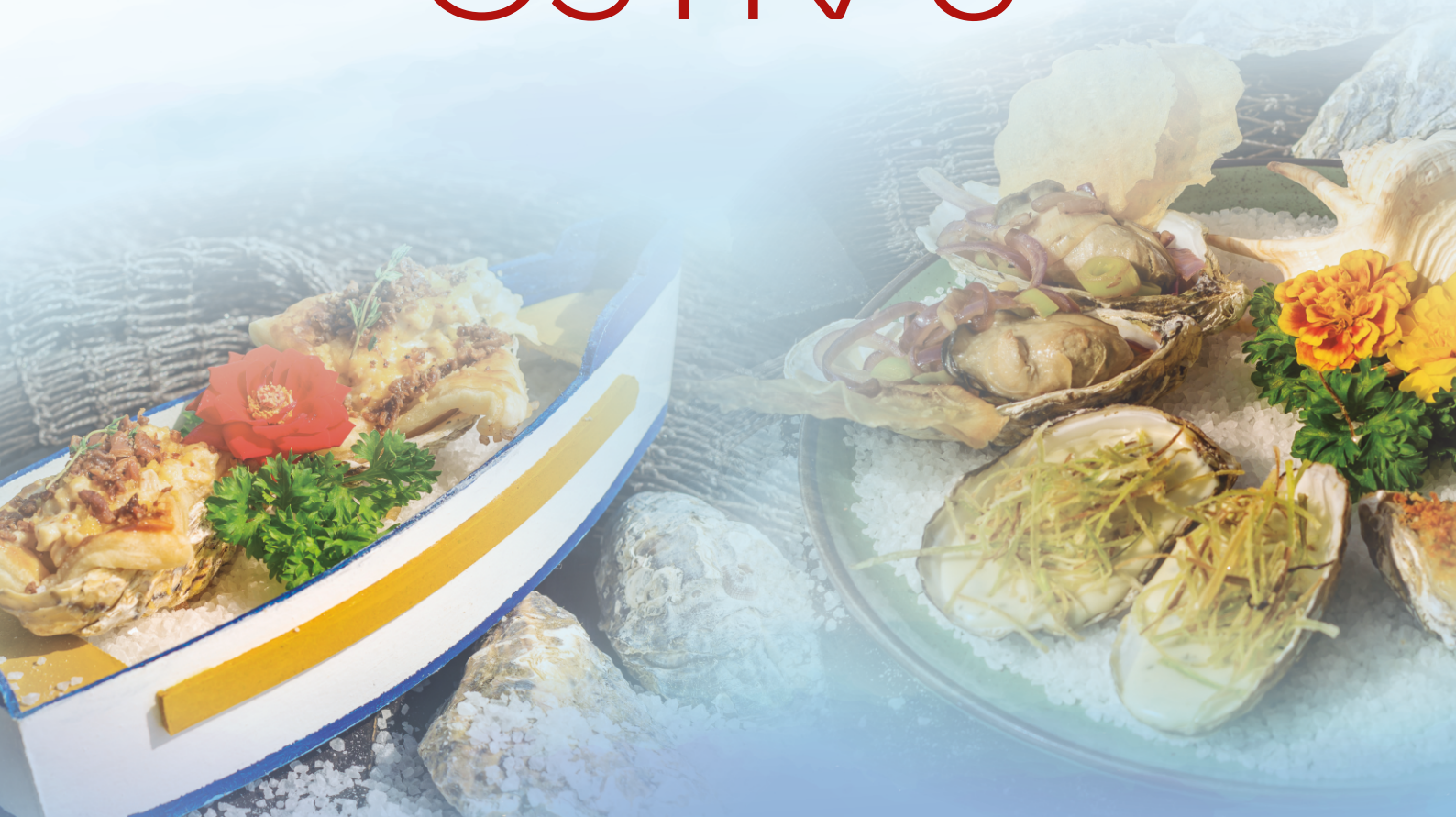




FESTIVAL DE OSTRAS





AO BAFO

Ostras frescas cozidas ao bafo.

MEXICANA

Ostras empanadas no nacho cobertas com guacamole e pimenta biquinho.

ORIENTAL

Ostras empanadas na Panko com cream cheese, molho Tarê e Crispy de couve.



IN NATURA

Ostras frescas abertas sobre gelo.



GRATINADA DEFUMADA

Ostras defumadas e gratinadas com molho da casa e queijo parmesão.



BAFO DE CEBOLA

Ostras cozidas no vapor de cebola e manteiga.



PASTEL DE OSTRAS

Pastéis com recheio de ostras e especiarias.



GRATINADA ALHO E ÓLEO

Ostras ao alho e óleo gratinadas com molho da casa e queijo parmesão.



DEFUMADA

Ostras cozidas no vapor e defumadas artesanalmente salteadas no azeite de oliva.



BAFO DE CERVEJA

Ostras cozidas no vapor de cerveja.



IXTIMADINHA

Ostras sobre massa folhada com molho Duxelle e crocante de polvo.



FRANCESA

Ostras sobre lamina de abacaxi com queijo Brie maçaricado e geléia de pimenta.

À BULHÃO PATO

Ostras refogadas em azeite de oliva, cebola roxa, alho poró, vinho branco e coentro.

GORGONZOLA

Ostras no molho de queijo gorgonzola e crispy de alho poró.

ROCKFELLER

Ostras gratinadas em molho branco com espinafre e farofa de pão.



Á GREGA

Ostras e cubos de queijo coalho empanados na Panko.

BARBECUE

Ostras enroladas no bacon com molho barbecue.

GRATINADA

Ostras gratinadas com molho da casa e parmesão.



SHOT DE OSTRAS

Ostras no shot de suco de tomate levemente picante, rum, suco de limão e especiarias.

SOBREMESA DE OSTRAS

Ostras caramelizadas com abacaxi e hortelã, cobertas com espuma de gengibre e raspas de limão.



AO ALHO E ÓLEO

Ostras cozidas ao vapor salteadas no alho e óleo.



CAMBITO

Coxinha recheada com ostras, bacon, queijo parmesão e temperos sob molho Golf picante.



RISOTO DE OSTRAS

Risoto clássico da casa com ostras e arroz arbóreo levemente cremoso.



PENNE AO MOLHO DE OSTRAS

Massa Penne com molho especial da casa, ostras e especiarias.