



Trancoso
por OCANTO

MENU

Entradas

Appetizers

TARTARE DE TOMATES ✓

creme de queijo e baunilha e caviar de coentro

*Tomatoes tartare, vanilla cream
cheese and cilantro caviar*

R\$ 68

MINI ABARÁ

vinagrete de aratu, biscoitinho de tapioca,
mini vatapá, camarão e molhinho da chef

*Mini abará, aratu vinaigrette, tapioca crackers,
mini vatapá, shrimp and the chef's dip*

R\$ 72

CEVICHE DE PEIXE

com molho cítrico

Fish ceviche with citrus sauce

R\$ 89

CARPACCIO DE POLVO

Octopus carpaccio

R\$ 89

BAO DE FRUTOS DO MAR

Seafood Bao

R\$ 78

✓ Vegetariano | *Vegetarian*

Entradas

Appetizers

QUEIJO CREMOSO, PANCS E PÃO DA CASA ✓

Cheese and PANC spread, with homemade bread*

R\$ 68

CASQUINHA DE SIRI

Stuffed crab shells

R\$ 62

Saladas

Salads

CAESAR SALAD

mix de folhas e croutons de camarão
(opção com filé de frango em tiras)

*Mixed greens, shrimp croutons
(or chicken fillet) and caesar dressing*

R\$ 68

SALADA TUTABEL ✓

mix de folhas, abóbora grelhada, tomates assados e cogumelos, com chips de beterraba e mix de sementes

*Mixed greens, roasted pumpkin and tomatoes,
mushrooms, beetroot chips and nuts*

R\$ 68

*PANC: plantas alimentícias não convencionais - an academic and popular movement in Brazil that promotes the propagation and foraging of unconventional edible plants. The term translates to Non-Conventional Food Plants and refers to species with food potential that are not widely consumed, or parts of common plants that are not typically eaten.

✓ Vegetariano | *Vegetarian*

Entradas

Appetizers

Pratos principais

Main courses

MOQUECA DE PEIXE

com purê de banana da terra,
farofa de dendê e arroz de coco

*Typical fish "Moqueca" with banana puree,
manioc flour with dendê and coconut rice*

INDIVIDUAL	PARA COMPARTILHAR / TO SHARE
R\$ 160	R\$ 280

MOQUECA MISTA

com purê de banana da terra,
farofa de dendê e arroz de coco

*Typical mix seafood "Moqueca" with manioc
flour with dendê and coconut rice*

INDIVIDUAL	PARA COMPARTILHAR / TO SHARE
R\$ 178	R\$ 340

BOBÓ DE CAMARÃO

na panela de barro, farofinha
de dendê e arroz branco

Shrimp Bobó, dende farofa, and white rice

INDIVIDUAL	PARA COMPARTILHAR / TO SHARE
R\$ 180	R\$ 310

BAIÃO DE 2 DA CHEF

com frutos do mar, arroz, feijão guandu,
queijo coalho e tuili de parmesão
*Chef's "Baião de 2" - seafood, rice and guandu
beans, coalho cheese and parmesan tuille*

R\$ 168

SPAGHETTI COM FRUTOS DO MAR

Seafood pasta

R\$ 185

POLVO

polvo grelhado, batatas douradas e molho romesco
Braised octopus, potatoes and romesco sauce

R\$ 185

MOQUECA DE BANANA DA TERRA ✓

pupunha, cogumelos e castanha
de caju, com arroz de licuri
*Banana "Moqueca", pupunha, mushrooms,
cashew nuts and licuri rice*

R\$ 156

PORCO COM PIRÃO DE LEITE

salada de feijão verde e compota de umbu
Pork with milk pirão, green beans salad and umbu jam

R\$ 138

SPAGHETTI COM RAGÚ DE COSTELA

Spaghetti and pork rib ragout

R\$ 158

✓ Vegetariano | *Vegetarian*

XINXIN DE GALINHA CAIPIRA

no arroz cremoso

Chicken stew in creamy rice

R\$ 135

CHORIZO

aligot, saladinha de feijão guandu e cebola crocante

Chorizo, aligot, guandu beans salad and crispy onions

R\$ 185

FILÉ MIGNON AU JUS

e risotinho

Mignon and risotto

R\$ 185

ARROZ CALDOSO DE MARÉ

com arroz negro, polvo e espuma de cajá

Black rice, octopus and cajá foam

R\$ 168

PEITO DE FRANGO COM LEGUMES BRASEADOS

com purê de aipim e farofa de cuscuz

Chicken breast with braised vegetables,

cassava puree and couscous farofa

R\$ 135

COGUMELOS E LEGUMES SALTEADOS ✓

farofinha de castanhas e abóbora cabotiá

Mushrooms and vegetables sautéed,

nuts farofa and pumpkin puree

R\$ 155

✓ Vegetariano | *Vegetarian*

Sobremesas

Desserts

PUDIM DE COCO

Coconut flan

R\$ 48

CACAU

sablée de castanha do pará, ganache de chocolate,
mel de cacau, nibs e baunilha do Cerrado
*Brazilian nut sablée, chocolate ganache, cocoa honey,
nibs and brazilian Cerrado vanilla*

R\$ 65

BANANA ASSADA

com crocante de castanhas,
doce de leite e sorvete
*Baked banana with crunchy nuts,
dulce de leche and ice cream*

R\$ 52

FRUTAS DA ESTAÇÃO

Seasonal fruits

R\$ 38

SORVETE ARTESANAL

Artisanal ice cream

R\$ 42

✓ Vegetariano | *Vegetarian*

*Todos os pratos podem apresentar traços de glúten, lactose e oleaginosas,
por serem preparados em cozinha de uso misto (confeitaria e panificação).*

*All dishes may contain traces of gluten, lactose and oilseeds, as they
are prepared in a mixed-use kitchen (confectionery and bakery).*

Bebidas

Beverages

CAFÉ R\$ 9
Coffee

ÁGUA MINERAL R\$ 10
Mineral water

REFRIGERANTES R\$ 11
Soda

SUCO NATURAL R\$ 25
Natural juice

SUCO DE TOMATE R\$ 28
Tomato juice

ÁGUA DE COCO R\$ 16
Coconut water

CERVEJAS R\$ 17
Beers

VINHO EM TAÇA R\$ 46
Glass of wine

CLERICOT - JARRA R\$ 185
Clericot - jar

—

Drinks clássicos

Classic drinks

APEROL SPRITZ R\$ 62

BLOODY MARY R\$ 62

CAIPISAKE R\$ 62

CAIPIVODKA R\$ 62

GIN TÔNICA R\$ 62

MARGARITA R\$ 62

MOJITO R\$ 62

NEGRONI R\$ 62

PISCO SOUR R\$ 62

Capirinhas

Caipirinha / Caipisake / Caipivodka R\$ 58

Drinks autorais

Signature drinks

CACAU TUTABEL R\$ 69

Gin, suco de limão,
nibs e mel de cacau
*Gin, lemon juice, cocoa
honey and nibs*

EUGENIA COLLINS R\$ 69

Gin, xarope de folhas de pitanga,
suco de limão e água com gás
*Gin, pitanga syrup, lemon juice
and sparkling water*

NETUNO AMADO R\$ 69

Netuno, maracujá e limão
Netuno, passionfruit and lemon

GUAVA NEGRONI R\$ 69

Gin, vermute rosso, Campari
e polpa de goiaba
Gin, vermouth, Campari and guava

CAJU AMIGO R\$ 69

Gin ou cachaça, compota de caju,
suco de limão e suco de caju
*Gin or cachaça, cashew compote,
lemon juice and cashew juice*

CAJURITA R\$ 69

Tequila, Cointreau, caju,
xarope de caju e suco de limão
*Tequila, Cointreau, cashew,
cashew syrup and lemon juice*

JUÇARA R\$ 69

Juçai, cupuaçu, vodka,
Cointreau e suco de limão
*Juçai, cupuaçu, vodka,
Cointreau and lemon juice*

Doses

Shots

Vodka

ABSOLUT	R\$ 45
STOLICHNAYA	R\$ 45
GREY GOOSE	R\$ 52

—

Whisky

8 ANOS/YEARS	R\$ 42
12 ANOS/YEARS	R\$ 52
JACK DANIEL'S	R\$ 42

—

Licores

Liqueurs

AMARULA	R\$ 39
COINTREAU	R\$ 39
DRAMBUIE	R\$ 39
FRANGELICO	R\$ 39
LIMONCELLO	R\$ 39