



Trancoso
por OCANTO

Os sabores e os aromas da culinária baiana são nosso maior orgulho e inspiração. Ingredientes frescos e produzidos localmente.

The flavors and aromas of the Bahian cuisine are our greatest pride and inspiration. Fresh and locally sourced ingredients.

couvert

couvert

Mini abará, vinagrete de aratu, biscoitinho de tapioca, mini vatapá, camarão e molhinho da chef

Mini abará, aratu vinaigrette, tapioca biscuits, mini vatapá, shrimp and the chef's dip

R\$58

entradas

appetizers

Ceviche de peixe com molho cítrico

Fish ceviche, citrus sauce

R\$68

Carpaccio de polvo

Octopus carpaccio

R\$68

Bocaditos - Trio

- Cogumelos salteados com humus de cenoura e pesto de coentro
Mushrooms, carrot humus and cilantro pesto

- Carne seca com banana e queijo coalho | *Jerk beef, banana and coalho cheese*

- Frutos do mar e maionese de páprica | *Seafood and páprica mayo*

R\$66

Caesar Salad

Mix de folhas e croutons de camarão (opção com filé de frango em tiras)

Mixed greens, shrimp croutons (or chicken fillet), caesar dressing

R\$62

Casquinha de siri

Stuffed crab shells

R\$52

Salada Tutabel 

Folhas, abóbora grelhada, tomates assados e cogumelos, com chips de beterraba e mix de sementes

Mixed greens, roasted pumpkin and tomatoes, mushrooms, beetroot chips and nuts

R\$62

principais

main courses

Moqueca de peixe com purê de banana da terra, farofa de dendê e arroz de coco

Typical fish "moqueca" with banana puree, manioc flour with dendê and coconut rice

Individual **R\$118**

Para compartilhar | *To share* **R\$190**

Moqueca Mista, com purê de banana da terra, farofa de dendê e arroz de coco

Typical mix seafood "moqueca", banana puree, manioc flour with dendê and coconut rice

Individual **R\$130**

Para compartilhar | *To share* **R\$215**

Peixe com banana da terra, creme de aspargos e farofa de inhame

Fish with banana, asparagus cream, and yam farofa

R\$120

Bobó de camarão, farofinha de dendê e arroz branco

Shrimp bobó, dendê farofa, and white rice

Individual **R\$145**

Para compartilhar | *To share* **R\$250**

Baião de 2 da chef

Chef's Baião de 2

Com frutos do mar, feijão guandu, queijo coalho e tuili de parmesão

Seafood, rice and guandu beans, coalho cheese and parmesan tuille

R\$148

Spaghetti com frutos do mar

Seafood pasta

R\$120

Polvo grelhado no azeite, tomatinho cereja, vinagrete de manga, legumes braseados e maionese de páprica

Braised octopus, cherry tomatoes, mango vinaigrette, vegetables and paprika mayo

R\$145

Moqueca de banana da terra, pupunha, cogumelos e castanha de caju, com arroz de licuri ♡

Banana "Moqueca", pupunha, mushrooms, cashew nuts and licuri rice

R\$105

Porco com pirão de leite, salada de feijão verde e compota de umbu

Pork, milk pirão, green beans salad and umbu jam

R\$95

Xinxin de galinha caipira no arroz cremoso

Chicken stew in cream rice

R\$95

Fileé mignon au jus e risotinho

Mignon and risotto

R\$125

Arroz caldoso de maré, com arroz negro, polvo e espuma de cajá

Black rice, octopus and caja foam

R\$145

Peito de frango com legumes braseados, purê de aipim e farofa de cuscuz

Chicken breast, braised vegetables, aipim puree and corn farofa

R\$85

Cogumelos e legumes salteados, farofinha de castanhas e creme de cabotiã ♡

Mushrooms, vegetables, nuts farofa and pumpkin puree

R\$95



sobremesas *desserts*

Pudim de coco

Coconut Flan

R\$32

Cremoso de cacau, nibs e compota de frutas na cachaça

Creamy chocolate pudding with fruit and cachaça compote

R\$35

Banana assada, crocante de castanhas, doce de leite e sorvete

Baked banana, crunchy nuts, dulce de leche and ice cream

R\$35

Frutas da estação

Seasonal Fruits

R\$25

Sorvete artesanal

Handcrafted ice cream

R\$30