

RESTAURANTE

OCA TOCA

A Toca da Coruja, nasceu em outubro de 1991, resultado de um sonho que começou alguns anos antes. A proposta sempre foi oferecer uma experiência de imersão à natureza e à cultura local.

Nosso propósito é imprimir um legado positivo em nossa hospedagem e gastronomia.

Em nosso restaurante Oca Toca, valorizamos produtos cultivados por pequenos produtores locais, preferencialmente orgânicos e produzidos de forma consciente. Temos um imenso prazer em oferecer estes princípios em forma de experiência gastronômica aos nossos clientes.

Sejam muito bem-vindos à Toca da Coruja.

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

- 0003 Gaspacho de melão e iogurte caseiro com toque de pimenta dedo de moça, acompanhada de rolinhos de camarão e manjerição do jardim**

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

- 0004 Tartar de atum regional 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*

- 0005 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

- 0006 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

0007 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

2287 Salada caprese cremosa acompanhada de camarões orgânicos no vapor

Creamy caprese salad with shrimp

PEIXES E FRUTOS DO MAR

SEAFOOD

- 0009** Peixe regional 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
- 0011** Peixe regional 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
- 0012** Lombo de atum regional fresco selado sobre couscous marroquino vermelho e molho ponzu ao mel de engenho e agridoce de abacaxi
** Consulte a disponibilidade*
Pan-seared tuna with red couscous, ponzu sauce, regional honey and bittersweet pineapple jam
** Ask for availability*
- 0013** Camarão orgânico ao shoyu com chutney de abacaxi e arroz jasmine
Grilled shrimps with soy sauce served with pineapple chutney and jasmine rice
- 2156** Risoto de camarão orgânico com rúcula
Shrimp with rocket risotto
- 0014** Sticks de camarão orgânico grelhado no capim santo e molho de mexilhões e cuscuz marroquino
Grilled shrimps with mussel sauce accompanied by couscous

PRATOS REGIONAIS

LOCAL DISHES

- 0010** Peixe regional grelhado na folha de bananeira, recheado com farofa de camarão e banana, acompanhado de arroz com coco fresco e vinagre de trio de pimentas (*Recomendado como opção sustentável*)

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

- 0017** 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)

- 0019** Rabada em tempero exclusivo e artesanal finalizada em braseé acompanhada por risoto de rabada e molho pesto de rúcula.

Oxtail served with its own risotto accompanied with rocket sauce

- 0015** Assadeira de frutos do mar orgânicos, legumes e frutas grelhados e azeite aromatizado guarnecido com arroz de brócolis (2 pessoas) - Tempo de preparo: 60 min (*Recomendado como opção sustentável*)

Seafood roasting pan with grilled fruits and vegetables. Served with broccoli rice (sized for two) – Preparation: 60 min (Recommended as a sustainable option)

VEGETARIANOS

VEGETARIAN

2165 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

2166 Legumes marinados al sugo e gratinados com queijo parmesão

Vegetables au gratin with tomato sauce and parmesian cheese

CARNES E AVES

MEAT

- 0016 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

- 0018 Paleta de cordeiro assada em baixa temperatura e caramelizada ao forno acompanhada de molho de vinho tinto e farofa amarela regional 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)

- 0020 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

- 0021 Frango rôti recheado com farofa de amêndoas, acompanhado de purê de mandioquinha artesanal defumada e alho assado**

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

MASSAS

PASTA

0022 Rondelli artesanal 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

0023 Cannelloni artesanal de espinafre e ricota com molho bechamel e fio de pesto de manjericão

Spinach and ricotta canelloni with béchamel sauce and basil pesto

0024 Spaghetti al sugo com camarões orgânicos grelhados

Spaghetti with grilled shrimp and tomato sauce

MENU KIDS

KIDS MENU

- 2288 Filé Mignon grelhado servido com batatas fritas e arroz**
Fillet mignon served with french fries and rice
- 2289 Filé de frango grelhado, servido com batatas fritas e arroz**
Grilled chicken served with french fries and rice
- 2290 Spaghetti com molho branco ou molho ao sugo**
Spaghetti with white sauce or tomato sauce

SOBREMESAS

DESSERTS

0030 Tarte au chocolat meio amargo com sorvete cremoso de coco

Bitter sweet chocolate tart with creamy coconut ice cream

2291 Tartellete de damasco, acompanha farofa de frutas secas com cachaça e sorvete de baunilha

Apricot tart with dried nuts crumble and vanilla ice cream

0029 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

BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS

SOFT DRINKS

- 0089 **Água com Gás** (*Sparrkling Water*)
- 0163 **Água Mineral** (*Mineral Water*)
- 0398 **Água Tônica** (*Tonic Water*)
- 0164 **Sucos de Frutas da Época** (*Seasonal Fruit Juice*)
- 0166 **Coca Cola 350ml**
- 0167 **Coca Cola Zero 350ml**
- 0169 **Sprite 350ml**
- 0405 **Café Expresso Italiano** (*Expresso Italian Coffee*)

DOSES

SHOTS

- 0423 **Tequila José Cuervo**
- 0097 **Campari**
- 0426 **Vodka Smirnoff** (*National Vodka*)
- 0427 **Vodka Absolut** (*Imported Vodka*)
- 0172 **Vodka Ciroc** (*Ciroc Imported Vodka*)
- 0178 **Rum Bacardi**
- 0181 **Rum Malibu**
- 0429 **Cachaça Premium** (*Sugar Cane Spirit*)
- 0183 **Gin Importado** (*Imported Gin*)
- 0184 **Sakê Nacional** (*National Sake*)
- 0185 **Sakê Importado** (*Imported Sake*)
- 0432 **Cognac Brandy Osborne**
- 0175 **Johnnie Walker Red Label - 8 Anos**
- 0436 **Johnnie Walker Black Label - 12 Anos**
- 0437 **Old Parr - 12 Anos**

CERVEJAS

(BEERS)

- 0099 **Heineken Long Neck**
- 0189 **Stella Artois Long Neck**
- 2151 **Sol Long Neck**

LICORES

LIQUOR

- 0420 **Licor Grand Marnier**
- 0415 **Cointreau**
- 0416 **Frangélico**
- 0417 **Amarula**
- 0418 **Baileys**
- 0419 **Drambuie**
- 0421 **Amaretto**
- 0422 **Cuarenta y Tres**

CAIPIRINHA

(Com Frutas da Época/With Seasonal Fruits)

- 0195 **Cachaça** (*Sugarcane Liquor*)
- 0196 **Cachaça Premium** (*Premium Sugarcane Liquor*)
- 0197 **Vodka Smirnoff** (*National Vodka*)
- 0198 **Vodka Absolut** (*Imported Vodka*)
- 0199 **Vodka Ciroc** (*Ciroc Imported Vodka*)
- 0202 **Sakê Nacional** (*National Sake*)

0442

CLERICOT