

# **RESTAURANTE**

## ***OCA TOCA***

**Couvert**

**Brochete de palmito com salame italiano,  
ratatouille a provençal com queijo de ervas.  
Pães caseiros e torradas**

*Couvert*

*Palm heart brochette with salame, ratatouille and herbal-cheese.  
Served with home made toasts.*

## **ENTRADAS**

### **STARTERS**

**Gaspacho de melão e iogurte caseiro com toque de pimenta dedo de moça, acompanhada de rolinhos de camarão e manjeriço do jardim**

*Melon and yogurt gaspacho (cold soup) with a touch of 'dedo de moça' pepper (soft pepper), served with shrimp rolls and fresh garden basil*

**Tartar de atum fresco temperado com tapenade de azeitonas e alcaparras, óleo de gergelim, sob torre de torradas e mini salada**

*Fresh tuna tartar seasoned with black olive pâtê, olive oil and capers, sesame oil. Served with toasts and rocket salad.*

*\* Consulte a disponibilidade/ Ask for availability*

**Carpaccio de polvo temperado com pesto de rúcula e azeite de ostras, geléia agridoce de abacaxi, gergelim ralado acompanhado de folhas de rúcula, torradas e caviar de maracujá**

*Octopus carpaccio seasoned with rocket pesto, oysters olive oil, grated sesame and bittersweet pineapple jam. Served with rocket salad, toasts and passion fruit caviar*

**Crocante de moqueca de siri guarnecida com creme de curry e coco fresco, mini salada de folhas, mix de azeites temperados e caviar de aceto balsâmico**

*Crunchy crab sticks served with curry and fresh coconut cream and balsamic caviar*

# **SALADAS**

## ***SALADS***

**Toca de folhas verdes com lâminas de pera, legumes marinados e queijo de ervas ao vinagrete de vinho tinto**  
*Green salad with sliced pears, grilled vegetables and cream cheese seasoned with red wine vinaigrette*

**Salada caprese cremosa acompanhada de camarões no vapor**  
*Creamy caprese salad with shrimp*

## **PRATOS REGIONAIS**

### ***LOCAL DISHES***

**Peixe grelhado na folha de bananeira, recheado com farofa de camarão e banana, acompanhado de arroz com coco fresco e vinagre de trio de pimentas**

*Grilled fish wrapped in a banana leaf, stuffed with banana and shrimps 'farofa' (manioc flour toasted in butter), served with fresh coconut rice.*

**Medalhão de carne de sol artesanal grelhado e recheado com queijo coalho assado, acompanhado por creme de macaxeira e farofa de feijão verde com bacon**

*Home-made sun dried beef served with coalho cheese (brazilian cheese), manioc purée and green beans and bacon 'farofa' (manioc flour toasted in butter)*

**Rabada em tempero exclusivo finalizada em braseé acompanhada por risoto de rabada e molho pesto de rúcula.**

*Oxtail served with its own risotto accompanied with rocket sauce*

**Assadeira de frutos do mar, legumes e frutas grelhados e azeite aromatizado guarnecido com arroz de brócolis (2 pessoas) - Tempo de preparo: 60 min**

*Seafood roasting pan with grilled fruits and vegetables. Served with broccoli rice (sized for two) – Preparation: 60 min*

# **PEIXES E FRUTOS DO MAR**

## ***SEAFOOD***

**Peixe assado em crosta de coco em cama de Shitake e Shimeji frescos com favas**  
*Roasted fish in coconut baked crust sided with fresh shitake, shimeji and brazilian beans*

**Peixe assado coberto por castanhas caramelizadas, purê de mandioquinha e molho de limão siciliano e coco**  
*Roasted fish covered by caramelized nuts on a light lime and coconut sauce, served with baroa potato*

**Lombo de atum fresco selado sobre couscous marroquino vermelho e molho ponzu ao mel de engenho e agridoce de abacaxi**

*Pan-seared tuna with red couscous, ponzu sauce, regional honey and bittersweet pineapple jam*

*\* Consulte a disponibilidade*

*\* Ask for availability*

**Camarão ao shoyu com chutney de abacaxi e arroz jasmine**  
*Grilled shrimps with soy sauce served with pineapple chutney and jasmine rice*

**Risoto de camarão com rúcula**  
*Shrimp with rocket risotto*

**Sticks de camarão grelhado no capim santo e molho de mexilhões e cuscuz marroquino**  
*Grilled shrimps with mussel sauce accompanied by couscous*

# **CARNES E AVES**

## ***MEAT***

**Filet recheado com trio de tomates assados ao molho de vinho tinto, acompanha risoto de**

**Shitake e Shimeji frescos**

*Filet Mignon with chopped tomatoes on red-wine reduction served with fresh mushrooms risotto*

**Paleta de cordeiro assada em baixa temperatura e caramelizada ao forno acompanhada de molho de vinho tinto e farofa amarela com bacon (para 2 pessoas)**

*Slowly roasted lamb leg, caramelized in red wine sauce, served with 'farofa' (manioc flour toasted in butter) (sized for two)*

**Pato confit sobre tabule de frutas secas e purê de batata doce com cenoura ao perfume de gengibre e redução de pitanga**

*Duck confit with 'pitanga' (surinam cherry) sauce on dried fruits tabule served with carrots, sweet potato and ginger purée*

**Frango rôti recheado com farofa de amêndoas, acompanhado de purê de mandioquinha defumado e alho assado**

*Grilled chicken leg stuffed with almond crumble served with baroa potato purée and grilled garlic*

# **MASSAS**

## ***PASTA***

**Rondelli à quatro queijos (requeijão, mussarela, provolone, parmesão) com molho bechamel e fio de pesto de manjericão**

*Four cheeses rondelli (cottage cheese, mozzarella, provolone, parmesan) with béchamel sauce and basil pesto*

**Cannelloni de espinafre e ricota com molho bechamel e fio de pesto de manjericão**

*Spinach and ricotta cannelloni with béchamel sauce and basil pesto*

**Spaghetti al sugo com camarões grelhados**

*Spaghetti with grilled shrimp and tomato sauce*

# **VEGETARIANOS**

## ***VEGETARIAN***

**Spaghetti de vegetais com castanhas de caju e nozes, temperado com pimentões, cebola roxa e cogumelos frescos**  
*Vegetables spaghetti with cashew nuts, bell pepper, red onion and fresh mushrooms*

**Legumes marinados al sugo e gratinados com queijo parmesão**  
*Vegetables au gratin with tomato sauce and parmesian cheese*



## **MENU KIDS**

### ***KIDS MENU***

**Filé Mignon grelhado servido com batatas fritas e arroz**

*Fillet mignon served with french fries and rice*

**Filé de frango grelhado, servido com batatas fritas e arroz**

*Grilled chicken served with french fries and rice*

**Spaghetti com molho branco ou molho ao sugo**

*Spaghetti with white sauce or tomato sauce*

# **SOBREMESAS**

## ***DESSERTS***

**Tarte au chocolat meio amargo com sorvete cremoso de coco**

*Bitter sweet chocolate tart with creamy coconut ice cream*

**Tartellete de damasco, acompanha farofa de frutas secas com cachaça e sorvete de baunilha**

*Apricot tart with dried nuts crumble and vanilla ice cream*

**Petit gateau de doce de leite com calda de maracujá dourado e sorvete de baunilha**

*Milky caramel petit gateau with passion fruit jam and vanilla ice cream*