



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.

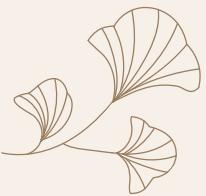
Welcome to **OCA by Toca**, a gastronomic retreat where time slows down and flavors awaken our senses for a unique experience.

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.

OCA
BY TOCA



Couvert
Couvert

*Brochete de palmito com salame italiano,
ratatouille a provençal com queijo de ervas acompanhado por pães caseiros
e torradas*

Palm heart brochette with salame, ratatouille and herbal-cheese, served with
home made bread and toasts

Entradas
Starters

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 orgânicos no vapor
Creamy caprese salad with shrimp

Gaspacho de melão e iogurte caseiro com toque de pimenta dedo de moça, acompanhada de rolinhos de camarão e manjericão do jardim
Melon and yogurt gazpacho (cold soup) with a touch of soft pepper, served with shrimp rolls and fresh garden basil

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 pâté, olive oil and capers, sesame oil. Served with toasts and rocket salad

Carpaccio de polvo temperado com pesto de rúcula e azeite de ostras, geléiaagridoce de abacaxi, gergelim ralado acompanhado de folhas de rúcula, torradas e caviar de maracujá
Octopus carpaccio seadoned with rocket pesto, oysters olive oil, grated sesame and bittersweet pineapple jam. Served with rocket salad, toasts and passion fruit caviaraba

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

Pratos Regionais

Local Dishes

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

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 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

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

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
cusczus marroquino

*Grilled shrimps with mussel sauce accompanied by
couscous*

Risoto de camarão orgânico com rúcula
Shrimp risotto with rocket

Carne e Aves
Meat and Poultry

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 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)

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 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 artesanal defumada e alho assado

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

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 canelloni 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
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 tomate sauce

Sobremesas
Dessert

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

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 vanila ice cream