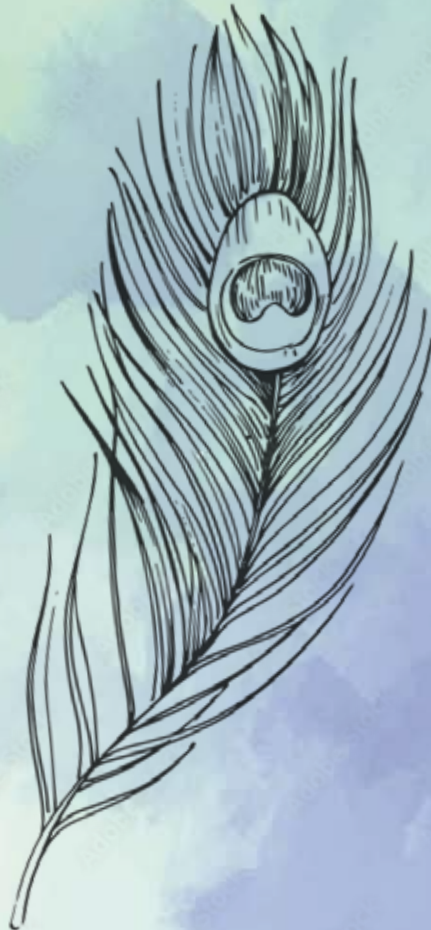


OSCAR

RESTAURANTE



ENTRADAS

BRUSCHETTAS DA CASA R\$ 32

Torradas crocantes servidas com tomate, berinjela e pimentão.

Crispy toasts served with tomato, eggplant, and bell pepper.

CARPACCIO OSCAR R\$ 49

Lâminas finas de carne crua, servidas com molho de mostarda, alcaparras rúcula e queijo parmesão.

Thin slices of raw beef, served with mustard sauce, capers, arugula, and Parmesan cheese.

SALADAS

SALADA VERDE R\$ 43

Mix de folhas com queijo brie, pera caramelizada, e molho pesto de hortelã.

Leafy greens mix with Brie cheese, caramelized pear, and mint pesto sauce.

SALADA DE RÚCULA R\$ 46

Rúcula servida com presunto Parma, nozes, queijo parmesão e redução de aceto balsâmico.

Arugula served with Parma ham, walnuts, Parmesan cheese, and balsamic reduction.

SALADA ESPECIAL R\$ 43

Mix de folhas nobres com tomate cereja confitado, queijo minas e molho de manjerição fresco.

Assorted premium greens with confit cherry tomatoes, Minas cheese, and fresh basil sauce.

PETISCOS

ISCAS DE FILÉ R\$ 89

Filé mignon acebolado servido com fatias de pão.

Sautéed filet mignon served with slices of bread.

BATATA FRITA SIMPLES R\$ 39

Batata frita (500g)

BATATA FRITA ESPECIAL R\$ 49

Batata frita especial com queijo parmesão, e críspi de bacon. (500g)

Special fries with Parmesan cheese and crispy bacon bits. (500g)

LINGUIÇA DE PERNIL R\$ 69

Linguiça de pernil flambada na cachaça, servida com farofa de cebola e molho a campanha. (600g)

Flambéed pork sausage in cachaça, served with onion farofa and salsa sauce. (600g)

FILÉ FLAMBADO R\$ 99

Iscas de filé mignon flambado, servido com cebola, molho de gorgonzola e fatias de pão.

Flambéed filet mignon strips served with onions, gorgonzola sauce, and slices of bread.

FRANGO A PASSARINHO R\$ 59

Frango a passarinho servido com salsinha e alho crocante. (800g)

Chicken bites served with crispy parsley and garlic. (800g)

DUO DE PASTEL R\$ 59

Mini pastel artesanal preparado com massa fresca, recheado com carne ou queijo, e molho especial. (10 unidades)

Handcrafted mini pastries made with fresh dough, filled with meat or cheese, served with special sauce. (10 pieces)

CAMARÃO EMPANADO R\$ 98

Camarão empanado servido com redução de tamarindo. (10 unidades)

Breaded shrimp served with tamarind reduction. (10 pieces)

DADINHOS DE TAPIOCA R\$ 89

Cubos de tapioca crocante, preparado com queijos coalho e parmesão, servido com geleia de pimenta artesanal. (500g)

Crispy tapioca cubes, prepared with coalho and Parmesan cheese, served with artisanal pepper jelly. (500g)

FRIOS

TÁBUA DE FRIOS R\$ 95

Seleção de queijos e frios servida com pães e geleia de damasco.

Selection of cheeses and cold cuts served with bread and apricot jam.

SANDUÍCHES

Todos os sanduíches acompanham batata frita.

All sandwiches come with French fries.

MISTO QUENTE R\$ 35

Pão de forma com presunto e queijo.

Ham and cheese sandwich on sliced bread.

JK BURGER R\$ 59

Hambúrguer de linguiça suína toscana 180gr, queijo minas fresco, bacon, alface, tomate, molho especial, servido no pão de hambúrguer artesanal.

180g Tuscan pork sausage burger with fresh Minas cheese, bacon, lettuce, tomato, special sauce, served on artisanal hamburger bun.

CIABATA STEAK R\$ 49

Pão ciabata, servido com tiras de filé mignon grelhado, cebola, queijo e tomate.

Ciabatta bread served with grilled strips of fillet mignon, onion, cheese, and tomato.

PEITO DE FRANGO R\$ 43

Filé de frango grelhado, queijo, ovo frito, e tomate no pão baguete.

Grilled chicken fillet, cheese, fried egg, and tomato on baguette bread.

OSCAR BURGER R\$ 56

Hambúrguer artesanal de picanha 180gr, queijo, alface, cebola caramelizada, tomate, maionese de pesto no pão francês rústico.

180g homemade picanha burger with cheese, lettuce, caramelized onion, tomato, pesto mayonnaise on rustic French bread.

HAMBÚRGUER KIDS R\$ 35

Mini hambúrguer artesanal de picanha 90gr, queijo, alface, maionese de pesto no pão de hambúrguer rústico.

90g homemade picanha mini burger with cheese, lettuce, pesto mayonnaise on rustic hamburger bun.

Todos os preços da carta serão acrescidos em 10% de taxa de serviço.
All prices of this menu are subject to 10% service tax.

SOBREMESAS

SORVETE DA CASA DUAS BOLAS R\$ 29
House-made ice cream, two scoops.

MINI PUDIM OSCAR R\$ 36
Mini Oscar pudding.

CERVEJA LATA

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

LICOR (DOSE)

	COINTREAU	R\$ 35
	CUARENTA Y TRES 43	R\$ 30
	LIMONCELLO	R\$ 30
	DRAMBUIE	R\$ 35

BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS

ÁGUA MINERAL COM OU SEM GÁS	R\$ 7
<i>Mineral water (sparkling/still).</i>	
RED BULL	R\$ 25
<i>Red Bull.</i>	
CAFÉ ESPRESSO	R\$ 9
<i>Espresso.</i>	
CAPPUCCINO	R\$ 12
<i>Cappuccino.</i>	

REFRIGERANTES	R\$ 9
<i>Soda.</i>	
SUCO NATURAL	R\$ 14
<i>Fruit juice.</i>	
CHÁ NACIONAL	R\$ 7
<i>Brazilian tea.</i>	

WHISKY (DOSE)

	JOHNNIE WALKER RED LABEL	R\$ 39
	JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	R\$ 39
	CHIVAS REGAL 12 ANOS	R\$ 39
	OLD PARR	R\$ 39
	JACK DANIEL'S	R\$ 39

CACHAÇAS, VODKAS E GINS

 REMEDIN OURO	R\$ 30
Cachaça	
 SANTO GRAU PARATY	R\$ 20
Cachaça	
 FAZENDA SOLEDADE	R\$ 30
Cachaça	
 SMIRNOFF	R\$ 18
Vodka	
 ABSOLUT	R\$ 25
Vodka	
 BEEFEATER	R\$ 30
Gin	
 SEAGERS	R\$ 20
Gin	
 CAMPARI	R\$ 25
Aperitivo	
 JOSE CUERVO	R\$ 25
Tequila	
 MARTINI ROSSO	R\$ 16,50
Vermouth	
 MARTINI DRY	R\$ 18
Vermouth	
 MARTINI BIANCO	R\$ 18
Vermouth	
 BACARDI	R\$ 16,50
Rum	



APEROL SPRITZ

R\$ 40

Aperol, espumante, água com gás e rodela de laranja.

Aperol, sparkling wine, sparkling water and an orange wedge.



SODA ITALIANA

R\$ 28

Xarope de frutas (maçã verde, groselha ou limão siciliano).

Fruit syrup with sparkling water (green apple, gooseberry or lemon).



MOJITO

R\$ 30

Rum bacardi prata, rodela de limão, folhas de hortelã e água gaseificada.

Bacardi white rum, lime wedges, mint leaves and sparkling water.



APPLE GIN

R\$ 35

Gin e xarope de maçã verde.

Gin and green apple syrup.



MARGARITA

R\$ 40

Tequila branca, triple sec e limão.

White Tequila, Triple Sec and lime.



CAPIROSKA

R\$ 35

Vodka, açúcar, cubos de gelo, frutas maceradas (abacaxi, limão ou morango).

Vodka, sugar, ice cubes and mashed fruit (pineapple, lime or strawberry).



GIN TÔNICA

R\$ 35

Gin, água tônica e rodela de limão.

Gin, tonic water and a lime wedge.



DRY MARTINI

R\$ 30

Gin e dry vermouth.

Gin and dry vermouth.

 **CAPIRINHA** R\$ 25

Cachaça, açúcar, cubos de gelo e frutas maceradas (abacaxi, limão ou morango).

Cachaça, sugar, ice cubes and mashed fruit (pineapple, lime or strawberry).

 **BLOODY MARY** R\$ 35

Vodka, suco de tomate, suco de limão, sal, molho de pimenta tabasco e molho inglês.

Vodka, tomato juice, lime juice, Tabasco and Worcestershire sauce.

 **COZUMEL** R\$ 34

Cerveja, cubos de gelo, limão e sal.

Beer, ice cubes, lime and salt.

 **TROPICAL GIN** R\$ 40

Gin e Red Bull maracujá.

Gin and passion fruit Red Bull.

 **PINÃ COLADA** R\$ 30

Run branco, suco de abacaxi, açúcar e leite de coco.

White Rum, pineapple juice, sugar and coconut milk.

 **COSMOPOLITAN** R\$ 35

Vodka, cranberry juice, Cointreau e limão.

Vodka, cranberry juice, Cointreau and lime.

 **NEGRONI** R\$ 39

Gin, Vermouth e Campari.

Gin, Vermouth and Campari.

 **MANHATTAN** R\$ 49

Bourbon, Vermouth e Angostura.

Bourbon, Vermouth and Angostura bitters.

Todos os preços da carta serão acrescidos em 10% de taxa de serviço.
All prices of this menu are subject to 10% service tax.