

CASA DO
OUVIDOR
RESTAURANTE



Para Começar

COUVERT

33,00

Pão de fermentação natural, pasta de alho assado e requeijão de raspa.

TORRESMO DE ROLO

52,00

Barriga de porco pururuca com chutney de abacaxi com pimenta.

ESPETINHO DE QUIABO E BACON

38,00

Espetinho de quiabo envolto de bacon finalizado no fogo.

ALCATRA DE SOL

59,00

Alcatra de sol curada na casa, acompanha mandioca na manteiga de garrafa.

PANHOCA

64,00

Pão italiano recheado com cubos de filé e fonduta de queijos mineiros.

ANGU FRITO COM RABADA

60,00

Base crocante de angu com rabada cozida em seu próprio molho e folhas de agrião.

CLÁSSICOS MINEIROS

FRANGO AO MOLHO PARDO

Tradicional iguaria mineira, feita com coxa e sobrecoxa cozidas em seu próprio molho. Acompanha arroz ao alho e angu.

Individual **67,00**

2 pessoas **119,00**

FRANGO COM QUIABO

Coxa e sobrecoxa feitas no seu próprio molho com quiabo. Acompanha arroz ao alho e angu.

Individual **66,00**

2 pessoas **114,00**

FEIJÃO TROPEIRO

O maior ícone da nossa gastronomia mineira, feito com feijão, “trupicos”, ovo frito, couve fininha, linguiça da casa, copa lombo assado, torresminho e arroz ao alho.

Individual **70,00**

2 pessoas **124,00**

TUTU À MINEIRA

Clássico das nossas mesas, feijão batido com farinha de mandioca, copa lombo assado, linguiça da casa, ovo frito, couve fininha e torresmo. Acompanha arroz ao alho.

Individual **67,00**

2 pessoas **119,00**

Tradicionais mundiais

LASANHA DO ZÉ 69,00

Lasanha feita de massa caseira recheada com presunto, mozzarella e molho de carne bovina cozido por 12 horas e coado.

BROCHETE 82,00

Cubos de baby beef intercalados com bacon, pimentão verde, tomate e cebola. Acompanha arroz branco e farofa de banana.

OSSOBUCO 89,00

Carne bovina cozida lentamente em seu próprio molho com vegetais e polenta cremosa.

STEAK À DIANA 92,00

Steak de filé ao molho de cogumelos acompanha purê de mandioquinha e arroz .

SALADA DA CASA 54,00

Folhas do dia, tomate confit, creme de queijo canastra, presunto de Parma e nozes

FETTUTINE AO TRIFOLATI (VEGETARIANO) 68,00

Fettutine de grano duro ao creme de cogumelos.

PICANHA OSWALDO ARANHA 97,00

Tradicional no Rio dos anos 60. Bife de picanha com alho crocante, farofa, arroz e fritas.

ANCHO COM MASSA 79,00

Bife nobre do contrafilé, acompanhado de fettuccine artesanal na manteiga de sálvia.

SALMÃO LA BELLE MEUNIER 92,00

Posta de salmão ao molho de limão siciliano e alcaparras. Acompanha purê de batatas e arroz com amêndoas

BACALHOADA DA DONA IA 98,00

Icônico prato português feito com bacalhau, batata, cebola, pimentão e azeitona preta. Acompanha arroz.

ARROZ DE QUINTAL (VEGANOS) 58,00

Arroz no caldo de legumes e tomate, vegetais da casa e espetinho de quiabo na brasa

FILÉ A PARMEGIANA 96,00

Suculento filé mignon coberto com molho de tomate, queijo e presunto, servido sobre um cremoso purê de batatas. Acompanha arroz.

ESPAGUETE À BOLONHESA 32,00

FILÉ COM FRITAS 36,00

Cubos de filé com arroz, tutu e fritas.

Prato kids

BAMBÁ DE COUVE

Mingau de fubá com couve rasgada e pedaços de carne de porco.

45,00

CALDO VERDE

Sopa de batata com couve, bacon e linguiça.

41,00

CANJA DE GALINHA

A mais tradicional das sopas, leva caldo de galinha, arroz, frango, cenoura e batata.

45,00

SOPAS & CALDOS

Vai um *docim?*

**D
O
C
E
S**

ABACAXI ASSADO COM SORVETE DE COCO

Abacaxi caramelizado com açúcar mascavo, sorvete de coco feito na casa e farofa crocante de coco queimado.

24,00

QUEIJADINHA COM GOIABADA

Bolo cremoso de queijo meia cura com sorvete de goiabada.

29,00

CHEESECAKE DE DOCE DE LEITE

Cheesecake feita com queijo canastra meia cura e doce de leite caseiro e finalizado com praliné de amêndoas.

27,00

TORTA DE CHOCOLATE E AMENDOIM

Torta de chocolate 50% recheada com caramelo de amendoim.

26,00

Drinks do *Ouvidor*

MENINA DOS OLHOS DE MINAS 25,00

Cachaça Jequitibá rosa, monin de blueberry, tônica, limão Taiti e geleia de jabuticaba.

GOIABINHA À MINEIRA 29,00

Cachaça Jequitibá, goiabada, limão taiti e queijo canastra curado na borda do copo.

RASPA DE LIMÃO CAPETA 24,00

Cachaça Jequitibá, limão capeta, rapadura raspada.

PINGA COM MEL 16,00

Tradicional da famosa rua Direita. Dose de cachaça Jequitibá Rosa e mel.

FRESH PINEAPPLE 15,00

Abacaxi, hortelã, xarope de açúcar, Ginger Ale e espuma de gengibre.

MENININHA DE MINAS 15,00

Geleia de Jabuticaba, Monin Blueberry e Tônica.

FRESCOR TROPICAL 15,00

Laranja, limão siciliano, alecrim, xarope de açúcar e Tônica.



DRINKS

CAIP VODKA

Vodka, limão e açúcar.

24,00

MOJITO

Rum prata, hortelã, água com gás, xarope de açúcar.

29,00

CAIPIRINHA

Cachaça, limão e açúcar.

22,00

NEGRONI

Vermute rosso, gin
Ouropretana, Campari.

28,00

MOSCOW MULE

(VODKA ABSOLUT)

(VODKA OUROPRETANA)

Suco de limão, xarope de açúcar,
gingibre e raspas de limão tahiti
para enfeitar.

24,00

28,00

APEROL

Aperol, espumante e água
com gás.

29,00

DRY MARTINI

Clássico drink composto de gin
Ouropretana, Martini extra dry,
azeitona verde e zest de limão
siciliano.

24,00

MARGARITA

Clássico drink mexicano composto
de tequila prata, licor cointreau,
suco de limão taiti e borda de sal
para finalizar.

27,00

GIN TÔNICA

(GIN TANQUERAY)

(VODKA OUROPRETANA)

Gin, Suco de limão Tahiti,
tônica e especiarias.

30,00

27,00

BEBIDAS

SODAS

Maçã verde 10,00

Limão siciliano 10,00

Amora 10,00

Tangerina 10,00

Lichia 10,00

ÁGUAS

Água com gás 6,00

Água sem gás 6,00

SUCOS

Laranja 10,00

Suco Dell Vale 8,00

(CONSULTAR SABORES DISPONÍVEIS)

REFRIGERANTES

Coca-Cola 6,00

Guaraná 6,00

Coca-Cola zero 6,00

Guaraná zero 6,00

Tônica zero 6,00

Tônica Tradicional 6,00

LONG NECK

Heineken 14,00

Heineken zero 14,00

Amstel ultra 14,00

CHOPP

Ouropretana Pale Ale 300ml 14,00

Ouropretana Golgerden La 300ml 12,00

BEBIDAS

CERVEJAS ARTESANAIS

Baden Baden Witbier	22,00
Baden Baden Golden	22,00
Baden Baden Ipa Maracujá	25,00
Baden Baden Cristal	25,00
Ouropretana Ginger Ipa	27,00
Ouropretana Weissbier trigo	27,00
Ouropretana Ipa Maracujá	30,00
Ouropretana Mascavo Bond Ale	26,00
Ouropretana Pale Ale	26,00
Ouropretana Golden Lager	27,00

CACHAÇAS

Guaraciaba Premium	11,00
Mirante de Minas Jequitibá Rosa	13,00
Mirante de Minas Três	13,00
Madeiras	
Mirante de Minas Carvalho	11,00
Tiara Rainha	12,00
Milagre de Minas	10,00

WHISKIES

Jack Daniel's Old °7	22,00
Johnnie Walker Red Label	18,00
Ouropretana Single Malt	25,00

VODKAS

Ouropretana	10,00
Absolut	18,00

BITTER

Campari	12,00
Aperol	12,00

LICOR

Amarula	12,00
Licor 43	26,00
Licor de jabuticaba	10,00
Cointreau	12,00

DIGESTIVO

Domec	10,00
Vinho do porto	12,00
Café	8,00

@casadoouvidor

