REDE WI-FI: POUSADA SANTAVILA 5G
SENHA: @99770383@

oikos
BISTRŌ

MENU

Dos frutos do cerrado, nascem sabores únicos.



BEBIDAS

CERVEJAS

KRUG GERMAN PILS 600ML **R$ 21,00**
Alemã amarga de corpo leve

KRUG SERRA DO CIPÓ 600ML **R$ 23,00**
Lager

KRUG 20 SEM GLÚTEN 600ML **R$ 28,00**

HEINEKEN LONG NECK **R$ 15,00**

BEBIDAS DIVERSAS

ÁGUA **R$ 6,00**

ÁGUA COM GÁS **R$ 7,00**

ÁGUA TÔNICA ZERO **R$ 9,00**

COCA-COLA LATA **R$ 7,00**

COCA-COLA ZERO LT **R$ 8,00**

GUARANÁ LT **R$ 7,00**

SUCO NATURAL **R$ 14,00**
Laranja



DRINKS

CAIPVODKA SMIRNOFF **R$ 25,00**
Consulte sabores.

CAIPIVODKA ABSOLUT **R$ 30,00**
Consulte sabores.

GIN TROPICAL TANQUERAY **R$ 36,00**

APEROL **R$38,00**

XEQUE MATE **R$ 20,00**
Mate, rum, limão e guaraná

DESTILADOS

CACHAÇA **R$ 15,00**

CAMPARI **R$ 20,00**

WHISKY **R$20,00**

ABSOLUT **R$25,00**

oikos
BISTRŌ

COBRAMOS TAXA DE 10% DE SERVIÇO.

ENTRADAS

ANTEPASTOS DA HORTA R$ 43,00

Cinco antepastos sazonais da casa acompanhados
de pães de fermentação natural.

-

CEVICHE DE PEIXE AMAZÕNICO R$ 46,00

Entradinha leve e refrescante com pescada amarela,
leite de tigre de acelora e chips de banana da terra.

-

CROQUETE DE COSTELA R$ 43,00

Petisco cremosíssimo de costela bovina, cozida
lentamente com cerveja preta, queijo local e
chutney da estação.

-

ARANCINE DO CIPÓ R$ 43,00

Bolinho de arroz vermelho plantado no cipó,
queijo minas, frango caipira e orapronobis.

oikos
BISTRŌ



COBRAMOS TAXA DE 10% DE SERVIÇO.

PRINCIPAIS

"MOQUECA" DO ESPINHAÇO R$ 87,00

Posta de pescada amarela ou banana da terra tostada com crosta de baru, mandioca ao murro na manteiga e molho de moqueca.

-

ISSO NÃO É UM RISOTOR$ 64,00

Arroz vermelho cremoso com frango caipira cozido lentamente em vinho tinto, milho tostado e aioli.

-

O TAL DO ANCHO R$ 89,00

Suculento ancho grelhado com musseline cremosa de batatas, farofa de castanhas brasileiras e pico de galo sazonais.

-

COSTELA FERRANCA R$ 89,00

Polenta com queijos regionais Demi glace de costela bovina
Costela bovina finalizada na manteiga de garrafa.
Crocante de provolone
Molho agridoce com defumado de goiabada cascão

"COMPOSIÇÃO DA ROÇA R$ 64,00

Ragu de linguiça flambado na cachaça, envolvido em arroz vermelho cremoso com parmesão na técnica do risoto. Ora-pro-nóbis, castanhas brasileiras, raspas de limão e um delicado toque defumado de goiabada. Finalizado com crocante de provolone crocante.

-

PEQUI É MASSA R$ 69,00

Massa da casa bem incorporada no pesto de pequi feito com castanha de pequi e finalizado com crocante de mix de queijos regionais meia cura e parmesão

-

COGUMELOS SERRA ACIMA R$ 64,00

Mix de cogumelos salteados no vinho tinto, purê de batatas com alho, pico de Galo sazonais e castanhas brasileiras.



oikos
BISTRŌ

COBRAMOS TAXA DE 10% DE SERVIÇO.

SOBREMESAS

CACAU E O CERRADO R$ 42,00

Mousse de chocolate, coulis de amora, creme de limão capeta e crocante de castanhas brasileiras.

-

ROMEU E JULIETA DA SERRA R$ 27,00

Pudim de queijo, com calda de goiabada cascão regional. Finalizada no vinho tinto.

-

QUITUTES REGIONAIS R$ 32,00

Queijo, Doce de leite e goiabada cascão.

-

CAFÉ COADO NA HORA R$ 15,00

BOURBON AMARELO100% ARÁBICA,
Sensorial rapadura, doce de leite, melaço de cana e mel.



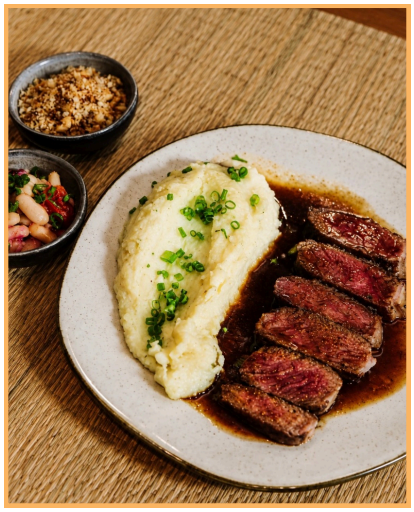
oikos
BISTRÔ

COBRAMOS TAXA DE 10% DE SERVIÇO.

Registre um pouquinho da sua experiência e marque nosso Instagram **@oikosbistro**. Vamos amar compartilhar esse momento com você!

DA RAÍZ AO PRATO

Em cada prato, uma história...



O TAL DO ANCHO

PEQUI É MASSA



COSTELA FERRANCA



oikos BISTRŌ



CROQUETE DE COSTELA



DRINKS DA CASA

CACAU E O CERRADO

