

# MENU EXECUTIVO *Almoça*

11H30 às 15H

TERÇA À

SEXTA

\*exceto aos feriados

## ENTRADAS

### CROQUETA DE OSSO BUCO

2 croquetas à base de abóbora assada e osso buco super macio que desmancha na boca. Empanados na farinha panko.

### PASTEL DE CARNE

3 unidades

### QUEIJO À MILANESA

Cubos de queijo empanados.

### SALADA COM PESTO E CROUTONS

## PRATOS

### SALADA DE SALMÃO

Mix de folhas com lascas de salmão, croutons e redução balsâmico.

### ARROZ DE CAMARÃO

200g de camarão salteados com arroz branco e molho bechamel e gratinado.

### FILÉ PARMEGIANA

Filé mignon (150g) empanado na panko, coberto por molho pomodoro da casa e muçarela gratinada, servido com espaguete e purê de batatas.

### COXA E SOBRECOXA COM BAIÃO E BATATA FRITA

Coxa e sobrecoxa do frango desossado marinado com azeite e ervas frescas.

### BABYBEEF COM ARROZ BRANCO E LEGUMES SALTEADOS

Corte muito macio e com uma pequena capa de gordura retirado do miolo da alcatra.

## SOBREMESAS

### ROMEU E JULIETA

Sorvete de cream cheese com goiabada.

### PUDIM

Deliciosa receita do tradicional pudim de leite com calda de caramelo.

VALOR POR PESSOA  
**R\$54**



**OAZO**  
RESTAURANTE

# MENU EXECUTIVO *Jantar*

19H às 22H

TERÇA À

QUARTA

\*exceto aos feriados

## ENTRADAS

### BRUSCHETTA CAPRESE

Pão tostado no azeite, coberto por creme de ricota, molho pesto da casa, tomates confitados, mozzarella de búfala e manjericão.

### VINAGRETE DE POLVO COM TORRADAS

Polvo cozido lentamente, marinado com ervas e toque cítrico, servido com torradas.

### TARTAR DE FILÉ COM CHIPS DE BATATA

Filé mignon cortado e temperado com mostarda Dijon, aioli da casa. Acompanha chips de batata da casa.

## PRATOS

### ANCHO COM GREMOTALA E MOUSSELINE DE COUVE FLOR.

Ancho feito na parrilla, com mousseline de couve flor e batatas defumadas.

### SIRIGADO COM BEURRE BLANC E ALCAPARRAS E ARROZ DE COCO

Sirigado com beurre blanc e alcaparras, acompanha arroz de coco.

### RISOTO DE ABOBÓRA COM GORGONZOLA E AMÊNDOAS

Risoto feito com purê de abobóra assada na parrilla e creme de gorgonzola, finalizado com lâminas de amêndoas.

## SOBREMESAS

### COCO GELATO

Cocada cremosa de forno feita com coco queimado, servido com calda cítrica de limão siciliano e sorvete de creme.

### DOLCE OAZO

Brownie artesanal servido com sorvete de creme, brigadeiro de colher, crocante de chocolate e crumble de amendoim.



**OAZO**  
RESTAURANTE

VALOR POR  
PESSOA  
**R\$69**