



Envolto de linhas naturais e traços modernos, o Oscar Restaurante coloca à mesa o prazer de viver, regado com boas doses de sossego. O restaurante é cercado de um amplo jardim com uma vista que se desdobra até as margens do Lago Paranoá.

O cardápio, cuidadosamente elaborado por nosso Chef, é inspirado na cozinha italiana com pitadas de elementos da culinária brasileira. Os pratos tem ingredientes frescos e itens produzidos na casa, como as massas artesanais, os molhos, as caldas doces, os pães e as irresistíveis sobremesas, inclusive os sorvetes.

Embedded in modern tracing and natural lines, Oscar Restaurant brings the joie de vivre to the table in drenches of peacefulness. We are nested on a bountiful garden with a view which unfolds to the banks of Paranoá Lake.

Our carefully chef-elaborated menu is inspired by Italian cuisine with hints of Brazilian cuisine.

Our dishes have fresh and home-grown ingredients such as our pasta, sauces, sweet syrups, bread, the desserts including our own ice cream.

OSCAR
RESTAURANTE



MENU DO CHEF

CHEF'S MENU

Entrada + Prato Principal + Sobremesa

R\$ 139 + 10%

ENTRADAS

APPETIZERS

SALADA ESPECIAL

Mix de folhas com tomate italiano, cubos de frutas tropicais, molho de manjerição fresco e crispy de batata inglesa.

Mix of leaves with Italian tomatoes, tropical fruit cubes, fresh basil sauce, and crispy potatoes.

SALADA BOWL

Salada de alface americana, servida com lâminas de frango defumado, mini croutons, molho de maracujá e xerem de castanha.

American lettuce salad, served with slices of smoked chicken, mini croutons, passion fruit dressing, and chestnut xerem.

PRATOS PRINCIPAIS

MAIN COURSES

FILÉ SALTEADO

Tiras de filé mignon salteadas, servido com molho de mostarda dijon, e risoto de vegetais.

Saut ed filet mignon strips served with Dijon mustard sauce and vegetable risotto.

FRANGO AO LIMONE

Filé de frango grelhado, servido com molho de limão siciliano e risoto de açafrão da terra.

Grilled chicken fillet served with Sicilian lemon sauce and saffron risotto.

PENNE SALMON

Massa grano duro, servido com cubos de salmão, preparados com molho de nata fresca, e manjeriço ao perfume de pimenta rosa.

Durum wheat pasta served with salmon cubes prepared with fresh cream sauce and basil with a hint of pink pepper.

SOBREMESAS

DESSERTS

BOLINHO CHOUX COM GELATO

Massa choux assada, recheada com creme italiano, servido com calda de chocolate e gelato artesanal de caramelo.

Baked choux pastry filled with Italian cream, served with chocolate sauce and homemade caramel gelato.

TORTINHA DE CHOCOLATE

Mini tortinha de chocolate meio amargo, servida com couli de melancia e maracujá.

Mini dark chocolate tartlet served with watermelon and passion fruit coulis.

PARA INICIAR

APPETIZERS

COUVERT

COUVERT

Pães especiais artesanais, pasta de queijo, pesto de olivas temperado com ervas, manteiga e tomates sweet assados

Special homemade bread, cheese dip, herb seasoned olive pesto, butter and roasted cherry tomatoes.

R\$ 36 por pessoa

R\$ 36 per person

BURRATA AO LIMONE

Burrata cremosa finalizada com raspa de limão siciliano, tomates confitados e torradas

Creamy Burrata finished with lemon zest, tomatoes confit and toasts.

R\$ 39

MINI BRUSCHETTA 3 UNIDADES

Pão italiano tostado servido com creme de queijo, berinjela assada, pesto genovês e mini rúcula

Toasted Italian bread with cheese cream, roasted eggplant, Genovese pesto and baby rocket.

R\$ 29

POLENTA AO RAGU

Polenta brustolada, perfumada com ervas frescas, acompanhada de ragu de rabada bovina

Seared polenta scented with fresh herbs with a side of beef ragu.

R\$ 38

CARPACCIO DE CARNE TRUFADO

Lâminas de carne servido com salada de rúcula, azeite trufado e torradas

Thinly cut beef slices with rocket salad, truffle olive oil and toasts

R\$ 48

SALADAS

SALADS

INSALATA CAPRESE

Tomate italiano com mussarela de búfala, mix de folhas e pesto de manjeriçao fresco

San Marzano tomatoes with buffalo mozzarella, green leaves mix and fresh basil pesto.

R\$ 46

BURRATA AO GRATIN

Burrata gratinada servida com molho italiano artesanal, queijo parmesão e cogumelos frescos salteados

Gratin Burrata served with artisanal Italian sauce, parmesan and fresh sauté mushrooms.

R\$ 49

SALADA DE PRESUNTO PARMA

Presunto Parma, rúcula baby, queijo gorgonzola, redução de vinagre balsâmico e tomate confitado

Prosciutto di Parma, baby rocket, blue cheese, balsamic Vinegar reduction and confit tomatoes.

R\$ 48

SALADA DE QUEIJO BRIE

Mix de folhas nobres com queijo brie, pêra caramelizada e molho pesto de hortelã

Premium green leaves, caramelized pears and mint pesto.

R\$ 48



PRATOS PRINCIPAIS
MAIN COURSES

CARNES VERMELHAS
BEEF

FILE´ ALTO

R\$ 141

Tornedor de filé mignon servido com molho de cogumelos frescos, vinho tinto e fettuccine artesanal ao perfume de sálvia

Tenderloin steak with fresh mushroom sauce, red wine and sage infused homemade fettuccine.

FILE´ A MILANESA

R\$ 119

Paillard de filé mignon empanado, servido com arroz cremoso de parmesão e batatas rústicas assadas com ervas frescas

Tendered and breaded tenderloin steak served with creamy parmesan cheese rice and roasted potatoes wedges with fresh herbs.

FILE´ COM RISOTO

R\$ 148

Escalope de filé mignon, servido com molho de Vinho do Porto e risoto de grana padano e críspi de alho-poró

Tenderloin cutlets with Porto wine sauce, Grana Padano risotto and leek crisps.

POLPETTA RECHEADADA

R\$ 99

Polpettone de carne gratinada, recheada com mussarela de búfala, tomate seco e rúcula, servida com fettuccine ao molho de tomate artesanal.

Gratin beef meatball stuffed with buffalo mozzarella, sun-dried tomato with rocket served with artisanal tomato sauce fettuccine.

OVINOS
LAMB

STINCO BRASEADO

R\$ 159

Canela de cordeiro preparada em cozimento lento com vegetais, ervas aromáticas e vinho tinto, acompanhado de risoto de açafrão e queijo meia cura

Slowly cooked lamb shin with vegetables, aromatic herbs and red wine with a side of saffron and half cured cheese risotto.

FRENCH RACK

R\$ 152

Costeleta de cordeiro servido com crosta de ervas, chutney de maçã, menta fresca e risoto à milanese com cúrcuma

Lamb chops on an herb crust, apple chutney, fresh mint and turmeric Milanese risotto.

AVES
POULTRY

FRANGO AO LINGUINE

R\$ 89

Filé de frango grelhado, servido com crosta de ervas e linguine ao molho de alho-poró

Grilled Chicken breast on a herbs crust and linguine with leeks sauce.

PARMEGIANA DE FRANGO

R\$ 98

Filé de frango empanado, servido com queijo mussarela, molho de tomate fresco, arroz cremoso de parmesão e batatas rústicas assadas

Breaded Chicken breast served with cheese, fresh tomato sauce, creamy parmesan rice and roasted potato wedges.



PEIXES E FRUTOS DO MAR

FISH AND SEAFOOD

PESCADA AMARELA

R\$ 123

Posta de pescada grelhada, servida com molho de moqueca, arroz cremoso de coco e lascas de coco assadas

Grilled yellow hake served with moqueca sauce, creamy coconut rice and roasted coconut flakes.

BACALHAU CONFIT

R\$ 174

Lombo de bacalhau confitado com azeite extra virgem, mix de pimentões, ervas frescas, servido com confit de batata baby ao murro

Cod fish loins confit in extra virgin olive oil, bell peppers, fresh herbs served with punched baby potatoes.

SALMÃO AO SICILIANO

R\$ 130

Tranche de salmão grelhado, servido com molho de limão siciliano e espaguete de legumes e pupunha

Grilled salmon served with lemon sauce and heart palm and vegetables spaghetti.

CAMARÃO AO ALHO E ÓLEO

R\$ 181

Camarão pistola grelhado salteado em azeite com ervas frescas, alho frito, guarnecido de risoto negro

Snapping shrimps sauté in olive oil and fresh herbs, fried garlic served with black rice risotto.

ROBALO AO CÍTRICO

R\$ 138

Posta de robalo grelhado, servido com crosta de castanha, molho de maracujá e risoto de aspargos frescos

Sea bass on a nuts crust with passion fruit sauce and fresh aspargos risotto.

CAMARÃO CATEDRAL

R\$ 174

Camarão GG empanado com farinha japonesa e ervas, acompanhado de risoto de frutas vermelhas

Extra-large shrimps breaded in Japanese flour and herbs served with berries risotto.

CAMARÃO SICILIANO

R\$ 152

Camarão crocante, guarnecido de risoto de limão siciliano e palha de mandioquinha artesanal

Crispy shrimps with lemon risotto and homemade parsnip matchstick fries.

MASSAS

PASTA

SORRENTINO ARTESANAL

R\$ 150

Massa fresca recheada com purê de banana da terra, servido com molho aveludado de queijo e camarões salteados em azeite extra virgem

Fresh pasta stuffed with plantain purée served with a velvety cheese and shrimp sauce sauté in extra virgin olive oil.

ESPAGUETE À BOLONHESA

R\$ 82

Massa grano duro servida com tradicional molho à bolonhesa e manjerição fresco

Grano duro pasta served with classic bolognese sauce and fresh basil.

FETTUCCINE COM FRUTOS DO MAR

R\$ 152

Massa grano duro servido com mix de frutos do mar salteados com azeite aromático e um toque de molho de tomate fresco

Grano duro pasta served with sauté seafood with aromatic olive oil and a dash of fresh tomato sauce.

TALHARIM VEGANO

R\$ 89

Massa grano duro preparada com molho de funghi seco, manjerição fresco e castanha de caju

Grano duro pasta prepared with dried mushrooms sauce, fresh basil and cashew nuts.

PASTA SEM GLÚTEN

R\$ 87

Penne sem glúten servido com molho italiano, manjerição, cogumelos frescos, ervilha torta e tomate concassé

Gluten free pasta served with Italian sauce, basil, fresh mushrooms, snap peas and tomatoes concassé.



GNOCCHI

GNOCCHI

GNOCCHI AO RAGÚ DE RABADA

R\$ 96

Gnocchi artesanal de batata servido com ragú de rabada, redução de roti e folhas de agrião baby

Homemade potatoes gnocchi served with oxtail ragu, roti reduction and baby watercress.

GNOCCHI VEGANO

R\$ 93

Gnocchi de aipim grelhado, salteados com cogumelos frescos, ervilha torta, tomate cereja, rúcula e manjeriço fresco

Grilled cassava gnocchi sauté with fresh mushrooms, snap peas, cherry tomatoes, rocket and fresh basil.

LASANHAS

LASAGNAS

LASANHA À BOLONHESA

R\$ 99

Massa fresca servida com carne moída, queijo mussarela, presunto, molho branco e molho de tomate

Fresh pasta with ground beef, ham and cheese, white sauce and tomato sauce.

LASANHA VEGETARIANA

R\$ 89

Massa fresca servida com lâminas de berinjela assada, abobrinha, queijo mussarela e molho de tomate caseiro

Fresh pasta with roasted eggplant, roasted zucchini, cheese and homemade tomato sauce.

RISOTOS

RISOTTI

RISOTO DE CAMARÃO

R\$ 136

Arroz arbóreo preparado com camarão, mix de pimentão confitado, tomate concassé, rúcula e queijo parmesão

Rice prepared with shrimp, bell peppers confit, concassée tomato, rocket and parmesan.

RISOTO DE COGUMELOS FRESCOS

R\$ 109

Arroz arbóreo preparado com cogumelos frescos, molho demi-glace, ervas frescas e queijo parmesão

Rice prepared with fresh mushrooms, demi glacé sauce and parmesan.

RISOTO DE FILÉ COM SHITAKE

R\$ 133

Arroz arbóreo preparado com filé mignon, cogumelo shiitake, molho roti e queijo parmesão

Rice prepared with filet mignon, shitake, Roti sauce and parmesan.

RISOTO DE BACALHAU

R\$ 135

Arroz arbóreo preparado com lascas de bacalhau salteadas, mix de pimentões, alho-poró, molho pomodoro e queijo parmesão

Rice prepared with cod fish sauté flakes, bell peppers, leeks, tomato sauce and parmesan.

RISOTO DE PUPUNHA FRESCO

R\$ 107

Arroz arbóreo preparado com palmito pupunha fresco, brócolis, um toque de cúrcuma e queijo parmesão

Rice prepared with fresh heart palm, broccoli, a pinch of turmeric and parmesan.



PRATOS INFANTIS

CHILDREN'S MEALS

ISCA DE FILÉ

R\$ 65

Filé mignon grelhado, servido com arroz branco e batatas fritas

Grilled filet mignon steak served with White rice and fries.

ESPAGUETE À BOLONHESA

R\$ 62

Massa grano duro servida com molho de carne moída e cenoura

Pasta served with ground beef meat and carrots.

STROGONOFF

R\$ 59

Strogonoff de frango ou carne, servido com arroz branco e batata frita.

Bee for Chicken Stroganoff served with White rice and fries.



SOBREMESAS

DESSERTS

PUDIM DE LEITE CONDENSADO R\$ 38

Tradicional pudim de leite condensado, preparado lentamente em banho-maria, servido com calda de caramelo

Classic condensed milk pudding, slowly cooked in bain marie served with caramel syrup.

TIRAMISÚ R\$ 49

Sobremesa italiana, preparada com biscoito champagne mergulhado no creme de café e creme de queijo mascarpone

Italian dessert made with ladyfingers dipped in coffee cream and mascarpone.

MOUSSE DE CHOCOLATE R\$ 46

Creme de chocolate e banana servido com ganache de chocolate e chips de banana-da-terra

Chocolate and banana mousse with chocolate ganache and plantain crisps.

SORVETE ARTESANAL R\$ 36

Duo de sorvete preparado artesanalmente, com sabores de pistache, chocolate, caramelo e coco zero lactose

Homemade ice cream duet (Pistachio, Chocolate, Caramel and Lactose-free Coconut).

CARPACCIO DE ABACAXI R\$ 39

Abacaxi flambado com brandy, servido com sorvete de caramelo e calda de canela

Brandy-flambé pineapple with caramel ice cream and cinnamon syrup.

PERA GLACIADA R\$ 42

Compota de pera cozida com vinho branco e especiarias, servida com gelato artesanal de caramelo

Pear Compote cooked in white wine and spices served with homemade caramel ice cream.

SEMIFREDO R\$ 48

Gelado de amêndoas caramelizadas, servido com calda de café

Caramelized almond ice cream served with coffee syrup.



BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS
NON-ALCOHOLIC BEVERAGES

ÁGUA MINERAL COM OU SEM GÁS R\$ 7

MINERAL WATER (SPARKLING/STILL)

REFRIGERANTE R\$ 9

SODA

RED BULL R\$ 25

RED BULL

SUCO NATURAL R\$ 14

FRUIT JUICE

CAFÉ ESPRESSO R\$ 9

ESPRESSO

CHÁ NACIONAL R\$ 7

BRAZILIAN TEA

CAPPUCCINO R\$ 12

CAPPUCINO



LICOR DOSE

LIQUEUR SHOT

-  **COINTREAU** R\$ 35
- Licor fino, elaborado a partir de um blend único de cascas de laranjas doces e amargas em um processo controlado. Com ricos aromas e sabor aveludado.
- Fine liqueur, elaborated from a unique sweet and bitter orange peels under a controlled process. It has rich aroma and a velvety taste.*
-  **CUARENTA Y TRES 43** R\$ 30
- O verdadeiro espírito da Espanha. Uma combinação secreta de 43 ingredientes a base de frutas e ervas, que transformam este licor em um incrível destilado.
- The true Spanish spirit. A secret combination of 43 fruit and herbs-based ingredients that turns this liqueur into an amazing distilled beverage.*
-  **LIMONCELLO** R\$ 30
- Licor de limão produzido a partir da infusão de cascas de limões sicilianos e destilados de alta qualidade. Doce e perfumado, traduz com riqueza os sabores do Mediterrâneo.
- Lemon liqueur made from the lemon peels infusion and high-quality distilled ingredients. Sweet and scented, it translates the Mediterranean richly.*
-  **DRAMBUIE** R\$ 35
- Extraordinário blend de whisky escocês envelhecido, mel de urze, especiarias e ervas aromáticas. É uma bebida única, de sabor exótico e delicioso.
- Extraordinary old-aged Scottish whiskey blend, heath honey, spices and aromatic herbs. It is a singular drink, exotic and delicious taste.*

WHISKY DOSE

LIQUEUR SHOT

-  **JOHNNIE WALKER RED LABEL** R\$ 33
- Seleção inigualável de mais de 35 maltes na sua composição. Com aroma doce amadeirado, cravo-da-índia e doce de manteiga e sabor rico com mel.
- Incomparable selection of over 35 malts in its composition. It has a sweet wooden cloves buttery aroma with honey rich smell.*
-  **JOHNNIE WALKER BLACK LABEL** R\$ 39
- Possui cerca de 40 dos melhores maltes e whiskies de grãos escoceses, envelhecidos por, no mínimo, 12 anos, para formar um único Scotch Whisky de sabor e qualidade inigualáveis.
- It has over 40 of the best Scottish grains old-aged at least 12 years to make a unique Scottish whiskey of incomparable taste and quality.*
-  **CHIVAS REGAL 12 ANOS** R\$ 39
- Uma combinação de diferentes tipos de maltes e grãos, todos maturados por no mínimo 12 anos. Seu sabor multifacetado revela um aroma de maçã e de frutas, seguido do adocicado do mel, notas de baunilha, amêndoas e uma suavidade que perdura no paladar.
- A combination of several malts and grains aged at least for 12 years. Its multifaceted taste reveals an apple and fruity aroma, then follows the sweetness from the honey, a pinch of vanilla, almonds and a lingering smoothness.*





OLD PARR

R\$ 39

Uma bebida charmosa e elegante de cor dourada. Um blend escocês de perfil de sabor equilibrado e frutado, mas com personalidade marcante. Um blend elegante e vibrante. Aveludado, cremoso e com notas profundas.

A charming and elegante golden colored drink. A Scottish blend with a balanced and fruity taste but with a remarkable personality. An elegant and vibrant blend. Velvety, creamy with deep notes.



JACK DANIEL'S

R\$ 39

Possui um sabor suave e marcante de madeira no início. Acompanhado por tons adocicados e notas de baunilha. Por ter notas frutadas é a combinação perfeita com refrigerante de Cola e Citrus, além de drinks com frutas cítricas, como maracujá, limão e laranja.

It has a smooth flavor, after the first sip you will notice a hint of wood. Then follows sweet and vanilla notes. These notes make cola or citrus sodas the perfect match, besides citric fruit such as passion fruit, lime and orange.

CACHAÇA, VODKA E GIN DOSE

CACHAÇA, VODKA E GIN SHOT



REMEDIN OURO

R\$ 30

CACHAÇA

Alambicada em cobre e envelhecida em tóneis de carvalho europeu. Produzida no Distrito Federal, guarda a melhor tradição da produção mineira, estado de origem dos criadores da Remedín. Fermentação natural.

Kept in a copper still and European oak barrels, produced locally it maintains the tradition brought from Minas Gerais - where the producers come from. Natural yeasting.



SANTO GRAU PARATY

R\$ 20

CACHAÇA

Cachaça clássica da tradicional região fluminense. Com aromas e sabores que carregam as características peculiares da região praiana, é uma cachaça branca, produzida da mesma forma há cinco gerações.

Classic Cachaça from Rio de Janeiro with aroma and flavor that carry the peculiar characteristics of the beach, it is a white cachaça brewed the same way for five generations.



FAZENDA SOLEDADE ORIGINAL

R\$ 30

CACHAÇA

Brilhante, com um paladar leve e notas delicadas de cana-de-açúcar, maçã e mel e com uma acidez equilibrada.

Exquisite, with a light palate and delicate notes of sugar cane, apples and honey with a balanced acidity.



SMIRNOFF RED

R\$ 18

VODKA

A famosa e popular Vodka Smirnoff Red é composta de álcool proveniente de cereais é tri destilada e dez vezes filtrada.

The famous and popular Smirnoff Vodka Red is made from cereal alcohol, it is distilled three times and filtered ten times.



ABSOLUT NATURAL

R\$ 25

VODKA

Uma vodka sueca feita exclusivamente a partir de ingredientes naturais encontrados exclusivamente em ahus na suécia. Rica, encorpada e complexa, mas ao mesmo tempo suave e aveludada com um caráter distinto de grãos, seguido por um toque de frutas secas.

A Swedish vodka made exclusively from natural ingredients found Only in Abus. It is a rich, embodied and complex drink but at the same time it is soft and velvety with a distinct grain character, then follows a hint of dried fruit.





BEEFEATER

R\$ 30

GIN

Com sabor extremamente puro e com um ousado caráter de zimbro que é equilibrado com fortes notas cítricas.

With an extremely pure and bold flavor from junipers, it is a well balanced and has strong citric notes.



SEAGERS

R\$ 20

GIN

Resultado de harmonioso mix de diferenciadas ervas e especiarias importadas sendo mais de 20 botânicos. Esta harmoniosa combinação botânica confere um toque único e diferenciado de aromas e sabor, sem perder a alma do gin que é o clássico sabor de Zimbro.

Result of a harmonious imported herb mix. This botanical combo results in a unique and differentiated flavor and taste without losing its soul which is the classic Juniper taste.



CAMPARI

R\$ 25

APERITIVO

Vermelho vibrante, herbáceo e deliciosamente amargo. O aroma intenso e o sabor inspirador criam uma experiência de bebida intrigante.

Vibrant red, herbaceous and deliciously bitter. The intense aroma and inspiring flavor create an intriguing experience.



JOSE CUERVO ESPECIAL

R\$ 32

TEQUILA

Tem uma cor dourada e clara, é o resultado da mistura entre as Tequilas Blanco e Reposada, envelhecida por no mínimo 6 meses em barris de carvalho.

It has a golden and clear color, it is the result of Blanco e Reposada Tequilas combination, it is aged at least 6 months in oak barrels.



MARTINI ROSSO

R\$ 16,50

VERMOUTH

Bebida composta de vinho tinto e ervas aromáticas. O Martini Rosso foi o primeiro vermute produzido desde 1863. Presença perceptível de ervas. O caramelo tradicional, adicionado a ele, dá-lhe uma coloração marrom-amarelada.

A drink composed by red wine and aromatic herbs. The Martini Rosso was the first vermouth ever produced. It has noticeable herbs. The traditional added caramel gives a yellowish brown color.



MARTINI DRY

R\$ 18

VERMOUTH

Produzido com ervas, raízes e ingredientes cítricos mantidos em segredo até hoje. Cada gota de Martini Dry traz consigo o inconfundível aroma cítrico e o toque de framboesa, que o tornou o pilar do coquetel mais icônico da história, o Dry Martini.

Produced with secret herbs, roots and other ingredients. Each drop of Martini Dry brings its unmistakable citric aroma and a hint of raspberry which became the most iconic cocktail in the world base, the Dry Martini.



BACARDI

R\$ 18

RUM

Com um perfil leve e suave, passa por um breve processo de envelhecimento em barris de carvalho. Com notas de flor de laranjeira, lavanda e rosa combinadas com damasco, lima, coco e banana.

With a light and smooth profile, this drink goes through an old age process in oak barrels. It has orange blossom, lavender and rose notes pairing well with danish and sweet lime.



CERVEJA LATA

BEER CANS

	STELLA ARTOIS	R\$ 10
	EISENBAHN	R\$ 12
	HEINEKEN	R\$ 13

COCKTAILS

COCKTAILS

	APEROL SPRITZ Aperol, espumante, água com gás e rodela de laranja. <i>Aperol, sparkling wine, sparkling water and an orange wedge.</i>	R\$ 40
	CAIPIRINHA Cachaça, açúcar, cubos de gelo e frutas maceradas (abacaxi, limão ou morango). <i>Cachaça, sugar, ice cubes and mashed fruit (pineapple, lime or strawberry).</i>	R\$ 25
	CAIPIROSKA Vodka, açúcar, cubos de gelo, frutas maceradas (abacaxi, limão ou morango). <i>Vodka, sugar, ice cubes and mashed fruit (pineapple, lime or strawberry).</i>	R\$ 35
	GIN TÔNICA Gin, água tônica e rodela de limão. <i>Gin, tonic water and a lime wedge.</i>	R\$ 35
	BLOODY MARY Vodka, suco de tomate, suco de limão, sal, molho de pimenta tabasco e molho inglês. <i>Vodka, tomato juice, lime juice, Tabasco and Worcestershire sauce.</i>	R\$ 35
	SODA ITALIANA Xarope de frutas (maçã verde, groselha ou limão siciliano). <i>Fruit syrup with sparkling water (green apple, gooseberry or lemon).</i>	R\$ 28
	MOJITO Rum Bacardi Prata, rodela de limão, folhas de hortelã e água gaseificada. <i>Bacardi white rum, lime wedges, mint leaves and sparkling water.</i>	R\$ 30
	COZUMEL Cerveja, cubos de gelo, limão e sal. <i>Beer, ice cubes, lime and salt.</i>	R\$ 34



	DRY MARTINI Gin e dry vermouth. <i>Gin and dry vermouth.</i>	R\$ 30
	APPLE GIN Gin e xarope de maçã verde. <i>Gin and green apple syrup.</i>	R\$ 35
	TROPICAL GIN Gin e Red Bull maracujá. <i>Gin and passion fruit Red Bull.</i>	R\$ 40
	COSMOPOLITAN Vodka, cranberry juice, cointreau e limão. <i>Vodka, cranberry juice, Cointreau and lime.</i>	R\$ 35
	MARGARITA Tequila branca, Triple Sec e limão. <i>White Tequila, Triple Sec and lime.</i>	R\$ 40
	PINÃ COLADA Run branco, suco de abacaxi, açúcar e leite de coco. <i>White Rum, pineapple juice, sugar and coconut milk.</i>	R\$ 30
	NEGRONI Gin, Vermouth e Campari. <i>Gin, Vermouth and Campari.</i>	R\$ 39
	MANHATTAN Bourbon, Vermouth e Angostura. <i>Bourbon, Vermouth and Angostura bitters.</i>	R\$ 49





CARTA DE VINHOS

WINE LIST

OSCAR
RESTAURANTE

ESPUMANTES

SPARKLING WINES

CHAMPAGNE VEUVE CLICQUOT BRUT **R\$ 680**

CHARDONNAY, PINOT NOIR E PINOT MEUNIER | VEUVE CLIQUOT PONSARDIN | REIMS

Notas de frutas amarelas e brancas iniciais são complementadas pelas notas de baunilha e brioche. A força e frescor explodem no palato, tão típicas do Veuve Clicquot Yellow Label, com uma sinfonia de sabores das frutas pera e limão.

Notes of yellow and white fruits are complemented by hints of vanilla and brioche. The strength and freshness explode on the palate, typical of the Veuve Clicquot Yellow Label, with a symphony of fruit flavors like pear and lemon.

CAVA PORTELL BRUT **R\$ 160**

MACABEO E PARELLADA | VINICOLA PORTELL | PENEDÈS

De coloração amarelo palha com reflexos esverdeados, fresco e frutado, com notas de maçã verde, pêra e um leve toque cítrico. No paladar, é elegante e equilibrado, com uma acidez refrescante e uma textura cremosa.

Straw yellow in color with greenish reflections, fresh and fruity, with notes of green apple, pear, and a slight citrus touch. On the palate, it is elegant and balanced, with a refreshing acidity and creamy texture.

VALDEMIZ BRUT **R\$ 110**

PROSECCO | MONTE REALE | FLORES DA CUNHA

Aroma intenso, com predominância de aromas de frutas cítricas e flores brancas. Possui uma bela harmonia em boca. É refrescante, devido a sua acidez equilibrada.

Intense aroma, predominantly of citrus fruits and white flowers. It has a beautiful harmony in the mouth. It is refreshing, due to its balanced acidity.

VALDEMIZ BRUT ROSÉ **R\$ 110**

PINOT NOIR | MONTE REALE | FLORES DA CUNHA

O aroma é intenso, com predominância das notas de frutas vermelhas, como morango e toques florais de rosas. Possui um bom desprendimento da perlage em boca, harmonizando com uma boa acidez, o que lhe confere grande refrescância e cremosidade.

Intense aroma, predominantly notes of red fruits, such as strawberry, with floral hints of roses. It shows good release of bubbles in the mouth, harmonized with good acidity, which provides great freshness and creaminess.

CAVE GEISSE BRUT **R\$ 280**

CHARDONNAY E PINOT NOIR | FAMILIA GEISSE | PINTO BANDEIRA

No olfato, apresenta uma delicada mistura de frutas secas como damasco e amêndoas. Na boca, a acidez é agradável e revela boa persistência.

On the nose, it presents a delicate mix of dried fruits like apricot and almonds. On the palate, the acidity is pleasant and reveals good persistence.

CAVE GEISSE BLANC DE NOIR **R\$ 360**

PINOT NOIR | FAMILIA GEISSE | PINTO BANDEIRA

Aroma elegante, notas de especiarias. Paladar rico e cremoso, demonstrando toda elegância e sofisticação da uva Pinot Noir.

Elegant aroma, with spicy notes. Rich and creamy palate, demonstrating all the elegance and sophistication of a true Pinot Noir.



BRANCOS

WHITE WINES

 **ARENILLE PECORINO** R\$ 198
PECORINO | NOVA RIPA WINES | ABRUZZO

Vinho mineral, com boa acidez, notas cítricas e excelente frescor, muito bom pra acompanhar peixes e pescados em geral, além de saladas e pratos delicados.

Mineral wine, with good acidity, citrus notes, and excellent freshness. Very good to pair with fish and seafood in general, as well as salads and delicate dishes.

 **VINHO VERDE PONTE DA BARCA** R\$ 130
LOUREIRO, TRAJADURA E ARINTO | PONTE DA BARCA | MINHO

Aroma sofisticado e delicado, tem notas de frutos cítricos e elegantes toques florais. No paladar possui corpo leve, tem uma acidez refrescante com retrogosto cítrico. Apresenta uma ligeira efervescência que o torna um vinho jovem e fresco.

Sophisticated and delicate aroma, with notes of citrus fruits and elegant floral touches. On the palate, it has light body, refreshing acidity with a citrus aftertaste. It has a slight effervescence, making it a young and fresh wine.

 **CHABLIS DOMAINE COLLET** R\$ 639
CHARDONNAY | DOMAINE COLLET | CHABLIS

Equilibrado e muito convidativo, com frescor e mineralidade marcantes. Expressivo, combina aromas frutados com toques minerais.

Balanced and very pleasant, with freshness and remarkable minerality. Expressive, it combines fruity aromas with mineral touches.

 **ARTE ARGENTO** R\$ 109
PINOT GRIGIO | BODEGAS ARGENTO | MENDOZA

Delicados aromas florais e de frutas tropicais, suaves nuances de camomila complementam o perfil aromático deste produto. Paladar leve e delicado, com notas frutadas e sabores maduros, onde damascos e pêssegos se destacam.

Delicate floral aromas and tropical fruits, with soft chamomile nuances that complement the aromatic profile of this wine. Light and delicate on the palate, with fruity notes and ripe flavors, highlighting apricots and peaches.

 **LA CONSULTA** R\$ 140
CHARDONNAY | FINCA LA CELIA | MENDOZA

Com aromas de frutas tropicais frescas, é um vinho agradável e elegante, com final delicado.

With fresh tropical fruit aromas, it is a pleasant and elegant wine, with a delicate finish.

 **QUEREU** R\$ 119
SAUVIGNON BLANC | FOX WINES | VALE CENTRAL

Aromas intensos, com predominância de frutas tropicais combinadas com suaves e características notas cítricas, da uva. Na boca, apresenta bom volume e agradável acidez, boa estrutura, leve doçura e persistência.

Intense aromas, predominantly of tropical fruits combined with soft citrus notes and grape characteristics. On the palate, it shows good volume and pleasant acidity, good structure, light sweetness, and persistence.

 **STONEBURN** R\$ 298
SAUVIGNON BLANC | HUNTER'S WINES | MARLBOROUGH (ILHA SUL)

Aromas intensos de frutas tropicais, equilibrados com notas herbáceas. No paladar, é bem estruturado e fresco, com excelente frescor, que remete a frutas cítricas.

Intense tropical fruit aromas, balanced with herbal notes. On the palate, it is well-structured and fresh, with excellent crispness, reminiscent of citrus fruits.



ROSÉS

ROSÉS



ARENILE CERASUOLO D'ABRUZZO

R\$ 179

MONTEPULCIANO | NOVARIPA WINES | ABRUZZO

Um vinho de corpo médio, frutado, agradável e bastante gastronômico.

A medium-bodied wine, fruity, pleasant, and very gastronomic.



ARGENTO

R\$ 129

SYRAH E PINOT GRIGIO | BODEGAS ARGENTO | MENDOZA

Aroma intensamente frutado, onde frutas vermelhas frescas são predominantes. Delicadas notas de frutas de caroço e melão são aportadas pela presença da Pinot Grigio. De corpo leve e refrescante, possuindo uma fina acidez. Nuances de frutas vermelhas são evidenciadas em seu retrogosto.

An intensely fruity aroma, with fresh red fruits predominating. Delicate notes of stone fruit and melon are provided by the presence of Pinot Grigio. Light-bodied and refreshing, with a fine acidity. Nuances of red fruit are evident in the aftertaste.



HERENCIA

R\$ 93

CARMENERE | CREMASCHI FURLOTTI | VALE CENTRAL

Aroma com notas de frutas como morango, framboesa, toranja e limão. Em boca é saboroso, vivaz, refrescante, agradável e frutado

Aroma with notes of fruit such as strawberry, raspberry, grapefruit and lemon. On the palate it's tasty, lively, refreshing, pleasant and fruity

TINTOS

RED WINES



BERTELETTI PRIMITIVO

R\$ 140

PRIMITIVO | FEUDIVINNI | PUGLIA

De cor vermelho rubi intenso com reflexos granada. Aromas de frutas vermelhas maduras, como morango, framboesa e amora. Em boca taninos suaves e boa persistência, excelente com Carnes vermelhas assadas, massas com molhos vermelhos, pizzas em geral e queijos de média intensidade.

Intense ruby red color with garnet reflections. Aromas of ripe red fruits, such as strawberry, raspberry, and blackberry. On the palate, soft tannins and good persistence; excellent with grilled meats, pasta with red sauces, pizzas in general, and medium-intensity cheeses.



ARENILE MONTEPULCIANO D'ABRUZZO

R\$ 198

MONTEPULCIANO | NOVARIPA WINES | ABRUZZO

Aromas intensos de cerejas escuras e frutas do bosque. Na boca, tem corpo médio e taninos macios. Excelente vinho para pratos de media intensidade sem muito sal e untuosidade.

Intense aromas of dark cherries and forest fruits. On the palate, medium body and smooth tannins. Excellent wine for medium-intensity dishes without being overly salty or unctuous.



BRUNELLO DI MONTALCINO PODERE LA VIGNA

R\$ 959

SANGIOVESE GROSSO | PODERE LA VIGNA | TOSCANA

Aroma de especiarias e folhas de tabaco, com notas de chão de floresta molhada. No paladar, apresenta excelente estrutura, taninos sedosos e um final frutado e muito longo.

Spicy aromas and tobacco leaves, with notes of forest floor. On the palate, excellent structure, silky tannins, and a fruity, very long finish.





ENCOSTAS DE PENALVA

R\$ 105

TOURIGA NACIONAL, TINTA RORIZ E JAEN | PENALVA DO CASTELO | DÃO

Aroma limpo, com notas frutadas, de caruma de pinheiro e flores silvestres. Na boca tem boa frescura, corpo, taninos suaves e final agradável.

Clean aroma, with fruity notes, pine resin, and wildflowers. On the palate, good freshness, body, smooth tannins, and a pleasant finish.



BACALHOA MONTE DAS ÂNFORAS

R\$ 198

ARAGONÊS E TRINCADEIRA | QUINTA DO CARMO BACALHOA | ALENTEJO

Riqueza aromática com notas de frutos vermelhos. Paladar encorpado e macio com sensação de frescor, onde se notam sabores de frutos vermelhos com especiarias.

Aromatic richness with notes of red fruits. Full-bodied and smooth on the palate with a sense of freshness, where red fruit notes blend with spices.



QUINTA DA SOALHEIRA

R\$ 195

TINTA BARROCA, TINTO CÃO, TOURIGA NACIONAL E TINTA RORIZ | BORGES | DOURO

Apresenta aromas frescos e de fruta jovem típica da região, com predominância de ameixa preta e flor de laranjeira e notas cítricas florais. É enriquecido por nuances de baunilha e ligeiros aromas terciários, resultantes do breve estágio em barrica.

Aromas of red fruits and young wine typical of the region, with a predominance of black plum and orange blossom. Enriched by notes of vanilla and light toasted aromas, resulting from brief barrel aging.



CHATEAU BAUVALLON BORDEAUX

R\$ 250

MERLOT, CABERNET FRANC E CABERNET SAUVIGNON | CHATEAU BAUVALLON | BORDEAUX

Aromas de frutas vermelhas e negras maduras, como amora, framboesa e ameixa. Em boca, é um vinho fresco e equilibrado, com taninos maduros e um final persistente.

Aromas of red and black fruits, like blackberry, raspberry, and plum. On the palate, it's a fresh and balanced wine, with ripe tannins and a persistent finish.



CHATEAU VIAUD LALANDE POMEROL

R\$ 499

MERLOT E CABERNET FRANC | CHATEAU VIAUD LALANDE | BORDEAUX

Aromas de frutas negras, é um vinho concentrado e vigoroso na boca, com taninos delicados, mas marcantes, e um longo e agradável final.

Aromas of black fruits; it's a concentrated and vigorous wine on the palate, with delicate yet expressive tannins and a long, pleasant finish.



ALTAVINS ALMODÍ D.O. TERRA ALTA

R\$ 368

GARNACHA PELUDA | ALTAVINS | CATALUNHA

Produzido com a uva Garnacha Peluda, uva que foi recuperada (o nome se deve ao fato de ter pelos no verso das folhas das videiras). Com aromas de framboesas, amoras e frutas vermelhas, além de notas de alcaçuz e especiarias, é agradavelmente carnudo, com taninos macios. Vai muito bem com carnes brancas e vermelhas, risotos e outros pratos com arroz, além de aperitivos.

Made with Garnacha Peluda, a grape variety brought back into cultivation (its name refers to the hairs on the underside of its leaves). With aromas of raspberries, blackberries, and red fruits, as well as notes of licorice and spices, it is pleasantly full-bodied with smooth tannins. Pairs well with both white and red meats, risottos, and rice dishes, as well as appetizers.



VIDEIRAS RESERVA

R\$ 120

MERLOT | MONTE REALE | FLORES DA CUNHA

O aroma envolve os sentidos, com presença marcante de frutas vermelhas, sutis notas de café e chocolate. Apresenta um ataque doce com taninos macios e delicados. A acidez é equilibrada.

A wine that engages the senses, with pronounced notes of red fruits, subtle hints of coffee and chocolate. It offers a sweet attack with soft and delicate tannins. The acidity is balanced.





MONTE REALE GRAN TERROIR

R\$ 151

ALICANTE BOUSCHET | MONTE REALE | FLORES DA CUNHA

Perfil aromático complexo, com nuances de chocolate e um frescor mentolado. Notas de figo em calda e especiarias. Permaneceu 12 meses em barricas de carvalho francês e americano. Harmoniza perfeitamente com caças e carnes vermelhas, molhos a base de trufas, queijos maduros e fortes.

Complex aromatic profile, with chocolate nuances and a minty freshness. Notes of fig in syrup and spices. Aged for 12 months in French and American oak barrels. Pairs perfectly with game and red meats, truffle-based sauces, and medium to strong cheeses.



ARGENTO

R\$ 139

MALBEC | BODEGAS ARGENTO | MENDOZA

Aroma intenso lembrando ameixa, cerejas negras e violeta com notas amadeiradas. Em boca é frutado com ataque inicial doce. Apresenta taninos macios e equilibrados.

Intense aroma reminiscent of plum, black cherries, and violet with woody notes. On the palate, it's fruity with a sweet initial attack. Soft and balanced tannins.



LA CONSULTA RESERVA

R\$ 159

MALBEC | FINCA LA CELIA | MENDOZA

Aroma de frutas, como ameixa e cereja, com notas de baunilha. Na boca, taninos de ótima qualidade colaboram com sua estrutura única. Persistente final de boca.

Fruit aromas like plum and cherry, with notes of vanilla. On the palate, high-quality tannins contribute to its unique structure. Persistent finish.



JI JI JI MALBEC PINOT NOIR

R\$ 320

MALBEC E PINOT NOIR | GEN DEL ALMA | MENDOZA

Este corte original de Malbec e Pinot Noir resulta em um vinho com notas frutadas e florais, expressivo, muito agradável, com ótimo frescor. Maceração carbônica com 100% dos cachos inteiros, fermentação em ânforas de concreto. Ideal como aperitivo, com queijos de sabor suave, além de carnes vermelhas sem muitos temperos.

This unique blend of Malbec and Pinot Noir results in a wine with fruity and floral notes, expressive, very pleasant, and very fresh. Carbonic maceration with 100% whole clusters, fermented in concrete amphorae. Ideal as an aperitif, with soft cheeses, or red meats with mild seasoning.



HERENCIA

R\$ 105

CABERNET SAUVIGNON | CREMASCHI FURLOTTI | VALE CENTRAL

Aroma de frutas pretas maduras, especiarias como pimenta e alcaçuz e sugestão de café graças a seu tempo em carvalho. Paladar suculento e elegante, sabores frutados e herbais.

Aromas of ripe black fruits, spices like pepper and licorice, with hints of coffee from oak aging. Succulent and elegant palate, with fruity and herbal flavors.



HERENCIA

R\$ 105

CARMENERE | CREMASCHI FURLOTTI | VALE CENTRAL

Aromas de ameixas maduras e amoras com nota de especiarias que atraem e se completam com sabor torrado carvalho, baunilha e chocolate preto.

Aromas of ripe plums and blackberries, with spicy notes that are complemented by roasted flavors, vanilla, and dark chocolate.



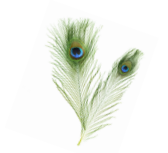
FALERNIA RESERVA

R\$ 180

SYRAH | VIÑA FALERNIA | VALE DE ELQUI

Aroma de frutas vermelhas, pimenta negra, defumado e especiarias. Elegante na boca, é encorpado e tem taninos equilibrados.

Aromas of red fruits, black pepper, smoke, and spices. Elegant on the palate, full-bodied with balanced tannins.





TNT ZINFANDEL

R\$ 265

ZINFANDEL | OAK RIDGE WINERY OAK RIDGE WINERY | LODI - CALIFÓRNIA

De corpo médio com boa presença dos taninos, possui uma boa acidez, que junto da nota da madeira dão uma suavidade e equilíbrio perfeito ao vinho. Aromas de frutas maduras, especiarias e chocolate, excelente para acompanhar Carnes vermelhas, aves e queijos.

Medium-bodied with good tannin presence, it has good acidity, and the hint of oak provides smoothness and perfect balance to the wine. Aromas of ripe fruits, spices, and chocolate. Excellent with red meats, poultry, and cheeses.



DOUGLAS GREEN

R\$ 220

CINSAUT E PINOTAGE | DOUGLAS GREEN | WESTERN CAPE

Mostra-se sedoso e suculento no paladar, com uma explosão de frutas vermelhas e negras sustentadas por taninos macios e maduros. O final de boca revela delicadas nuances especiadas, com ótima persistência. Nuances advindas da madeira agregam intensidade e complexidade, revelando adocicadas notas de baunilha.

Silky and succulent on the palate, with an explosion of red and black fruits supported by ripe and mature tannins. The finish reveals delicate spicy notes with great persistence. Oak nuances add intensity and complexity, revealing sweet vanilla notes.

VINHOS BRANCOS 1/2 GARRAFA (375ML)

WHITE WINES 1/2 BOTTLE (375ML)



QUEREU

R\$ 76

CHARDONNAY | FOX WINES | VALE CENTRAL

Aromas intensos, com predominância de frutas tropicais, como maracujá, combinadas com suaves notas cítricas. Na boca, apresenta bom volume e agradável acidez, com estrutura complexa, leve doçura e persistência.

Intense aromas, predominantly tropical fruits like passion fruit, combined with subtle citrus notes. On the palate, it has good volume and pleasant acidity, with a complex structure, light sweetness, and persistence.



SANTA ISABELA PINOT GRIGIO

R\$ 70

PINOT GRIGIO | TENUTE DE CASALNUOVO | PUGLIA

Leve e refrescante e de acidez na medida. Na boca há notas de frutas cítricas, equilibrado e perfumado. Ideal na harmonização com risoto de camarão, mexilhões e massa fresca na manteiga.

Light and refreshing with balanced acidity. On the palate, notes of citrus fruits, well-balanced and perfumed. Ideal pairing with shrimp risotto, mussels, and fresh buttered pasta.

VINHOS TINTOS 1/2 GARRAFA (375ML)

RED WINES 1/2 BOTTLE (375ML)



QUEREU

R\$ 75

CABERNET SAUVIGNON | FOX WINES | VALE CENTRAL

Aromas de frutas vermelhas e escuras, bem integradas com notas balsâmicas e de chocolate. Um vinho frutado, com taninos maduros e aveludados, com grande estrutura e concentração e um longo final.

Aromas of ripe red and dark fruits, well integrated with balsamic and chocolate notes. A full-bodied wine with mature and velvety tannins, great structure, and concentration, with a long finish.





SANTA ISABELA PRIMITIVO

R\$ 74

PRIMITIVO | TENUTE DE CASALNUOVO | PUGLIA

De cor rubi, no nariz revela um bouquet aromático intenso, onde destacam-se aromas de frutas vermelhas maduras, como ameixa, cereja e framboesa, notas de especiarias, além um toque de baunilha. Um Vinho Tinto equilibrado, com corpo médio e taninos macios. Vai muito bem com carnes vermelhas, carnes de caça e queijos de massa dura como Grana Padano.

With a ruby color, the nose reveals an intense aromatic bouquet, highlighting aromas of ripe red fruits, such as plum, cherry, and raspberry, along with spicy notes and a touch of vanilla. A balanced red wine, with medium body and smooth tannins. Pairs well with red meats, game meats, and hard cheeses such as Grana Padano.



DÃO MEIA ENCOSTA

R\$ 74

TOURIGA NACIONAL, TINTA RORIZ E ALFROCHEIRO | BORGES | DÃO

Possui coloração rubi, com aroma intenso de frutos silvestres combinados com especiarias, baunilha e notas de madeira. Aveludado, com acidez equilibrada e final de boca longo, muito bom pra acompanhar massas com molhos ricos.

It has a ruby color, with an intense aroma of wild berries combined with spices, vanilla, and hints of wood. Velvety, with balanced acidity and a long, smooth finish, ideal for pairing with pasta dishes with rich sauces.

VINHO BRANCO 1/4 GARRAFA (187ML)

WHITE WINE 1/4 BOTTLE (187ML)



VENTISQUERO CLASSIC

R\$ 45

CHARDONNAY | VIÑA VENTISQUERO | VALE CENTRAL

Expressivo e tropical, predominam frutas tropicais como abacaxi, mamão e manga, com toques de pêssego e lima. No paladar é delicado, de corpo médio e equilibrado, deixa um final fresco e frutado que perdura.

Expressive and tropical, with predominant tropical fruit notes such as pineapple, papaya, and mango, along with touches of peach and lime. On the palate, it is delicate, medium-bodied, and balanced, leaving a fresh and fruity finish that lingers.

VINHO TINTO 1/4 GARRAFA (187ML)

RED WINE 1/4 BOTTLE (187ML)



LEÓN DE TARAPACÁ

R\$ 45

CABERNET SAUVIGNON | VIÑA TARAPACÁ | VALE DO MAIPO

Um tinto jovem e equilibrado, com corpo médio e taninos suaves. Revela agradáveis aromas frutados e herbáceos e um final de boca saboroso. Aparecem aromas de morango e cerejas, combinados com toques de pimenta, chá preto e baunilha.

A young and balanced red wine, with medium body and soft tannins. It reveals pleasant aromas of fruits and herbs, with a flavorful finish. Aromas of strawberry and cherry emerge, combined with hints of pepper, black tea, and vanilla.



VINHOS DE SOBREMESA

DESSERT WINES

 PORTO RECCUA RUBY (CÁLICE) **R\$ 35**

TOURIGA NACIONAL, FRANCA, RORIZ E TINTA BARROCA | PORTO RÉCCUA | DOURO

De excelente intensidade aromática dominando os frutos silvestres. Na boca é um vinho muito estruturado.

With excellent aromatic intensity dominated by wild fruits. On the palate, it is a very structured wine.

 PORTO RECCUA RUBY (GARRAFA) **R\$ 189**

TOURIGA NACIONAL, FRANCA, RORIZ E TINTA BARROCA | PORTO RÉCCUA | DOURO

De excelente intensidade aromática dominando os frutos silvestres. Na boca é um vinho muito estruturado.

With excellent aromatic intensity dominated by wild fruits. On the palate, it is a very structured wine.

 PORTO RECCUA TAWNY (CÁLICE) **R\$ 35**

TOURIGA NACIONAL, FRANCA, RORIZ E TINTA BARROCA | PORTO RÉCCUA | DOURO

Aroma de cravo, baunilha e rosa. Taninos sedosos de corpo médio com notas de acidez, cereja e couro, de final longo com leve tom de laranja.

Aromas of clove, vanilla, and rose. Silky medium-bodied tannins with notes of acidity, cherry, and leather, with a long finish and a light touch of orange.

 PORTO RECCUA TAWNY (GARRAFA) **R\$ 189**

TOURIGA NACIONAL, FRANCA, RORIZ E TINTA BARROCA | PORTO RÉCCUA | DOURO

Aroma de cravo, baunilha e rosa. Taninos sedosos de corpo médio com notas de acidez, cereja e couro, de final longo com leve tom de laranja.

Aromas of clove, vanilla, and rose. Silky medium-bodied tannins with notes of acidity, cherry, and leather, with a long finish and a light touch of orange.

 ENCOSTAS DO PESO MOSCATEL DO DOURO (CÁLICE) **R\$ 32**

MOSCATEL GALEGO | RÉCCUA | DOURO

Elaborado com uvas da variedade Moscatel Galego Branco, que conferem um aroma complexo e fresco. Com uma estrutura equilibrada, esse vinho combina perfeitamente acidez e doçura, resultando em um final persistente que encanta os sentidos. Sirva com pudim, creme Brulée e sobremesas com creme.

Made from the Moscatel Galego Branco variety, which gives it a complex and fresh aroma. With a balanced structure, this wine perfectly combines acidity and sweetness, resulting in a persistent finish that enchants the senses. Serve with pudding, crème brûlée, and creamy desserts.

 ENCOSTAS DO PESO MOSCATEL DO DOURO (GARRAFA) **R\$ 160**

MOSCATEL GALEGO | RÉCCUA | DOURO

Elaborado com uvas da variedade Moscatel Galego Branco, que conferem um aroma complexo e fresco. Com uma estrutura equilibrada, esse vinho combina perfeitamente acidez e doçura, resultando em um final persistente que encanta os sentidos. Sirva com pudim, creme Brulée e sobremesas com creme.

Made from the Moscatel Galego Branco variety, which gives it a complex and fresh aroma. With a balanced structure, this wine perfectly combines acidity and sweetness, resulting in a persistent finish that enchants the senses. Serve with pudding, crème brûlée, and creamy desserts.





OSCAR

RESTAURANTE

Oscar Restaurante

Todos os preços da carta serão acrescidos em 10% de taxa de serviço conforme acordo coletivo de trabalho.
Valores expressos em reais.

PROCON 151

Oscar Restaurante

*All prices on the menu are subject to a 10% service charge, according to the collective agreement.
Prices are in Brazilian Reais.*

PROCON 151