



Okamoto

SEA FOOD RESTAURANT



^{Chef}
Thais Okamoto

Seja bem-vindo ao Okamoto Sea Food Restaurant

*Aqui, celebro minha paixão pela cozinha,
especialmente pelos peixes e frutos do mar.*

*Convido você a uma jornada sensorial, explorando
sabores frescos e delicados. Acredito que a boa mesa
é um lugar de encontro, onde construímos laços,
nutrimos e celebramos a vida.*

*Aproveite, relaxe e desfrute deste momento como se
estivesse à beira do mar ou em frente a um belo lago.
Deixe-se envolver pelos aromas e sabores que
preparamos com tanto carinho para você. Agradeço
por escolher compartilhar esta experiência conosco.*

Bon appétit!



Entradas

Pratos individuais



Vieira Gratinada

Salada Verde 15

Básica, para acompanhar.

Alface, tomate cereja, cebola roxa, molho de limão.

Casquinha de Siri Gratinada 32

Vamos para o Nordeste? Experimente a casquinha de siri mais cremosa da região!

Opção sem lactose e sem glúten no atendimento à la carte.

Ceviche de Saint Peters 32

(Sem glúten e sem lactose)

Entrada típica peruana, surpreenda-se com o frescor.

Vieira gratinada 36

A famosa coquille de saint jacques ici à São José! Compartilho um pouquinho do sabor da França através dessa iguaria deliciosa e delicada.

Salada Tropical (Sem glúten e sem lactose) 45

Para aqueles que amam uma salada bem montada como eu!

Alface, palmito, tomate cereja, cebola roxa, manga, molho de mostarda com mel.

Salada Veneto 45

Que delícia a combinação do palmito com esse pesto, receita tradicional que aprendi a fazer em meu intercâmbio pelo Vêneto, na Itália.

Peixes

Pratos individuais

St Peters grelhada

49

Excelente para quem busca uma dieta com baixa caloria sem abrir mão de sabor com leveza.

St Peters com alcaparras

56

O contraste da untuosidade da manteiga com a acidez das alcaparras criam uma combinação encantadora.

St Peters a la belle méunière

69

Para aqueles que querem incrementar o molho de alcaparras com champignon e camarão. O toque final é dado pelo vinho branco.

Salmão grelhado

69

Para aqueles em busca de fonte de ômega 3 com muito sabor.

Salmão com alcaparas

74

Salmão ao gorgonzola

79

Combinação perfeita! Um dos mais pedidos.

Salmão ao molho de maracujá

79

Sucesso de vendas, esse molho agridoce surpreende pelo equilíbrio.

Robalo a la belle méunière

89

Todos os pratos são servidos com arroz e legumes salteados na manteiga (brócolis, cenoura e mandioquinha). Caso prefira peça os legumes salteados no azeite de oliva ou troque por salada verde.

Bacalhau à Portuguesa ou Espiritual Gratinado

139



Camarão



Camarão



Pratos individuais

Espaguete de camarão ao sugo (Sem lactose) 89

Camarão Cremoso Gratinado 98

Nosso campeão de vendas. Acompanha arroz e batata palha.

Bobó de camarão (Sem glúten e sem lactose) 98

Camarão à Tailandesa (Sem glúten e sem lactose) 104

Gosto de trazer os sabores do mundo e oferecê-los em um prato rico e harmônico, ao gosto do brasileiro. O perfume do curry, misturado com gengibre, leite de côco e a picância da pimenta dedo de moça. Acompanha arroz branco.

Risoto de Camarão 89

Para os tradicionais que não abrem mão de muito sabor. Preparado com caldo de camarão caseiro, camarões selecionados, seguindo a receita secular italiana.

Moqueca de Camarão (Sem lactose) 139

Acompanha arroz e pirão. Tempero suave, muito sabor.

Camarão Rosa Flambado (Sem glúten e sem lactose) 149

O prato que mais amo preparar. Incríveis camarões pistola flambados no conhaque servido com geléia de pimenta e molho tártaro. Acompanha arroz à grega e salada de alface, palmito, tomate, manga, com molho de mostarda com mel.

Camarão Crocante 149

Crocância e sabor: super camarões grandes empanados recheados com requeijão cremoso servidos com geléia de pimenta e molho tártaro. Acompanha arroz à grega e salada de alface, tomate cereja, manga, com molho de mostarda com mel.

Frutos do mar



Chef
Thais Okamoto

Frutos do mar

Pratos individuais.

Moqueca de Saint Peters 59

Receita da chef que conquista pela leveza dos sabores. Acompanha arroz e pirão. Sem glúten e sem lactose.

Moqueca Robalo e Camarão G 98

Acompanha arroz e pirão. Sem glúten e sem lactose.

Robalo ao molho de camarão 99

Acompanha arroz e pirão. Sem glúten e sem lactose.

Robalo ao molho tailandês com camarão 97

Acompanha arroz e batata palha. Sem glúten e sem lactose.

Arroz de Polvo 138

Caldeirada de Frutos do Mar 139

Riquíssima no sabor! Acompanha arroz branco e pirão. Sem glúten e sem lactose.

Paella Marinera 139

Um dos mais vendidos!

O mar inteiro em um prato. Chegamos à Espanha!

Explosão de sabores na boca. Foi por causa do sucesso desse prato no Espaço Gastronômico Aquáriu em 2015 que voltei a ter um restaurante após a experiência com meu primeiro restaurante, a Macarronada Italiana em 2010.

Camarão pistola, anéis de lula, mexilhão, vôngole, camarão 7 barbas, tentáculos de polvo, tomate, pimentões, açafrão espanhol, arroz parboilizado. Sem glúten e sem lactose.

Lagosta ao béchamel gratinada ou na manteiga de ervas 199

King Crab gratinado (2 pessoas) 890

Servido em sua carapaça, com arroz a grega e legumes saltados na manteiga.

Japonês



Japonês



Combinados para 2 pessoas.

Combinado 1

240

- 2 fatias de sashimi de salmão
- 2 fatias de sashimi de Saint peter
- 2 niguiris de salmão
- 2 Hossomakis de salmão
- 2 Hossomakis de pepino
- 2 Hossomakis de manga
- 2 Uramakis Filadélfia
- 2 hot rolls
- 2 djows de salmão com coulis de maracujá

Combinado 2

390

- 2 fatias de sashimi de salmão
- 2 fatias de sashimi de Saint peter
- 2 niguiris de salmão
- 2 Hossomakis de salmão
- 2 Hossomakis de pepino
- 2 Hossomakis de manga
- 2 Uramakis Filadélfia
- 2 hot rolls
- 2 djows de salmão com coulis de maracujá
- Carpaccio de salmão trufado
- Salada de bifun
- Sunomono
- Missoshiro
- Shimeji na manteiga
- Yakisoba de filé mignon



Vegetariano

Pratos individuais

Espaguete ao alho e óleo	39
Espaguete ao sugo	45
Espaguete ao brócolis e alho	45
Espaguete ao molho 3 queijos	47
Risoto 3 queijos	49
Risoto de palmito	52
Risoto de brócolis	52



Carnes

Pratos individuais

Espaguete à bolonhesa 49

Strogonoff de filé mignon 75
Acompanha arroz e batata palha

Filé mignon à parmeggiana 75
Acompanha arroz e batata rústica

Filé mignon ao molho de queijo gratinado 79
Acompanha arroz e batata rústica

Filé mignon ao molho de vinho 95
Acompanha risoto de queijo e brócolis salteados

Salgados & Doces

Tortas de 8 pedaços

Salgados

Torta de frango com requeijão cremoso	100
Torta de palmito	120
Torta de camarão	140

Doces

Torta de limão	90
Torta de maracujá	90
Torta de morango	120
Torta Banoffee	120
Cheesecake de morango	150
Cheesecake de frutas vermelhas	160



Thai's Okamoto