

## MENU PETISCO

### **Bolinho de bacalhau** **R\$ 38**

Acompanha tapenade OLIQ.

### **Pastel de fubá** **R\$ 35**

Com recheio de linguiça caseira, erva-doce e queijo do Grana Padano, acompanhado de geleia de pimenta da OLIQ e alho poro confitado.

### **Bolinho de feijão com arroz** **R\$ 25**

Acompanha molho de pimenta da horta, campanha e couve frita.

### **Bocaina** **R\$ 80**

Queijos e embutidos da Serra da Mantiqueira (Queijo Malacaxeta, Queijo de búfala, Queijo Borbinha (vaca), presunto suíno) acompanhados de geleias OLIQ e pães (ciabata e focaccia).

### **Cantagalo (VEGANO)** **R\$38**

Antepastos – tapenade, caponata de berinjela e jiló, homus com azeite de avocado, azeite batido – acompanhado de pães (ciabatta, focaccia).

### **Kit Degustação (2 pessoas)** **R\$ 62**

Pães e kit dos azeites da casa.

## PRINCIPAIS (LENHA E BRASA)

○ *Os pratos principais incluem a salada da horta ou sopa da fazenda e um contorno a sua escolha*

### **Bacalhau Olig** **R\$ 134**

Finalizado com creme de alho poró, pesto de salsa e alho assado, tomate cereja assado e crispy de alho poró

### **Assado de Cordeiro** **R\$ 136**

Cordeiro assado lentamente em seu próprio molho e espetinho de alecrim com legumes

### **Chorizo** **R\$ 112**

Finalizado com cogumelos salteados, molho de ervas e vinagrete de pimenta.

### **Ribeye Suíno** **R\$ 98**

com Chutney da banana e pickles da horta

### **Truta Salmonada** **R\$ 87**

Finalizada com mousseline de ervilha e coalhada seca produzida na fazenda

### **Steak de Couve-Flor Chamuscado (VEGANO)** **R\$ 68**

Finalizado com molho de tahini vermelho, farofinha de pão crocante e cebola roxa

## CONTORNOS

• Cuscuz da Roça (VEGANO)

• Gratin de chuchu

• Legumes na brasa

• Mix de chips

• Risoto caipira

• Grits com Fonduta

## MASSAS DO DIA

*Inclui a salada da horta*

<b>Massa da Fazenda</b>	<b>R\$ 65</b>
Tortelli recheada de abóbora e Grana Padano, com azeite de sálvia, tomate cereja e amendoas laminadas	

## INFANTIL

<b>Menu Infantil – (criança de até 8 anos)</b>	<b>R\$ 45</b>
Massa (molho branco, molho sugo ou azeite e alho) acompanhado de filézinho na brasa	

## COMPLEMENTARES

<b>Cuscuz da Roça (VEGANO)</b>	<b>R\$ 24</b>
Flocos de milho cozidos no vapor com legumes da estação	
<b>Mix de Chips</b>	<b>R\$ 22</b>
Chips de produtos fazenda banana, inhame e batata asterix	
<b>Risoto Caipira</b>	<b>R\$ 32</b>
Arroz finalizado com pasta de feijoadada, bacon e couve crocante	
<b>Gratin de Chuchu</b>	<b>R\$ 38</b>
Chuchu cozido ao vapor com creme de queijo Gruyere e Grana Padano	
<b>Legumes na brasa</b>	<b>R\$ 24</b>
Legumes da nossa horta finalizados na brasa	
<b>Grits com Fonduta de Queijo</b>	<b>R\$ 32</b>
Polenta rústica com fonduta de Grana Padano e Gruyere	
<b>Porção de pães</b>	<b>R\$ 12</b>
Pães produzidos artesanalmente em nosso restaurante	
<b>Salada da horta</b>	<b>R\$ 28</b>
Folhas e flores da nossa horta colhidas toda manhã, redução de beterraba com mel e crocante de Grana Padano.	

## SOBREMESAS

<b>Creme de milho brûlée</b>	<b>R\$ 26</b>
<b>Crepe com doce de leite OLIQ</b>	<b>R\$ 28</b>
<b>Banana caramelizada com mousse de cacau e abacate (VEGANO)</b>	<b>R\$ 32</b>
<b>Panaccotta Café com leite</b>	<b>R\$ 34</b>
<b>Torta de chocolate Nemesis</b>	<b>R\$ 44</b>

## VINHOS DE SOBREMESA

○ *Taças de vinhos do Porto Seleccionados para completar sua sobremesa.*

<b>Vinho do Porto Graham's 2012</b>	<b>R\$ 74</b>
<b>Vinho do Porto Graham's Six Grapes</b>	<b>R\$ 48</b>
<b>Vinho do Porto Graham's Extra Dry</b>	<b>R\$ 38</b>

## TAÇAS PARA COMPLETAR

<b>Amaretto</b>	<b>R\$ 32</b>
<b>Bayles</b>	<b>R\$ 34</b>
<b>Cointreau</b>	<b>R\$ 32</b>
<b>Frangélico</b>	<b>R\$ 32</b>
<b>Limoncello</b>	<b>R\$ 34</b>
<b>Sambuca</b>	<b>R\$ 32</b>
<b>Café Espresso Oliq</b>	<b>R\$ 5</b>
<b>Chá da Fazenda</b>	<b>R\$ 8</b>

# OLIQ | Restaurante

## NÃO ALCÓOLICAS

Água natural	R\$ 5	Soda da Fazenda	R\$ 15
Água com gás	R\$ 6	Kombucha	R\$ 22
Suco Natural da Fazenda	R\$ 12		

## CERVEJAS

Heiniken Long Neck	R\$ 12
--------------------	--------

### ARTESANAIS

#### Zalaz

Gose (Coentro e sal)	R\$ 26
Saison 2020 (Spontaneus )	R\$ 28
Capim Limão (Pilsen)	R\$ 30
Figo e Flor (doppelbock)	R\$ 32
Pétala de limão	R\$ 32
Do Rancho (Belgian Blond Ale)	R\$ 32
Passiflora (Brazilian Wild Ale)	R\$ 32
Perfume de laranja (Triple)	R\$ 32
Viúva da Manhã(Coffee Black IPA)	R\$ 34
6 anos (Farmhouse Ale)	R\$ 62

#### 3 Orelhas 500ml

Bastiana (German Pilsner)	R\$ 30
Mantiqueira (Amber Lager)	R\$ 32
Melgueira (Belgian Pale Ale)	R\$ 34
Arcádia (Double IPA)	R\$ 36

## DOSES

Cachaça Luminosa	R\$ 5
Cachaça Excelência Ouro	R\$ 14
Cachaça Excelencia Carvalho	R\$ 22
Cachaça Tie Ouro	R\$ 22
Cachaça Tie Prata	R\$ 8
Cachaça com Cambuci	R\$ 7
Cachaça Sagatiba	R\$ 8
Cachaça Sapucaia Velha	R\$ 17
Cachaça Nega Fulô	R\$ 18
Cachaça Saliníssima	R\$ 9
Whisky Jonh Walker Red Label	R\$ 24
Whisky Bulchana's 12 anos	R\$ 30
Whisky Jim Beam	R\$ 26
Whisky Gleenfidich	R\$ 36
Vodka Grey Goose	R\$ 24
Vodka Absolut	R\$ 18
Gin Beefeater	R\$ 20
Gin Seagers	R\$ 16
Havana Club	R\$ 16
Stainhaeger	R\$ 12
Saquê	R\$ 14

## COQUETEIS

Oliq Cocktail (três shots com cachaça, suco de limão, limoncello, sal, azeites OLIQ)	R\$ 36
Do cafezal (Vodka, licor de café, licor de avelã e creme de leite batido)	R\$ 36
Do Jardim (Gin, ervas da horta, frutas da fazenda e tônica)	R\$ 34
Da Horta (Vodka, suco de tomate temperado, legumes da horta)	R\$ 33
Coimbra (cachaça envelhecida, vermouth rosso, Jurubeba, azeitonas oliq e casca de laranja)	R\$ 28
Boulevardier (Whiskey, Vermouth rosso, Campari e laranja)	R\$ 28
Caipiroska	R\$ 28
Caipisaquê	R\$ 26
Caipirinha	R\$ 21



## VINHOS DA MANTIQUEIRA

*"Vinhos especiais que apresentam o terroir da Serra da Mantiqueira"*

### BRANCO

<b>VERRONE SAUVIGNON BLANC</b>	<b>R\$ 112</b>
2020   Sauvignon Blanc   Espírito Santo do Pinhal   Brasil   750ml	
<b>GUASPARI VALE DA PEDRA</b>	<b>R\$ 128</b>
2020   S. Blanc   Espírito Santo do Pinhal   Brasil   750ml	
<b>GUASPARI VISTA DO LAGO</b>	<b>R\$ 178</b>
2018   Chardonnay   Espírito Santo do Pinhal   Brasil   750ml	
<b>BRANDINA S. BLANC</b>	<b>R\$ 145</b>
2019   S. Blanc   São Bento do Sapucaí   Brasil   750ml	

### TINTOS

<b>GUASPARI VISTA DA SERRA</b>	<b>R\$ 198</b>
2018   Syrah   Espírito Santo do Pinhal, SP   Brasil   750ml	
<b>GUASPARI VISTA DA MATA</b>	<b>R\$ 233</b>
2018   Cabernet Franc – Cabernet Sauvignon   Espírito Santo do Pinhal, SP   Brasil   750ml	

### TAÇA

<b>VINHO TINTO</b>	<b>R\$ 36</b>
<b>VINHO BRANCO</b>	<b>R\$ 28</b>

## RÓTULOS DO MUNDO

### BRANCOS

#### ÁFRICA DO SUL

**ROBERTSON WINERY** R\$ 122  
2019 | Chenin Blanc | Robertson | África do Sul | 750ml

#### ARGENTINA

**ALAMOS CHARDONNAY** R\$ 142  
2020 | Chardonnay | Mendoza | Argentina | 750ml  
**LA POSTA BLANCO** R\$ 155  
2018 | Chardonnay | Catena Zapata | Argentina | 750ml

#### ESPAÑA

**BAYANEGRA** R\$ 122  
2019 | Airen | Albacete | 750ml

#### PORTUGAL

**SÃO SEBASTIÃO** R\$ 102  
2018 | Arinto | Lisboa | 750ml  
**MARIA BONITA** R\$ 126  
2018 | Alvarinho | Vinho verde | Minho | 750ml

#### ROSÉ

#### ARGENTINA

**ESTIBA I** R\$ 128  
2018 | Tempranillo | Mendoza | Argentina | 750ml

#### ESPAÑA

**MARQUES DE ALDAZ** R\$ 122  
2019 | Garnacha | Navarra | Espanha | 750ml

### TINTOS

#### ARGENTINA

**PADRILLOS MALBEC** R\$ 186  
2019 | Malbec | Mendoza | Argentina | 750ml  
**CATENA** R\$ 229  
2018 | Malbec | Mendoza | Argentina | 750ml  
**ARUMA 2017** R\$ 234  
2017 | Malbec | Mendoza | Argentina | 750ml  
**LUCA PINOT NOIR** R\$ 393  
2017 | Pinot Noir | Mendoza | Argentina | 750ml

#### CHILE

**MONTES SELECTION** R\$ 192  
2017 | Pinot Noir | Viña Montes | Chile | 750ml  
**MONTES ALPHA** R\$ 281  
2017 | C. Sauvignon, Merlot | Viñas del Monte | Chile | 750ml

#### ÁFRICA DO SUL

**ROBERTSON PINOTAGE** R\$ 122  
2019 | Pinotage | Robertson | África do Sul | 750ml  
**THE WOLFTRAP BLEND** R\$ 229  
2018 | Syrah, Mourvèdre e Viognier | África do Sul | 750ml

### VINHOS APERITIVOS

**JEREZ LA INA - JEREZ** R\$ 142  
2019 | Palomino fino | Jerez | Espanha | 375ml  
**ALVADA 5 YEARS OLD RICH** R\$ 469  
2019 | Malmsey e Bual | Madeira | Portugal | 500ml

### ESPUMANTES

**CAVA JAUME SERRA** R\$ 92  
Chardonnay | Catalunha | Espanha | 750ml  
**VALLONTANO BRUT** R\$ 142  
Bento Gonçalves | Brasil | 750ml  
**VALLONTANO MOSCATEL** R\$ 138  
Bento Gonçalves | Brasil | 750ml  
**PROSECO DOC BRUT** R\$ 189  
Veneto | Glera | Itália | 750ml

### PORTUGAL

**SANTO CRISTO** R\$ 123  
2019 | Garnacha | Bodegas Santo Cristo | Portugal | 750ml  
**LAGOALVA 2018** R\$ 139  
2018 | Touriga Nacional, Castelão | Quinta da Lagoalva | Portugal | 750ml  
**QUINTA DA PONTE PEDRINHA** R\$ 206  
2017 | Tinta Roriz e Jaen | Dão | Portugal | 750ml

### ESPAÑA

**GRAN FEUDO CRIANZA** R\$ 203  
2014 | Navarra | Garnacha, Tempranillo, C. Sauvignon | Espanha | 750ml  
**IMPERIAL RESERVA - CVNE** R\$ 883  
2014 | Rioja | Espanha | 750ml

### ITÁLIA

**ROSSO PICENO** R\$ 178  
2018 | Saladini Pilastrini | Itália | 750ml  
**BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG** R\$ 894  
2014 | Sangiovese | Toscana | Itália | 750ml

### SOBREMESA

**DULCIS LUNGAROTTI** R\$ 212  
2019 | Umbria | Trebbiano e outras | Itália | 375ml  
**SAINT FELICIEN 2012** R\$ 322  
2019 | Umbria | Trebbiano e outras | Itália | 375ml