

## ENTRADAS

### 002 BRUSCHETTA PULLED PORK

Pão tostado no azeite, coberto por uma suculenta camada de lombo suíno, barbecue, finalizado com abacaxi caramelizado e parmesão maçaricado.



R\$24

### 003 BRUSCHETTA CAPRESE

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



R\$24

### 004 PÃO OAZO

Pão Francês recheado com carne de parrilla e queijos gratinados.



R\$32

### 008 CROQUETA DE CUPIM

6 croquetas à base de um delicioso cupim feito em cocção lenta, muito bem temperado, empanado na farinha panko.



R\$29

### 012 CROQUETA DE OSSO BUCO

6 croquetas à base de abóbora assada e osso buco super macio que desmancha na boca. Empanados na farinha panko, servido na base de Cream Cheese.



R\$29

### 013 BOLINHO DE FEIJOADA

6 bolinhos feito com nossa deliciosa feijoada, recheados de bacon e couve.



R\$19

### 014 PASTEL QUEIJO

6 unidades.

R\$19

### 016 PASTEL CARNE

6 unidades.

R\$19

### 020 RAGÚ DE COGUMELOS

Mix de cogumelos refogados, vinho branco e creme de castanhas. Super cremosa! Acompanha torradas.



R\$44

### 024 CAMARÃO AFOGADO

Camarão flambado (200g) envolvido no foundue de queijos e servido com torradas.



R\$42

### 028 CAMARÃO E ERVAS

Camarão salteado (200g) na manteiga de alho e ervas servido com torradas.



R\$49

### 032 CAMARÃO CROCANTE

6 camarões empanados na panko e servidos na base de Creme Cheese.



R\$49

### 034 COSTELA SUÍNA ESPECIAL

Suculenta costela, assada por 12 horas em cozimento lento e finalizada na parrilla. Servida com cebola.

R\$31

### 040 PICANHA TRINCHADA E BATATAS SALTEADAS

Picanha fatiada (200g).

R\$64

### 044 FILÉ TRINCHADO GORGONZOLA

Filé mignon trinchado (200g), puxado no molho de queijo gorgonzola e servido com torradas.



R\$64

### 048 FILÉ TRINCHADO MADEIRA

Filé mignon trinchado (200g) puxado no molho madeira e servido com batata frita.



R\$49

### 052 POLVO À LAGAREIRO

Polvo grelhado (200g) no azeite com legumes e ervas da casa.



R\$64

### 060 BATATA OAZO

Chips de batatas super crocante servido com queijo cheddar derretido e farofa de bacon.



R\$26

### 064 FINGER DE BATATA

6 palitinhos de batata, castanha e queijo coalho, super macios.



R\$19

### 068 ISCAS DE PEIXE EMPANADAS

Iscas de peixe empanadas.



R\$29

### 069 QUEIJO À MILANESA

Cubos de queijo empanados.



R\$22

## PRATOS

### 120 SALMÃO E RISOTO SICILIANO

Salmão grelhado (200g) no azeite com molho pesto servido com risoto de limão siciliano.



R\$79

### 121 LAGOSTA OAZO

Lagosta grelhada (200g) servido com arroz negro e lula.



R\$99

### 122 POLVO NEGRO

Polvo grelhado (200g) servido com arroz negro e lula.



R\$79

### 126 FETTUCCHINE AO PESTO E CAMARÕES

Fettuccine puxado no molho pesto e camarões grelhados, tomate confitado e queijo parmesão.



R\$62

### 152 ARROZ DE CAMARÃO

Camarões flambados (300g), servidos sobre cremoso arroz, envolvido com molho branco. Gratinado com queijos mozzarella e parmesão.



R\$128

### 156 CAMARÃO À GREGA

Arroz à grega, coberto com camarões (400g) à milanesa. Gratinado com queijo mozzarella e parmesão. Acompanha batata palha.



R\$132

### 157 PEIXE A BELLE MUNIERE

Filé de peixe (200g), com um molho composto por manteiga, camarões, salsinha, champignon, alcaparras e servido com arroz de alho e batatas sauté.



R\$74

### 158 PEIXE AO MOLHO DE CAMARÃO

Filé de peixe (400g) ao molho de camarões e leite de coco, tempero da casa, servido com arroz branco.



R\$139

### 159 PEIXADA

Tradicional peixada cozida com legumes, ovos cozidos e servido com arroz branco e pirão.



R\$144

### 160 PEIXE À DELÍCIA

Peixe (400g) coberto por molho bechamel, bananas seladas na manteiga e queijo parmesão. Acompanha arroz branco e purê de batata.



R\$132

### 164 TORNEDOR AL TARTUFO

Filé mignon (200g) regado com molho trufado acompanhado de fettuccine com molho de cheedar.



R\$84

### 172 TORNEDOR GORGONZOLA

Filé mignon (200g) regado com molho de queijo gorgonzola acompanhado de espaguete puxado no azeite e alho.



R\$74

### 176 TORNEDOR AO RISOTO FUNGHI

Filé mignon (200g) coberto com molho madeira acompanhado de risoto ao funghi.



R\$78

### 180 FILÉ PARMEGIANA

Filé mignon (300g) empanado na panko, coberto por molho pomodoro da casa e muçarela gratinada, servido com espaguete e purê de batatas.



R\$129

### 188 RISOTO DE OSSOBUCCO

Risoto feito com arroz arbório, parmesão, suculento ossobuco, finalizado com cubos de coalho tostados, crispy de abóbora e coentro.



R\$49

### 192 SPAGHETTI À CARBONARA

Clássico carbonara feito com creme de ovos, parmesão e bacon.



R\$54

### 196 SPAGHETTI À BOLOGNESE

Espaguete ao molho pomodoro e carne moída, finalizado com queijo parmesão e manjericao.



R\$44

### 204 FETTUCCHINE COM COGUMELOS (VEGETARIANO)

Fettuccine puxado no mix de cogumelos refogados, molho cremoso de castanhas e queijo parmesão (opcional).



R\$63

## SALADAS

### 100 SALADA CAPRESE

Mix de folhas, molho pesto, mozzarella de búfala e tomates confitados.



R\$36

### 102 SALADA TROPICAL

Mix de folhas com cubos de abacaxi, supreme de laranja com azeite de manjericao servido na cesta de parmesão.



R\$32

### 104 SALADA CAESAR

Alface americana, croutons, molho caesar e filé de frango.



R\$36

### 108 SALADA DE SALMÃO

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



R\$42



@oazorestaurante

(85) 2135-9810

contato@oazorestaurante.com

oazorestaurante.com

## INFANTIL

### 208 KIDS BOLONHESA

Espaguete ao molho pomodoro da casa e carne moída, finalizado com queijo parmesão.



R\$32

### 212 KIDS FRANGO

Filé de peito de frango (120g), arroz branco e batata frita.

R\$32

### 214 KIDS FILÉ MIGNON

Filé mignon (120g), arroz branco e batata frita.

R\$32

### 216 KIDS PEIXE

Filé de peixe (120g), arroz branco e purê de batatas.



R\$32

## PARRILLA

### 254 BABY BEEF (250g)

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

R\$49

### 258 BIFE ANCHO (300g)

Corte nobre da parte frontal do contrafilé com médio marmoreio e textura diferenciada.

R\$74

### 262 BIFE DE CHORIZO (300g)

Corte tradicional argentino, macio e suculento extraído da parte central do contrafilé.

R\$69

### 266 COSTELÃO BOVINO (400g)

Suculenta costela, assada por 12 horas em cozimento lento e finalizada na parrilla. Servida com cebola.

R\$59

### 270 BIFE DE TIRAS (300g)

Corte macio retirado da parte central da picanha.

R\$89

### 274 CORAÇÃO DE PICANHA (300g)

Corte mais suculenta da picanha.

R\$105

### 278 PICANHA OAZO (300g)

Corte especial e macio da picanha.

R\$99

### 282 PICANHA FATIADA (200g)

Corte tradicional da picanha servido em fatias.

R\$54

### 286 MIGNON DE SOL (300g)

R\$69

### 294 MAMINHA (200g)

Corte mais suculenta da alcatra.

R\$39

### 298 PRIME RIB (500g)

Corte do lombo bovino no sentido horizontal com osso e uma camada de gordura.

R\$109

### 302 FRANGO AO LEITE DESOSSADO (500g)

Galeto desossado marinado com azeite e ervas frescas.

R\$54

### 306 COXA E SOBRECOXA DESOSSADA (300g)

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

R\$25

### 314 COSTELINHA SUINA (400g)

Costelinha suina grelhada na nossa parrilla.

R\$39

### 322 CHORIZO SUINO (250g)

Corte suculento e macio extraído do contrafile.

R\$39

### 326 CARRÉ DE CORDEIRO (300g)

Corte do lombo de cordeiro no sentido horizontal com osso.

R\$82

### 328 SALMÃO (200g)

R\$56

### 329 SIRIGADO (200g)

R\$56

### 334 LINGUIÇA DE CARNEIRO (250g)

R\$32

### 338 LINGUIÇA CUIABANA (250g)

R\$32

### 342 LINGUIÇA CARNE DE SOL COM QUEIJO (250g)

R\$32

### 346 PARRILLA BRASIL

Picanha fatiada (400g), frango ao leite desossado (500g), mignon de sol (300g).  
\* Includo 2 acompanhamentos tradicionais

R\$261

### 350 PARRILLA NORDESTE

Bife ancho (300g), Chorizo suino (250g), linguiça de carneiro (250g), carré de cordeiro (300g).  
\* Includo 2 acompanhamentos tradicionais

R\$267

### 354 PARRILLA CEARÁ

Maminha (400g), coxa e sobrecoxa (300g) desossado, linguiça carne do sol (250g) e queijo, chorizo suino (250g).  
\* Includo 2 acompanhamentos tradicionais

R\$223

### 359 PARRILLA FORTALEZA

Lagosta (200g), sirigado (200g), camarão (100g), polvo (100g).  
\* Includo 2 acompanhamentos tradicionais

R\$189

## ACOMPANHAMENTOS TRADICIONAIS

360 ARROZ BRANCO R\$19

362 ARROZ DE BRÓCOLIS R\$19

364 ARROZ CARRETEIRO R\$19

366 ARROZ À GREGA R\$19

367 ARROZ DE ALHO R\$19

368 BIRO BIRO R\$19

370 BAIÃO DE DOIS R\$19

371 ARROZ PIAMONTESE R\$19

372 FAROFA DE OVOS R\$19

374 PAÇOCA R\$19

377 PÃO DE ALHO ESPECIAL R\$12

Pão de alho feito com pão, alho e queijo muçarela.

378 PURÊ DE BATATAS R\$19

380 SALADA DE MAIONESE R\$19

382 BATATA FRITA R\$19

383 MACAXEIRA FRITA R\$19

## ACOMPANHAMENTOS ESPECIAIS

384 RISOTO PARMESÃO R\$39

386 RISOTO LIMÃO SICILIANO R\$39

388 RISOTO DE COGUMELOS R\$49

## SOBREMESAS

### 400 COCO GELATO

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



R\$16

### 404 DOLCE OAZO

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



R\$22

### 408 ROMEU E JULIETA

Sorvete de cream chesse com goiabada.



R\$18

### 410 PUDIM

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



R\$15

### PICOLÉ DE FRUTA

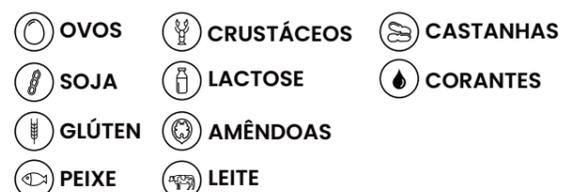
R\$7

### PICOLÉ ESPECIAL

R\$12

### BOMBONS GELADOS (caixa)

R\$15



@oazorestaurante

(85) 2135-9810

contato@oazorestaurante.com

oazorestaurante.com

## BEBIDAS

802	ÁGUA CRYSTAL (350 ML)	R\$4
804	ÁGUA CRYSTAL COM GÁS (350 ML)	R\$6
806	ÁGUA MINALBA S/ GÁS	R\$10
808	ÁGUA MINALBA C/ GÁS	R\$12
810	COCA-COLA KS	R\$8
812	COCA-COLA ZERO KS	R\$8
814	SPRITE KS	R\$8
816	FANTA LARANJA KS	R\$8
818	FANTA UVA LATA	R\$8
820	KUAT KS	R\$8
832	SCHWEPES CITRUS (350 ML LATA)	R\$10
833	SCHWEPES TONICA (350 ML LATA)	R\$10
839	MONSTER (473 ML)	R\$18
838	SCHWEPES GINGER (350 ML LATA)	R\$10
841	RED BULL (250ML)	R\$18
875	SUCO DEL VALLE UVA (300ml)	R\$12
876	ÁGUA DE COCO	COPO R\$5 / JARRA R\$10

### SUCOS

COPO R\$10 / JARRA R\$18

Abacaxi, Abacaxi c/ hortelã, Acerola, Cajá, Cenoura, Laranja, Limonada, Maracujá e Tangerina.

## CERVEJAS

880	ESTRELLA GALICIA (600 ML)	R\$15
882	TIGER (600 ML)	R\$12
884	EISENBAHN PILSEN (600 ML)	R\$13
885	EISENBAHN PILSEN ARTESANAL (600 ML)	R\$14
886	AMSTEL (600 ML)	R\$13
892	HEINEKEN (600 ML)	R\$17
894	HEINEKEN (330ML)	R\$12
896	HEINEKEN ZERO (330ML)	R\$12
898	CERPA EXPORT (330ML)	R\$14
899	CERVEJA 1906 (330ML)	R\$16

## LICOR

1200	AMARULA	R\$18
1202	COINTREAU	R\$19
1204	DON LUIZ LECHE CREAM	R\$17
1206	FRANGELICO	R\$18
1208	LICOR 43	R\$19
1210	LIMONCELLO	R\$18

☒ = Dose

## DRINKS

918	<b>MULE OAZO</b> Vodka, Mel, Limão Siciliano, Abacaxi, Hortelã, Espuma de Gengibre e Raspas de Rapadura.	R\$28
920	<b>OAZO SPRITZ</b> Gin, Espumante, Limão Siciliano, Xarope de Tangerina e Água com Gás.	R\$28
922	<b>SWEET OAZO</b> Gin, Aperol, Limão Siciliano, Xarope de Morango e Schweppes Citrus.	R\$30
924	<b>CAIPIRINHA OAZO</b> Cachaça Aviador, Limão Tahiti, Gengibre e mel.	R\$24
925	<b>CAIPIRINHA SPRITZ</b> Sagatiba, Aperol, Limão Siciliano, Xarope Tangerina, Soda e Hortelã.	R\$26
926	<b>MOSCOW MULE</b> Vodka, limão Tahiti, cerveja, xarope de gengibre e espuma de gengibre.	R\$28
927	<b>MARGARITA</b> Tequila Silver, Licor Cointreau e Limão Tahiti.	R\$28
928	<b>CARAJILLO 43</b> Licor 43, Café expresso e Canela.	R\$32
929	<b>NEGRONI</b> Gin, Campari e Vermouth Rosso Cinzano.	R\$29
930	<b>GIN TÔNICA CLASSIC</b> Gin, Tônica e Limão.	R\$28
932	<b>HONEY GIN</b> Gin, Mel, Canela e Tônica ou Citrus.	R\$28
933	<b>CAMPARI TONIC</b> Campari, Tônica e Laranja.	R\$24
934	<b>APEROL SPRITZ</b> Aperol, Espumante, Água com Gás e Laranja.	R\$28
935	<b>MOJITO</b> Rum Bacardi, Limão Tahiti, Xarope de Açúcar, Hortelã e Água com Gás.	R\$24
936	<b>RABO DE GALO</b> Sagatiba Envelhecida, Aperitivo Cynar e Vermouth Rosso.	R\$26
937	<b>MONSTER GREEN GIN</b> (Gin, Limão Siciliano e Monster Green).	R\$32
938	<b>PENICILLIN</b> Whisky Black Label, Mel, Limão Siciliano e Gengibre.	R\$32
940	<b>CAPIRINHA TRADICIONAL</b> Limão Tahiti, cachaça, açúcar e gelo.	R\$12
	<b>CAPIRINHA BRASILEIRA</b> (Abacaxi, Tangerina e Morango).	R\$16
	<b>CAIPIROSKA NACIONAL</b> (Limão, Abacaxi, Tangerina, Kiwi e Morango).	R\$20
	<b>CAIPIROSKA IMPORTADA</b> Limão, Abacaxi, Tangerina, Kiwi e Morango.	R\$26
959	<b>SODA ITALIANA</b> (Tangerina, maçã verde e morango).	R\$15

## APERITIVOS

1015	JOSÉ CUERVO	R\$18
1017	HAVANA CLUB	R\$16
1019	BARCADI	R\$14
1023	MARTINI BIANCO	R\$12
1027	CAMPARI	R\$12

☒ = Dose

## WHISKY

☒ = Dose

☒ = Garrafa

960	ROYAL SALUTE 21 ANOS	R\$1.595
962	CHIVAS REGAL 18 ANOS	R\$860
964	GOLD LABEL 18 ANOS	R\$595
965	THE GLENLIVET SINGLE MALT	R\$455
969	BUCHANAN'S DELUXE 12 ANOS	R\$20 R\$360
971	BLACK LABEL 12 ANOS	R\$18 R\$298
975	CHIVAS REGAL 12 ANOS	R\$18 R\$298
977	JACK DANIELS 12 ANOS	R\$18 R\$298
979	OLD PARR 12 ANOS	R\$18 R\$298
983	JAMESON	R\$18 R\$198
985	RED LABEL 8 ANOS	R\$12 R\$188

## GIN

☒ = Dose

993	LONDON DRY BULLDOG	R\$22
995	BEEFEATER LONDON DRY	R\$22
999	TANQUERAY	R\$20
1003	TORQUAY	R\$16

## VODKA

☒ = Dose

☒ = Garrafa

1009	ABSOLUT	R\$16
1011	SMIRNOFF	R\$12
1006	GREY GOOSE	R\$360

## CACHAÇA

☒ = Dose

1031	YPIOCA 150	R\$12
1033	AVIADOR PREMIUM	R\$14
1037	AVIADOR PRATA	R\$14
1139	SAGATIBA CRISTALINA	R\$10
1145	BANANINHA	R\$10

Instagram Facebook TikTok @oazorestaurante

WhatsApp (85) 2135-9810

Email contato@oazorestaurante.com

Website oazorestaurante.com