



agenciakelps.com.br

# OTERRAZZO

**WhatsApp**

(21) 975717831

**Instagram**

@OTERRAZZO

RUA MEM DE SÁ, 151 - 3º PISO, ICARAÍ  
NITERÓI, RIO DE JANEIRO, BRASIL,  
24220-260



PROIBIDA A VENDA DE BEBIDAS ALCOÓLICAS  
PARA MENORES DE 18 ANOS. SE BEBER NÃO DIRIJA!

# OTERRAZZO

## COUVERT

Perfeito para acompanhar bebidas, nosso couvert vem selecionado parmesão, queijo suíço, salame, presunto cru, gorgonzola, pasta homus, pasta de ervas, caponata e torradas. R\$ 89,90

## COALHO EMPANADO

Cubos de queijo coalho empanados servido com geleia de goiaba e pimenta. R\$ 58,90

## CARPACCIO

Fatias de carne ultra finas, servidas com molho de mostarda e alcaparras, cobertos com parmesão ralado e azeite de oliva. Acompanha torradas. R\$ 69,90

## CAMARÃO POP

Camarões empanados na farinha panko, cobertos de cebolinha e servidos com molho ponzu. R\$ 69,90

## CÉVICHE

Peixe branco, cebola roxa, coentro, leite de coco, manga e crispy de alho poró. R\$ 39,90

## BURRATA TERRAZZO

Burrata coberta de confit de tomate cereja com alho, fatias de presunto cru, folhas de rúcula frescas pesto da casa. Acompanha cestinha de torradas.

R\$ 89,90



# OTERRAZZO

## CHORIZZO

Bife de chorizzo fatiado (300g) coberto com molho de manteiga e ervas acompanha batata rústica e farofa artesanal. R\$ 84,90

## ARTEZZANA

Linguiça artesanal enrolada, recheada de provolone. R\$ 52,90

## LINGUIÇA TERRAZZO

Linguiça artesanal flambada no shoyu e mel com gergelim torrado e cebolinha fresca, acompanha torradas. R\$ 48,90

## TULIPAS DE FRANGO

Tulipas de frango crocantes marinadas à moda, cobertas com molho asiático agri-doce. R\$ 54,90

## FRITAS

Porção de batata frita acompanha molho aioli e molho cheddar. R\$ 34,90

## MIGNON TERRAZZO

Fatias de filé mignon selado na manteiga, coberto com molho suave de gorgonzola acompanhado de batata rústica. R\$ 89,90

## BATATA TERRAZZO

Batata rústica frita, coberta com molho de queijo gorgonzola e chutney de cebola roxa com bacon. R\$ 49,90

## MARÉSIA

Filézinhas de peixe empanados na panko, servido com molho tártaro e batatas fritas. R\$ 64,90

## MIGNON APERITIVO

Tiras de filé mignon acebolado ao molho madeira acompanha cesta de pães. R\$ 72,90

## CAMARONES CHILLI

Nachos crocantes cobertos com delicioso sweet chilli de camarões, creme de cheddar e sour cream. R\$ 72,90



# PASTÉIS E CROQUETES

PASTEL DE QUEIJO  
(UNIDADE)  
R\$ 9,90

PASTEL DE QUEIJO, CEBOLA  
CARMELIZADA E BACON  
(UNIDADE)  
R\$ 9,90

PASTEL DE LINGUIÇA  
DEFUMADA, CEBOLA  
E QUEIJO COALHO (UNIDADE)  
R\$ 11,90

PASTEL DE CAMARÃO  
CREMOSO (UNIDADE)  
R\$ 12,90

PASTEL DE CARNE DE PANELA  
COM CREAM CHEESE (UNIDADE)  
R\$ 11,90

PASTEL DE CAPONATA (UNIDADE)  
R\$ 9,90

**CROQUETE DE CARNE**  
(04 UNIDADES)  
Acompanha molho mostarda.  
R\$ 31,90

**CROQUETE DE GRÃO DE BICO**  
(04 UNIDADES)  
Massa de grão de bico temperado,  
acompanha molho de azeite e ervas.  
R\$ 31,90



# SANDUÍCHES E BURGUEERS

Todos os sanduíches e burgues acompanham porção de fritas.

## CAMARONESA

Baguete de brioche, molho tártaro com generosa porção de camarões empanados, cobertos com salada refrescante e crocante de cenoura e repolho. R\$ 51,90

## VEGAN

Pão ciabatta, pasta homus, berinjela à milanesa, coberto com confit de tomates cereja, rúculas frescas e azeite de oliva. R\$ 39,90

## VULCANO

Pão francês crocante recheado com creme de carne desfiada, cream cheese e ervas, coberto com muçarela gratinada. R\$ 47,90

## CHORIPPA

Baguete de brioche, recheada com linguiça defumada, aioli, muçarela gratinada coberta com molho chimichurri. R\$ 39,90

## SMASH BURGUEER BACON

Pão de brioche, molho Ranch, 120g de blend bovino, queijo e bacon crocante. R\$ 39,90

## PATI MELT

Pão de forma fermentação natural com smash de 120g, cheddar com cebola roxa caramelizada e queijo suíço. R\$ 49,90

## ITALIANO

Pão ciabatta, presunto cru, queijo suíço derretido, pasta de tomate confit e rúcula fresca regada no azeite. R\$ 54,90



# ESPAGUETES E RISOTOS

## BASE:

- Espaguete - Risoto

## MOLHOS:



### DO MAR

Delicioso molho de camarão preparado com camarões frescos R\$ 69,90

### DA TERRA

Delicioso molho funghi com filé mignon. R\$ 69,90

## SALADAS

### CEASER SALAD

Folhas de alface americana, queijo parmesão, croutons e molho ceaser caseiro.

FILÉ DE FRANGO EM TIRAS R\$ 39,90

FILÉ MIGNON EM TIRAS R\$ 49,90

## SOBREMESAS

### PASTEL CHURROS COM SORVETE

Delicioso pastel recheado de doce de leite, coberto com canela e açúcar espetado em sorvete de creme. R\$ 21,90

### MOUSSE DE CHOCOLATE

Creme leve e saboroso com chocolate ao leite e meio amargo. R\$ 19,90

### BROWNIE COM SORVETE

Brownie de chocolate com sorvete de creme e calda. R\$ 25,90



# BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS

ÁGUA COM GÁS	R\$ 5,90	MATTELEÃO	R\$ 8,90
ÁGUA SEM GÁS	R\$ 5,90	ICE TEA (Sabores)	R\$ 8,90
COCA-COLA ZERO	R\$ 8,90	SUCO DELL VALLE (Sabores)	R\$ 8,90
COCA-COLA	R\$ 8,90	CITRUS	R\$ 8,90
GUARANÁ ZERO	R\$ 8,90	TÔNICA	R\$ 8,90
GUARANÁ	R\$ 8,90	RED BULL (Sabores)	R\$ 15,00
		CAFÉ EXPRESSO	R\$ 6,90

## DRINK'S

### CAIPIS

#### CAIPI DE MORANGO

CACHAÇA R\$ 25,90

VODKA R\$ 27,90

#### CAIPIRINHA DE LIMÃO

CACHAÇA R\$ 19,90

VODKA R\$ 22,90

#### CAIPIRINHA DE MANGA COM MARACUJÁ

CACHAÇA R\$ 25,90

VODKA R\$ 27,90

#### CAIPIRINHA DE CAJU COM LIMÃO

CACHAÇA R\$ 27,90

VODKA R\$ 29,90

#### CAIPIRINHA DE ABACAXI

CACHAÇA R\$ 20,90

VODKA R\$ 23,90



## CLERICOT

### CLERICOT VINHO BRANCO

- Frutas da estação - Jarra de 1,5L

R\$ 159,90

### CLERICOT ESPUMANTE

- Frutas da estação - Jarra de 1,5L

R\$ 159,90

### CLERICOT VINHO ROSÉ

- Frutas da estação - Jarra de 1,5L

R\$ 159,90



IMAGENS ILUSTRATIVAS

## TRADICIONAIS

### MOSCOW MULE

Suco de limão, xarope de açúcar angostura e Vodka coberto com espuma de limão e raspas de gengibre. R\$ 35,00

### GIN TÔNICA CLÁSSICO COM LIMÃO

Gin, água tônica e limão. R\$ 30,00

### GIN COM RED BULL (SABORES)

Gin, Red Bull (sabores) e especiarias. R\$ 30,00

### GIN TROPICAL

Gin, Red Bull tropical e suco de laranja. R\$ 30,00

### WATER MELON

Vodka, melancia, suco de limão. R\$ 28,00

### MOJITO

Rum, água com gás, limão e folhas de hortelã. R\$ 27,00

### TERRAZZO AZUL

Limonada leve e refrescante, licor, isotônico e leite de coco. R\$ 27,00

### SENSACIÓN

Vodka, Red Bull Melancia, licor de cassis e morango. R\$ 32,00

### LIMONCELLO SPRITZ

Limoncello, vinho branco e água com gás. Decorado com rodela de limão siciliano. R\$ 32,00

## CERVEJAS & CHOPP'S

### LONGNECKS

### STELLA ARTOIS

R\$ 12,00

### HEINEKEN

R\$ 13,00

### CORONA

R\$ 13,00

### CHOPP

R\$ 9,90

IMAGEM ILUSTRATIVA

Proibida a venda de bebidas alcoólicas para menores de 18 anos. **Se beber não dirija!**



# CARTA DE VINHOS

## ROSÉS

### CORDERO CON PIEL DE LOBO

Apresenta coloração rosa salmão, é diferente pelo aroma e sabor das frutas vermelhas frescas. Em boca tem uma acidez justa, é fresco, com um final persistente por sua qualidade e elegância.

PAÍS: Argentina      REGIÃO: Mendoza - vinícola mosquita muerta

TIPO: Fino Rosé Seco      UVA: Malbec

R\$ 139,00

### Le FLEUR

Elegante e nítido, notas de frutas vermelhas com toque cítrico, lembrando amora, framboesa e morango. Apresenta acidez persistente, leve, frutada, fácil de beber e retrogosto lembrando morango.

PAÍS: Brasil      REGIÃO: Serra Gaúcha - vinícola Jolimont

TIPO: Fino Rosé Seco      UVA: Pinot Noir

R\$ 110,00

## BRANCOS

### CORDERO CON PIEL DE LOBO

De coloração amarela pálida, revela, no nariz, aromas de frutas tropicais, como abacaxi. Em boca, é um Vinho Branco fresco, contando com ótima acidez e um final persistente.

PAÍS: Argentina      REGIÃO: Mendoza - vinícola mosquita muerta

TIPO: Branco      UVA: Chardonnay

R\$ 139,00

## TINTOS

### CORDERO CON PIEL DE LOBO

De coloração rubi intensa, revela, no nariz, aromas de frutas vermelhas maduras. Em boca, é um Vinho Tinto fresco, contando com boa acidez, taninos maduros e um final persistente.

PAÍS: Argentina      REGIÃO: Mendoza vinícola mosquita muerta

TIPO: Tinto Seco      UVA: Malbec

R\$ 139,00

### CHATEAU DE LOS HERMANOS

Aromas de cereja e morango, notas de especiarias. Equilibrado, complexo e extremamente suave.

PAÍS: Chile      REGIÃO: Valle Central

TIPO: Tinto Seco      UVA: Carménère

R\$ 208,00

### TANNAT RESERVA

Complexo, notas de frutas negras e frutas em calda como ameixa, amora e licor de cassis, toque de couro, terroso, carvalho, tabaco, funghi e café.

PAÍS: Brasil      REGIÃO: Sul- Vinícola Jolimont

TIPO: Tinto Seco      UVA: Tannat

R\$ 154,00

## PINOT NOIR RESERVA

Complexo, notas de frutas vermelhas como ameixa, amora e cereja, toque defumado, funghi, chocolate e toque lácteo.

PAÍS: Brasil                      REGIÃO: Sul - Vinícola Jolimont

TIPO: Tinto Seco                UVA: Pinot Noir

R\$ 154,00

## CORDERO CON PIEL DE LOBO

Apresenta coloração rubi profunda, diferente pelo aroma e sabor das frutas vermelhas. Em boca tem uma acidez justa, taninos agradáveis, com um final persistente por sua passagem pela madeira. Este é um Cabernet Sauvignon argentino diferenciado.

PAÍS: Argentina                REGIÃO: Mendoza

TIPO: Tinto Seco                UVA: Cabernet Sauvignon

R\$ 139,00

## VERDE

Vinho verde Jolimont- Delicado, notas de frutas cítricas e tropicais bem presentes lembrando pera, maçã verde e abacaxi. Levemente frisante, fresco, cítrico, fácil de beber, com final de boca frutado que pede outro gole.

PAÍS: Portugal                 REGIÃO: Minho

TIPO: Verde                      UVA: 90% Loureiro e 10% Arinto

R\$ 139,00

## ESPUMANTES

### CASA PERINI ROSÉ BRUT

Elaborado com uvas da variedade Chardonnay, Gamay e Pinot Noir possui aroma com nuances de frutas vermelhas como framboesa e cereja.

PAÍS: Brasil                      REGIÃO: Rio grande do Sul

TIPO: Brut                        UVA: CHARDONNAY, GAMAY E PINOT NOIR

R\$ 139,00

### ESPUMANTE BRUT

Intenso e delicado, no nariz frutas cítricas e frutas de polpa branca com notas de pera, pêssego e toque floral.

PAÍS: Brasil                      REGIÃO: Sul - Vinícola Jolimont

TIPO: Brut                        UVA: Chardonnay

R\$ 139,00

IMAGEM ILUSTRATIVA

Proibida a venda de bebidas alcoólicas para menores de 18 anos. **Se beber não dirija!**