineapple and honey .....	r\$ 18,80
<b>live detox_</b> apple and ginger.....	r\$ 21,50
<b>slim_</b> pear, apple and kale.....	r\$ 26,00
<b>slim protein_</b> pear, apple, kale and whey protein.....	r\$ 30,50
<b>detox_</b> apple, beet, carrot and cucumber.....	r\$ 26,00
<b>zen_</b> lemon, lemongrass and honey.....	r\$ 26,00
<b>verão_</b> pineapple, ginger, lemongrass and mint.....	r\$ 26,00
<b>live detox protein_</b> apple, vegan protein and ginger	r\$ 28,60
<b>stimulant_</b> carrot, apple and ginger.....	r\$ 28,60
<b>energizing_</b> orange, carrot, beet and guarana powd	r\$ 28,60
<b>love_</b> natural yogurt, passion fruit, vanilla and honey	r\$ 28,60
<b>a brilliant mind_</b> pear, apple and ginger.....	r\$ 28,60
<b>clean up_</b> apple, carrot, pineapple and mint.....	r\$ 28,60
<b>green juice_</b> apple, pear, ginger, lemon, celery, cuc	r\$ 28,60

## soft drinks

<b>water_</b> still or sparkling.....	r\$ 8,00
<b>water_</b> minalba premium_ still or sparkling.....	r\$ 9,80
<b>perrier water_</b> .....	r\$ 16,10
<b>san pellegrino or acqua panna water_</b> 505 ml.....	r\$ 28,70
<b>coke_</b> regular and zero.....	r\$ 8,90
<b>guarana_</b> regular and zero.....	r\$ 8,90
<b>tonic water_</b> regular and diet.....	r\$ 9,80
<b>schweppes citrus_</b> regular.....	r\$ 9,80
<b>h2o_</b> lemon.....	r\$ 10,70
<b>juice villa piva_</b> apple or tangerine.....	r\$ 15,20
<b>coconut water villa piva_</b> .....	r\$ 15,20

## sobre os nossos cafés\_ café bourbon

### original fazenda daterra\_ ateliê do café

## coffees chaud (hot)

<b>espresso_</b> .....	r\$ 8,00
<b>nespresso_</b> decaf.....	r\$ 9,80
<b>nk store_</b> with frothed milk.....	r\$ 9,80
<b>valentino_</b> with lemon zest.....	r\$ 9,80
<b>double espresso_</b> .....	r\$ 12,50
<b>oat drink_</b> .....	r\$ 6,20
<b>talie_</b> with double milk froth.....	r\$ 17,00
<b>moka deep choc_</b> with chocolate and evaporated m	r\$ 17,00
<b>chanel_</b> with evaporated milk, chocolate or cinnamo	r\$ 18,80
<b>cherrie_</b> with milk and capuccino light petit.....	r\$ 20,60
<b>versace_</b> with milk, orange tree flower and cardamo	r\$ 21,50
<b>calvin klein_</b> white chocolate and evaporated milk...	r\$ 26,00
<b>max mara_</b> with chocolate and evaporated milk.....	r\$ 26,00
<b>jo de mer_</b> with evaporated milk and nutella.....	r\$ 26,00
<b>vanilla_</b> oat drink, vanilla and coconut sugar .....	r\$ 26,00
<b>coco chanel_</b> capuccino with coconut milk.....	r\$ 26,00
<b>matcha_</b> com oat drink, agave, cinnamon and cocon	r\$ 26,00
<b>diving dress_</b> with ice cream, chocolate powder, tuk	r\$ 27,80
<b>reinaldo lourenço_</b> with whisky, chantilly and chocc	r\$ 27,80
<b>chantilly_</b> .....	r\$ 3,50

## coffees froid (cold)

<b>gloria coelho_</b> blended with ice.....	r\$ 10,70
<b>armani_</b> with milk and caramel blended with ice.....	r\$ 16,10
<b>carla amorim_</b> with milk and chocolate blended with ice.....	r\$ 16,10
<b>oscar café_</b> with milk and nutella blended with ice.....	r\$ 24,20
<b>doc dog_</b> dulce de leche shake, chantilly and caramel.....	r\$ 30,50
<b>maria bonita_</b> with milk, nutella and milk ice cream.....	r\$ 32,30
<b>fasano_</b> with milk, ovomaltine and chocolate ice cream.....	r\$ 34,10

## chocolate chaud (hot)

<b>sergio k_</b> chocolat petit.....	r\$ 16,10
<b>isabela capeto_</b> with chantilly and pistachio.....	r\$ 17,90
<b>forum_</b> with sonho-de-vals chocolate and chantilly.....	r\$ 17,90
<b>l'atelier_</b> with chantilly, paçoca, dulce de leche and tubbets.....	r\$ 17,90
<b>carina duek_</b> with amarula.....	r\$ 19,70
<b>pedro lourenço_</b> with a chocolat bar.....	r\$ 19,70

## chocolate froid\_ (cold)

<b>mont blanc_</b> milk, ovomaltine, chantilly, chocolat and ice.....	r\$ 24,20
<b>dolce &amp; gabbana_</b> milk, ovomaltine, dulce de leche, chocolate, ginger and ice.....	r\$ 24,20

## teas

<b>tea bags_</b> ..... r\$ 11,60
<b>lemongrass_</b> cinnamon, clove and mint..... r\$ 15,20
<b>passion_</b> passion fruit, pineapple, honey, clove and nut..... r\$ 15,20
<b>orange_</b> honey, mint and ginger..... r\$ 19,70
<b>sicilianità_</b> star anise, sicilian lemon, honey and lemongrass..... r\$ 19,70
<b>murê_</b> wild mulberries, ginger, sicilian lemon and honey..... r\$ 19,70

## smoothies

<b>oscar smooth_</b> vanilla ice cream, peanut candy, milk, mint, and siciliano lemon zest..... r\$ 26,00
<b>blue banana_</b> zero lac milk, blueberries, banana and frozen yogurt..... r\$ 32,30
<b>mango zen_</b> zero lac milk, mango, cardamom and frozen yogurt..... r\$ 32,30
<b>delirium_</b> mixed red fruit, banana and milk ice cream..... r\$ 32,30
<b>relax_</b> frozen yogurt and passion fruit..... r\$ 32,30
<b>refreshing_</b> strawberry, mint, apple juice and strawberry ice cream..... r\$ 32,30

## beers

<b>stella artois_</b> long neck..... r\$ 17,00
<b>heinekken_</b> long neck..... r\$ 19,70
<b>nortena_</b> big bottle..... r\$ 44,00

## **martinis**

<b>oscar martini</b> _ gin, vermouth and vanilla.....	r\$ 40,40
<b>dry martini</b> _ english gin, noilly prat and olive.....	r\$ 40,40
<b>apple martini</b> _ vodka, apple syrup.....	r\$ 40,40
<b>cassis martini</b> _ vodka, pineapple juice and cassis...	r\$ 40,40
<b>tangerine martini</b> _ vodka, grand marnier, tang e gre	r\$ 40,40

## **whisky**

<b>jack daniels</b> _ .....	r\$ 40,40
<b>red label</b> _ .....	r\$ 40,40
<b>black label</b> _ .....	r\$ 48,50
<b>glenfiddich</b> _ .....	r\$ 48,50

## **spirits**

<b>courvoisier or henessy cognac</b> _ .....	r\$ 53,00
<b>tio pepe</b> _ .....	r\$ 35,00
<b>absolut</b> _ .....	r\$ 35,00
<b>run havana</b> _ .....	r\$ 35,00
<b>gin</b> _ .....	r\$ 35,00
<b>grappa</b> _ .....	r\$ 35,00
<b>tequila</b> _ .....	r\$ 35,00

## **cocktails**

<b>tomato juice</b> _ seasoned.....	r\$ 18,80
<b>caipirinha</b> _ espirito de minas cachaça with lemon....	r\$ 35,00
<b>caipirinha</b> _ espirito de minas cachaça and fruit.....	r\$ 35,00
<b>caipisake</b> _ sake and fruit.....	r\$ 35,00
<b>caipirosca</b> _ smirnoff and fruit.....	r\$ 35,00
<b>caipivodka</b> _ absolut and fruit.....	r\$ 40,40
<b>bloody mary</b> _ absolut and tomate juice.....	r\$ 44,00
<b>margarita</b> _ tequila, cointreau and lemon juice.....	r\$ 44,00
<b>cosmopolitan</b> _ vodka, cointreau and cranberry.....	r\$ 44,00
<b>kir</b> _ white wine and cassis liquor.....	r\$ 44,00
<b>kir rouge</b> _ red wine, frangelico and cassis liquor.....	r\$ 44,00
<b>kir royale</b> _ with cassis liquor.....	r\$ 44,00
<b>beline</b> _ with peach juice.....	r\$ 44,00
<b>mimosa</b> _ with orange juice.....	r\$ 44,00
<b>vive la vie</b> _ vodka, lychee liquor, tangerine juice, gra	r\$ 48,50
<b>manhattan</b> _ whisky, vermouth and angostura.....	r\$ 48,50
<b>mojito</b> _ imported rum, sparkling water and mint.....	r\$ 48,50
<b>whisky sour</b> _ whisky, sugar and lemon juice.....	r\$ 48,50
<b>pisco sour</b> _ pisco, sugar and lemon juice.....	r\$ 48,50
<b>aperol spritz</b> _ aperol, orange, espumante tonic water zero and ice.....	r\$ 48,50
<b>gin apricot</b> _ gin, espumante, coulis of apricot, ice, tonic water zero and blue berrie.....	r\$ 53,00
<b>clericot glass</b> _ white or sparkling wine with fruits.....	r\$ 44,00
<b>sangria glass</b> _ red whine with fruits.....	r\$ 44,00
<b>clericot/sangria</b> _ 1 liter jar_ .....	r\$134,00