

BAR OCYÁ

COQUETÉIS

CLERICOT OCYÁ - 44

(KETEEL ONE BOTANICAL CUCUMBER & MINT, cordial de maçã verde e espumante)

MANGABA SPRITZ - 36

(CACHAÇA BRANCA, SAUVIGNON BLANC e soda de mangaba)

ANANÁ SOUR - 44

(Whisky Single Malt Singleton, cordial de abacaxi grelhado e Angostura)

G&T ÂNCORA - 40

(Gin Tanqueray Sevilla, limoncello artesanal, Chardonnay e tônica)

CAIPIRINHA - 32

(CACHAÇA, limão e açúcar)

MACUNAÍMA - 34

(CACHAÇA, açúcar, limão e Fernet)

FITZGERALD - 38

(Gin Tanqueray London Dry, limão, açúcar e Angostura)

NEGRONI - 35

(Gin Tanqueray London Dry, Vermute e Campari)

BEBIDAS

ÁGUA MINERAL COM OU SEM GÁS - 8

ÁGUA PREMIUM SAN PELLEGRINO E

ACQUA PANNA - 28

REFRIGERANTE - 11

SUCO NATURAL DE LARANJA - 12

WEST COAST IPA (BACKBONE) - 24

BECK'S - 16

CORONA - 16

STELLA ARTOIS - 15

CAFÉ EXPRESSO - 9

SOFT DRINKS

MATE DA CASA - 11

(Chá mate com fruta da estação)

SODA DA CASA SAZONAL - 11

(Feita artesanalmente. Consulte os sabores)

CALMARIA - 26

(Xarope de abacaxi, limão e Soda de Mangaba)

SHOT DE LIMÃO - 3

DOSES

WHISKY JW BLACK LABEL - 35

WHISKY JW GOLD LABEL - 40

TANQUERAY TEN - 36

WHISKY OLD PARR - 33

CIROC - 25

YPIOCA 150 - 18

KETEEL ONE - 25



CARTA DE VINHOS

ESPUMANTES

MONTE PASCHOAL - VIRTUS
GALERA, TREBBIANO E VERMENTINO
RIO GRANDE DO SUL, BRASIL
R\$ 123

MARZAROTTO - BRUT ROSÉ
PINOT NOIR E CHARDONNAY
RIO GRANDE DO SUL
R\$ 173

GHELLER - MONTE AZURRO
CHARDONNAY E PINOT NOIR
SERRA GAÚCHA, BRASIL
R\$ 213

LARANJA

VALPARAISO - VITALE
PINOT GRIGIO
SERRA GAÚCHA, BRASIL
R\$ 257

LEONE DI VENEZIA - ORO VECCHIO
GEWURZTRAMINER, GRECHETTO E VERMENTINO
SÃO JOAQUIM, BRASIL
R\$ 277

ESTACIÓN YUMBEL - TINAJA
MOSCATEL DE ALEXANDRIA
VALE DO BIOBIÓ, CHILE
R\$ 289

TINTO

GAUCHEZCO - ROYAL ROAD
CABERNET SAUVIGNON
MENDOZA, ARGENTINA
R\$ 177

CONVENTUAL
ARAGONEZ, TRINCADEIRA E ALICANTE BOUSCHET
ALENTEJO, PORTUGAL
R\$ 245

BRANCOS

PAISAJE DE LOS ANDES - CLASSIC
SAUVIGNON BLANC
VALE CENTRAL, CHILE
R\$ 173

QUINTA DA NEVE
ALVARINHO
SERRA CATARINENSE, BRASIL
R\$ 210

PROYECTO NAKKAL - NAKCOOL
VIOGNER, MUSCAT OTTONEL E TREBBIANO
CANELONES, URUGUAI
R\$ 257

PAYS D'OC - LES BOURGARELS
CHARDONNAY
LANGUEDOC-ROUSSILLON, FRANÇA
R\$ 297

CHÂTEAU DE PARENCHÈRE - BOURDEAUX BLANC
SAUVIGNON BLANC, SÉMILLON E MUSCADELLE
BOURDEAUX, FRANÇA
R\$ 375

ROSADOS

PAISAJE DE LOS ANDES - CLASSIC
CABERNET E SYRAH
VALE CENTRAL, CHILE
R\$ 173

PABLO FALLABRINO - ALMA SURFER
BARBERA, AROMATIC TRAMINER E CHARDONNAY
ATLÁNTIDA, URUGUAI
R\$ 239

ESTANDON VIGNERONS - DIAMARINE
GRENACHE, CINSAULT E SYRAH
PROVENCE, FRANÇA
R\$ 312



ENTRADAS

PARA SABOREAR COM CALMA

CRU

Sashimi de PEIXE BRANCO MATURADO, PONZU, CHILLI OIL E CRISPY DE ESCAMA - 59

NA BRASA

SALADA DA CASA (VAGEM BRASEADA, MILHO ASSADO, GRANA PADANO, SALSA, GERGELIM, TOMATE UVA, HORTELÃ E MOLHO DE IOGURTE COM LARANJA) - 46

COLAR DE PEIXE MATURADO, CARAMELO PICANTE E MOLHO CREMOSO DE VINHO BRANCO COM SRIRACHA E TOQUE DE SHOYU (CONSULTAR DISPONIBILIDADE) - 56

AQUELE FAMOSO PEIXE MATURADO CROCANTE (AIOLI DE SALSA COM LIMÃO) - 76

PÃO DE ALHO DE CAMARÃO NO FORNO A LENHA (CROCANTE DE PANKO COM CASCA DE CAMARÃO DEFUMADA) - 47

LINGUIÇA DE PEIXE ARTESANAL DEFUMADA ACEBOLADA NA BRASA COM GELEIA DE PIMENTA DA CASA (FEITA COM REDANHO SUÍNO) - 42

POLVO SUPER MACIO BRASEADO (MAIONESE DE KIMCHI ARTESANAL, BATATA CORADA E PÁPRICA) - 86

LULA NA BRASA RECHEADA COM CEBOLA, TOMATE E MANJERICÃO FRESCO - 74

CAMARÃO V.G. NA BRASA, TOMATE BRASEADO, ALHO ASSADO E FAROFA FRIA (3 UNIDADES) - 64

MEXILHÕES Ocyá Style (CREME AO VINHO BRANCO COM TOMATE TOSTADO, MANJERICÃO, E FOCACCIA DE ALGA NORI FEITA NO FORNO A LENHA) - 67

LEGUMES AO FORNO (ABOBRINHA, ABÓBORA ASSADA, CEBOLA, TOMATE E SEMENTE DE GIRASSOL TORRADA) - 38

FRITOS

BOLETA DE POLVO CREMOSA E CROCANTE COM EMULSÃO DE GOIABADA (4 UNIDADES) - 58

CAMARÃO CROCANTE COM MOLHO LEVEMENTE PICANTE - 65

AQUELE PEIXINHO FRITO CROCANTE (MOLHO DA CASA) - 48

PASTEL DE CAMARÃO CREMOSO POLVILHADO COM FARINHA DE CASCA DE CAMARÃO DEFUMADA (3 UNIDADES) - 39

FRITAS DA CASA (FEITAS COM BATATA DE VERDADE) - 37

TENHA UM POUCO DO NOSSO MAR NA SUA CASA.
AS OBRAS EXPOSTAS NO SALÃO ESTÃO DISPONÍVEIS PARA AQUISIÇÃO.



PRINCIPAL

IMENSIDÃO DE SENTIDOS

PEIXE DO DIA DESOSSADO NA BRASA COM ARROZ DE LIMÃO CREMOSO, FAROFA FRIA E FRITAS
(SERVE 2 PESSOAS) - 194

ARROZ CALDOSO DE PESCADOR COM MIX DE FOLHAS (CAMARÃO, POLVO, LULA, MEXILHÃO, MANJERICÃO
E FINALIZADO COM MANTEIGA DE CAMARÃO) - 97

AQUELE ESPAGUETE DE CAMARÃO CREMOSO (CAMARÃO, TOMATE UVA BRASEADO, MANJERICÃO, CRISPY DE PANKO
COM FLOCOS DE CASCA DE CAMARÃO DEFUMADA) - 98

FILÉ DE PEIXE MATURADO NA BRASA, BRÓCOLIS TOSTADO, FAROFA FRIA E FRITAS - 84

POLVO SUPER MACIO NA BRASA COM ARROZ CREMOSO DE TOMATE ASSADO E FAROFA PANKO DE MANJERICÃO - 129

PEIXE EMPANADO CROCANTE (ARROZ DE LIMÃO CREMOSO, TOMATE UVA CONFIT E ALHO ASSADO) - 79

BIFE ANCHO NA BRASA (ARROZ DE BRÓCOLIS E FRITAS) - 109

PRATO INFANTIL (ARROZ SOLTINHO, FRITAS E PEIXINHO EMPANADO) - 48

VEGETARIANO (ARROZ DE BRÓCOLIS TOSTADO COM QUEIJO GRANA PADANO, LEGUMES NO FORNO A LENHA E
FAROFINHA CROCANTE DE MANJERICÃO) - 62

SOBREMESA

BOLO DE COCO ASSADO NO FORNO A LENHA, MOLHADINHO E GELADO (CREME ANGLAISE DE CAPIM SANTO,
DOCE DE LEITE ARGENTINO E SAL MALDON) - 29

SORVETE DE CHOCOLATE COM CRUMBLE DE LARANJA ASSADO NO FORNO A LENHA - 32

TENHA UM POUCO DO NOSSO MAR NA SUA CASA.
AS OBRAS EXPOSTAS NO SALÃO ESTÃO DISPONÍVEIS PARA AQUISIÇÃO.

