

OCA

BY TOCA

Bem-vindos ao **OCA by Toca**, refúgio gastronômico onde o tempo desacelera e os sabores despertam nossos sentidos para uma experiência única.

Seguindo os princípios da **Toca da Coruja** e a filosofia do movimento slow-food, valorizamos ingredientes frescos e sazonais, preferencialmente de pequenos produtores locais que cultivam de forma consciente e, de preferência, orgânica.

Nosso menu, elaborado pelo Chef Wagner Aguiar, mescla a culinária regional brasileira à gastronomia contemporânea. Com uma das melhores seleções de vinhos da região, nossa adega proporciona um harmonização perfeita para sua experiência.

Localizado em um lugar tranquilo e rodeado por um imenso jardim tropical, nosso restaurante é um ambiente ímpar para desfrutar de momentos especiais, onde sabores, aromas e ambiente se fundem em completa equilíbrio com a natureza.

Welcome to **OCA by Toca**, a gastronomic retreat where time slows down and flavors awaken our senses for a unique experience.

Following the principles of **Toca da Coruja** and the philosophy of the slow-food movement, we value fresh and seasonal ingredients, preferably from small local producers who cultivate consciously and preferably organically.

Our menu, curated by Chef Wagner Aguiar, blends Brazilian regional cuisine with contemporary gastronomy. With one of the finest selections of wines from the region, our cellar provides a perfect pairing for your experience.

Located in a peaceful setting surrounded by an immense tropical garden, our restaurant offers a unique environment to enjoy special moments, where flavors, aromas, and ambiance blend in complete harmony with nature.

Peixes e Frutos do Mar
Sea Food

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

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

Lombo de atum regional 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

Camarão orgânico ao shoyu com chutney de abacaxi e arroz jasmine

Grilled shrimps with soy sauce served with pineapple chutney and jasmine rice

Sticks de camarão organico grelhado no capim santo e molho de mexilhões e cuscuz marroquino

Grilled shrimps with mussel sauce accompanied by couscous

Risoto de camarão orgânico com rúcula

Shrimp risotto with rocket

Massas
Pasta

Spaghetti al sugo com camarões orgânicos grelhados
Spaghetti with tomato sauce and grilled shrimp

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

Cannelloni artesanal de espinafre e ricota com molho bechamel e fio de pesto de manjericão
Spinach and ricotta cannelloni with béchamel sauce and basil pesto

Vegetariano
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 parmesan cheese

Menu Kids
Kids Menu

Filé Mignon grelhado servido com batatas fritas e arroz
Filet 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

