

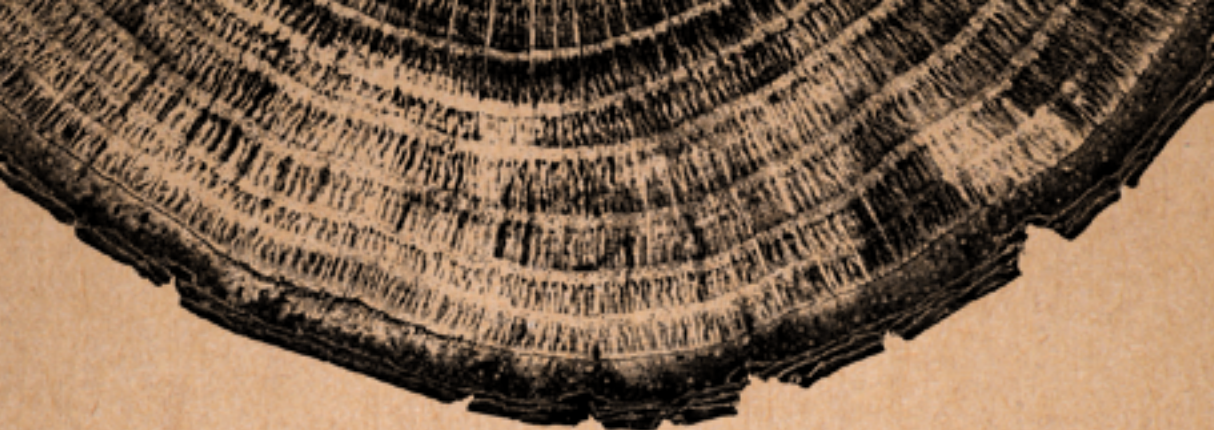
OCRE

RESTAURANTE
& BAR DE
CHARCUTARIA

Joana Suender

por ROBERTA SUDBRACK

EN - MENU



「WOOD」 OCRE

Quando comecei a desenhar o menu do OCRE, a primeira coisa que veio à cabeça, naturalmente, foi promover a nossa brasilidade, os ingredientes regionais, prioritariamente orgânicos e o respeito à sazonalidade. Pilares inegociáveis da minha cozinha.

Resgatar tradições culinárias, saberes familiares e ancestrais e dar cada vez mais visibilidade a quem produz, quem planta, quem cuida, quem colhe. Valores que considero a minha assinatura como cozinheira e que me guiaram até hoje.

O Ocre tem a alma livre, assim como o Wood, que nos acolhe. Então me pareceu importante abrir todas as suas portas também. Deixar o ar entrar! A brasa, a horta, o quente, o frio, o dentro e o fora.

Possibilidades infinitas de um novo capítulo que começa a ser contato agora, através de tantos ingredientes preciosos, sua gente, seu jeito de ser e fazer.

Feliz que você está aqui para viver tudo isso com a gente!

Juliana Siqueira



BAR DE CHARCUTARIA

Queijos & embutidos finamente fatiados na hora, na nossa antiga fatiadora à manivela.

CHARCUTARIA

COPA | Zampa Grigia, Carlos Barbosa / RS / BR R\$ 49

PRESUNTO CRU | Zampa Grigia, Carlos Barbosa / RS / BR R\$ 69

BRESSAOLA | Porco Alado, Mury / RJ / BR R\$ 59

SPECK | Salumeria Romani, Mandirituba / PR / BR R\$ 49

SALAME URUTAU | Curiango, Silveiras / SP / BR R\$ 89

LARDO | Curiango, Silveiras / SP / BR R\$ 59

CHORIZO ESTILO ESPANHOL | Pirineus / SP / BR R\$ 69

CECINA DE WAGYU | Pireneus / SP / BR R\$ 89

COPA NEGRA | Porco Alado, Mury / RJ / BR R\$ 69

LOUZA | Porco Alado, Mury / RJ / BR R\$ 69

MORTADELA BOLOGNA DA QUINTA R\$ 49
Campos Novos, SC, BR

PRESUNTO CRU ESTILO JAMON IBÉRICO ESPANHOL
YAGUARA ECOLÓGICO | Pernambuco, PE, BR R\$ 89

PRESUNTO ESTILO SAN DANIELE ITALIANO
BUTELLI | Garibaldi, RS, BR R\$ 89

Porções individuais de 50g

Finamente laminadas na hora.

QUEIJOS

BEM BRASIL | Bela Fazenda, Bofete / SP / BR

SOBERANO RESERVA | Bela Fazenda, Bofete / SP / BR

PRIMITIVO | Serra das Antas, Bueno Brandão / MG / BR

COMTÉ | Serra das Antas, Bueno Brandão / MG / BR

REBLOCHON | Serra das Antas, Bueno Brandão / MG / BR

GORGONZOLA DOCE | Serra das Antas, Bueno Brandão / MG / BR

MORRO AZUL | Vermont, Pomerode / SC / BR

RACLETTE | Vermont, Pomerode / SC / BR

PIÁ | Pé do Morro, Cabreúva / SP / BR

BRIE | Muskito, Locanda Moscerino, Gramado / RS / BR

SEMI DURO | Muskito, Locanda Moscerino, Gramado / RS / BR

YAMANDU | Alvorada Missioneira, Canela / RS / BR

COLONIAL SANSOE | Alvorada Missioneira, Canela / RS / BR

CABRA CANUDINHO | Alvorada Missioneira, Canela / RS / BR

AZUL DO BOSQUE | Capril do Bosque, Joanópolis, Serra da Mantiqueira / BR

CREMOSO DA MANTIQUEIRA | Capril do Bosque, Joanópolis, Serra da Mantiqueira / BR

Porções Individuais: 3 tipos de queijo | R\$ 79

Porções Individuais: 5 tipos de queijo | R\$ 139

SANDS

SANDUÍCHE ABERTO GAÚCHO R\$ 89

Pão preto, lombinho de porco assado, tomate, picles e molho do assado.

WOOD DOG R\$ 79

Brioche, salsicha Frankfurt, queijo raclette derretido, coleslaw e mostarda forte. Acompanha batatas fritas.

HOT DOG DA MARLENE R\$ 69

Brioche, salsicha Frankfurt, mostarda amarela — e só!

PERRO QUENTE R\$ 69

Brioche, linguiça chistorra na brasa, tzatziki e tomatinhos marinados. Acompanha batatas fritas.

PAN CON TOMATE GAÚCHO R\$ 59

Pão torrãozinho, tomate gaúcho, azeite e flor de sal.

CHISTORRA CROCANTE R\$ 79

Linguiça artesanal de origem espanhola preparada com uma casquinha crocante deliciosa, coalhada seca e ervas do jardim. Servida com pão torrado no forno a carvão.

AS MELHORES BATATAS FRITAS

DO (NOSSO) MUNDO R\$ 42

Servidas com aioli de pimenta Togarashi.

TUDO PARA
COMPARTILHAR OU
COMER SOZINHO

E por que não os dois?



INÍCIO

COUVERT IRRESISTÍVEL DO OCRE R\$ 49

Pão caseiro

Manteiga caipira da região

Azeite com basílico defumado e pimenta-de-cheiro

Azeitonas marinadas

Panelinha de queijo brasileiro derretido no forno a carvão

Para compartilhar, comer sozinho ou ambos:

SALADA DE TOMATES FLUTUANTES R\$ 69

Salada de cebolas assadas no carvão, burrata, folhas de tomate e basílico queimado.

CAESAR SALAD COMO DEVE SER R\$ 89

Alface romana orgânica, molho cremoso, anchovas, crocante de pão e queijo brasileiro.

CARPACCIO DE FILÉ EM CROSTA DE ERVAS

QUEIMADAS R\$ 130

Nossa versão do carpaccio, servida numa travessa para compartilhar. Molho cremoso, crocante de pão, queijo parmesão brasileiro e ervas do jardim.

POLENTA ORGÂNICA MOLE GRATINADA R\$ 109

Com cogumelos, milho assado e molho de pimenta.

FRITO DE BACALHAU R\$ 95

Lascas gorduchas de bacalhau cobertas com uma massinha leve e fritas até ficarem douradinhas e crocantes. Servido com limão, bergamota e maionese de ervas do quintal.

BERINJELA ASSADA R\$ 79

Berinjela assada no forno a carvão, missô e amendoim torrãozinho.

MEIO

SPAETZLE R\$ 109

Fonduta de queijo brasileiro e guanciale fininho crocante. A síntese da simplicidade e do aconchego.

SPAETZLE VEGETARIANO R\$ 109

Fonduta de queijo brasileiro, brotos e ervas dos nossos agricultores.

BANGERS AND MASH R\$ 129

Prato típico dos Pubs londrinos: linguiça de porco preparada no forno a carvão, purê rústico de batatas e ervilhas na manteiga queimada.

ENTRECÔTE “AU POIVRE” R\$ 189

Entrecôte angus preparado no forno a carvão, servido com nosso inigualável molho poivre e as nossas batatas fritas

COSTELA ANGUS R\$ 189

Assada por muitas horas, servida com purê rústico de batatas e legumes orgânicos assados.

FRANGO CAIPIRA ASSADO NO FORNO À CARVÃO R\$ 149

Servido com batatas e verduras orgânicas assadas.

PRIME RIB DE PORCO MOURA À MILANESA R\$ 219

Nosso imenso e delicioso prime rib super crocante, servido com salada ácida de batata e limão bergamota na brasa.

BACALHAU ASSADO NO FORNO A CARVÃO R\$ 199

Bacalhau Porto Imperial na brasa, batatas ao murro, cebolas assadas e aioli.

FIM

PANQUECA SOUFLÊ PREPARADA NO FORNO

A CARVÃO R\$ 89

Acompanha sorvete de nata e doce de leite quente.

PROFITEROLES R\$ 59

Com sorvete de baunilha e muita calda quente de chocolate.

MOUSSE DE CHOCOLATE NA TRAVESSA R\$ 79

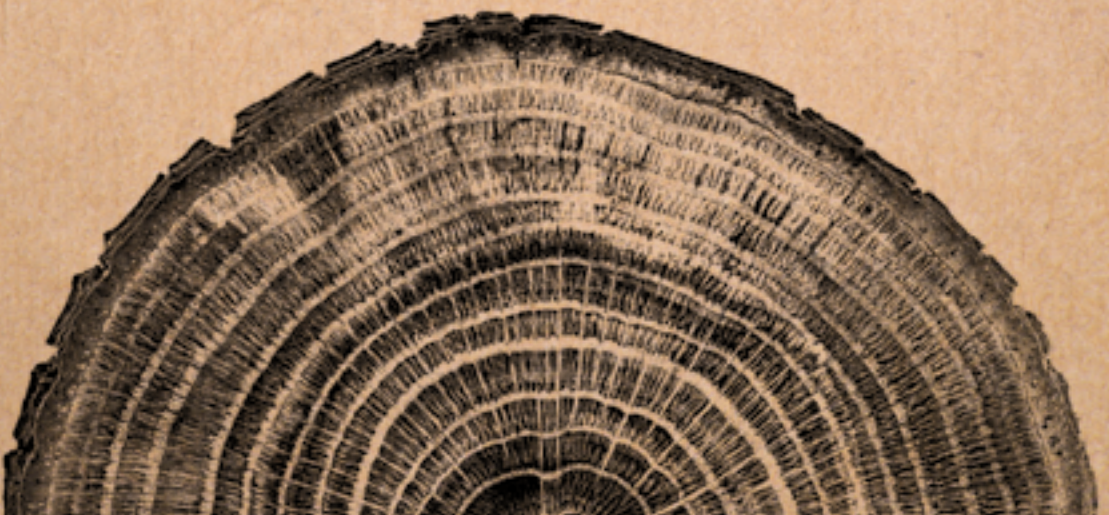
Com creme inglês de baunilha brasileira.

TORTA DE TRÊS LEITES R\$ 79

Nossa versão desta torta molhadinha e irresistível.

SAGU DO OCRE R\$ 59

Normal e delicioso como a gente espera!



**DRINKS,
VERMUTES E
OUTROS GOLES**

Para conversas que não
acabam na mesa do bar.



VERMUTES

SCHLUCK DRY BRANCO R\$ 29

Riesling + Botânicos - Blumenau - Brasil

CARPANO PUNT E MES TINTO R\$ 30

Vinho tinto + Botânicos - Turim - Itália

NOILLY PRAT DRY BRANCO R\$ 30

Picpou de Pinet, Clairette + Ervas e Especiarias - Marselha - França.

MARTINI RISERVA SPECIALE AMBRATO BRANCO R\$ 38

Vinho Branco + Botânicos - Turim - Itália

SUSPÍRITO TINTO DOCE R\$ 50

Chardonnay, Riesling, Trebbiano + 32 ervas e especiarias - Flores da Cunha - Brasil

ANTICA FORMULA TINTO R\$ 77

Vinho tinto + Botânicos - Turim - Itália

DRINKS COM VERMUTES

APPLE MARTINI R\$ 36

Vodka premium, xarope de maçã verde, vermute dry martini.

DRY MARTINI R\$ 40

Gin Tanqueray, vermute dry.

WOODFIRE R\$ 50

Copo defumado com canela, Jack Danie'ls Fire de pimenta e canela, Vermute e Campari.

NEGRONI R\$ 52

Gin Tanqueray, vermute italiano Rosso, Campari.

TERROIR R\$ 54

Bulleit Frontier Bourbon Whisky, Jerez, Vermute Rosso e calda de limão bergamota.

RABO DE GALO R\$ 55

Cachaça Weber Haus 4 anos, Vermut Suspirito, Jägermeister e Aromatizado maracujá.

MANHATTAN..... R\$ 59

Jack Daniel's Tennessee whisky, vermute italiano e Angostura Bitter.

REVOLVER R\$ 65

Woodford whisky, Tia Maria, Vermute Suspirito e Bitter laranja.

DRINKS AUTORAIS

WOOD MULE R\$ 51

Gin Tanqueray, limão bergamota, gengibre, cerveja e xarope de gengibre.

ROYAL FLUSH R\$ 41

Jack Daniels Tennessee Whisky, bitter de laranja com infusão de cravo da Índia, xarope de gengibre, defumado de canela e água com gás.

1824 R\$ 42

Rum Havana Club, suco de laranja do céu, bitter de laranja, limão taiti, água gaseificada e Angostura Bitter.

JACK MULE R\$ 44

Xarope de amora, Jack Daniels, espuma de gengibre, pó de amora, calda de limão bergamota e cerveja.

HEAVEN FROM HELL R\$ 41

Vodka importada, purê de bergamota, xarope de gengibre, pimenta tabasco, espumante brut.

CAMPEIRO R\$ 48

Woodford reserve whisky, xarope de bergamota, xarope de amêndoas limão, água com gás e defumado de canela.

WOOD INFUSION R\$ 49

Gin Tanqueray flor de Sevilla, água tônica, canela em pau, gengibre e zest de laranja.

DRINKS AUTORAIS

GINGER TONIC R\$ 51

Dry Gin orgânico, redução de xarope de gengibre, limão, lâminas de bergamota e água tônica.

WOOD SOUR R\$ 42

Miolo Imperial Brandy, limão siciliano, xarope de gengibre, angostura e clara de ovo, crostado de açúcar.

MARAGATO R\$ 42

Whiskey Union, mel, limão, xarope de hibisco com gengibre, espumante brut e espuma de gengibre.

CHIMANGO R\$ 42

Rum, xarope de manga e manjerição, espuma de gengibre, angostura e limão.

TROPICAL SOUR R\$ 40

Cachaça, clara de ovo, limão, angostura e xarope de amora.

TROPICAL MOJITO R\$ 48

Rum, xarope de bergamota, limão, maracujá, hortelã e água com gás.

TULIPA DRINK..... R\$ 50

Miolo Imperial Brandy, Amaretto, limão, mel, amêndoas. Defumado com cravo.

CLÁSSICOS DO MUNDO

WHISKY SOUR R\$ 42

Bulleit Bourbon whisky, limão taiti, clara de ovo e xarope de açúcar.

OLD FASHIONED R\$ 39

Jack Daniel's Tennessee whisky, angostura bitter e xarope de açúcar.

MARGARITA R\$ 50

Tequila, Cointreau, suco fresco de limão e crosta de sal.

MOSCOW MULE R\$ 42

Vodka Premium, suco de limão, cerveja e xarope de gengibre.

JACK & COKE R\$ 40

Jack Daniel's e Coca-Cola.

PATRÓN MOJITO R\$ 72

Tequila Patrón Silver 100% Ágave, hortelã, limão taiti, xarope de açúcar e água com gás.

PENICILINA R\$ 52

Bulleit Frontier Bourbon whisky, limão, xarope de gengibre, mel, angostura e defumado de canela.

GIN & TONICS

GIN & TONIC

Gin, água tônica e especiarias.

CHAMPAGNE FIZZ

Gin, hibiscos flambados, limão, xarope de gengibre, água gaseificada e espumante brut.

BITTER TONIC

Gin, água tônica, folhas de hortelã, zimbro e Bitter Angostura.

FRUIT

Gin, morangos laminados, schweppes citrus e grenadine.

FITZ GERALD

Gin tenqueray, Limão siciliano, Xarope açúcar e Angostura.

Escolha o gin de sua preferência:

Tanqueray	R\$ 45
Bombay Sapphire.....	R\$ 45
Tanqueray Ten	R\$ 62
Plymouth England	R\$ 58
Hendrick's Scotland.....	R\$ 69
The Botanist Plymouth England	R\$ 150
Monkey 47.....	R\$ 99

SPRITS & REFRESCANTES

APEROL SPRITZ R\$ 41

Aperol, água gaseificada, espumante brut.

GREEN APPLE SPRITZ..... R\$49

Vodka importada, xarope de maçã verde, água gaseificada e espumante brut.

SILVER 75 R\$ 43

Tequila Jose Cuervo, limão taiti, espumante brut e xarope de açúcar.

MOJITO R\$ 39

Rum Havana Club, limão taiti, hortelã e água com gás.

CARAJILLO..... R\$ 68

Café espresso, licor 43 e Amarula..

BERGAMONCELLO SPRITZ R\$ 42

Bergamoncello da casa, limão, mel, água com gás e espumante.

EM JARRA

CLERICOT R\$ 128

Espumante brut, frutas da estação e gengibre.

SANGRIA..... R\$ 128

Vinho tinto, frutas da estação, Brandy, mix de caldas e suco fresco de laranja.

CAIPIRINHAS

CLÁSSICA DE LIMÃO

Limão taiti macerado, açúcar.

DA SERRA

Bergamotas, xarope de gengibre, bitter de laranja.

DA BORGES

Morangos, limão bergamota, redução de balsâmico com mel.

DO VALE

Limão bergamota, xarope de amêndoas, gengibre.

WOOD

Morangos, limão tahiti, canela, melado de cana.

MONTE A SUA

Consulte o barman e monte sua caipirinha favorita.

DOSES E OUTROS

VODKA

LICORES

SINGLE MALT
WHISKIES

BOURBONS

CONHAQUES

LICOR DA CASA

TEQUILAS

CACHAÇAS

ENERGÉTICO

CACHAÇAS

GRAPAS

CERVEJAS

ABADESSA HELLES R\$ 39

4,6% - 500ml - Cerveja Lager

Tipo Munich Helles - Pareci Novo / RS

EDELBRAU PILSEN R\$ 39

4,5% - 600ml - Cerveja Lager

Tipo Bohemian Pilsner - Nova Petrópolis / RS

EDELBRAU WEISS R\$ 39

4,5% - 600ml - Cerveja Ale

Tipo Schwarzbier - Nova Petrópolis / RS

LA BELLE BIÈRE RENDEZ-VOUS BLANCHE R\$ 39

5,5% - 500ml - Cerveja de Trigo

Tipo Wheat Beer - Gramado / RS

LA BELLE BIÈRE RENDEZ-VOUS ROUGE..... R\$ 39

5,8% - 500ml - Cerveja Scottish Ale

Tipo Scottish Export - Gramado / RS

ABADESSA BAVARIAN IPA R\$ 43

6,5% - 600ml - Cerveja Ale

Tipo Germain IPA - Pareci Novo / RS

LA BELLE BIÈRE RENDEZ-VOUS ANGLAISE IPA R\$ 42

6,4% - 500ml - Cerveja Ale

Tipo Real Ale - Gramado / RS

HEINEKEN R\$ 18

PATAGÔNIA R\$ 18

MOCKTAILS

(sem álcool)

OCRE R\$ 35

Xarope de begamota, limão, maracujá, manjerição e energético.

OCRE COFFEE..... R\$ 30

Tônica, limão, café espresso e mel.

OCRE KARKADE R\$ 25

Xarope de hibisco com gengibre, mel, limão e tônica zero.

MOSCOW WOOD R\$ 30

Abacaxi, hortelã, xarope de gengibre, limão, citrus e espuma de gengibre.

COQUETEL DE FRUTAS R\$ 25

Leite de coco, limão e suco de frutas. (Laranja, uva, xarope de goiaba ou xarope de frutas vermelhas).

CARTA DE VINHOS

Do Brasil e do mundo, para
brindar encontros.



ESPUMANTES

VEZZI GANIMEDES MOSCATEL R\$ 130

Moscato Bianco e Moscato Giallo - Bento Gonçalves/RS - Brasil

BEBBER BRUT R\$ 180

Chardonnay e Riesling - Flores da Cunha/RS - Brasil

VIVENTE SIDRA SELVAGEM II R\$ 225

Variedades de maçãs - Campos de Cima/RS - Brasil — (Natural)

CAVE GEISSE BRUT ROSÉ R\$ 230

Pinot Noir - Pinto Bandeira/RS - Brasil

VITA ETERNA ORANGE DE NOIR..... R\$ 237

Chardonnay - Pinto Bandeira/RS - Brasil — (Biodinâmico)

VITA ETERNA ROSÉ DE BLANC \$ 237

Chardonnay - Pinto Bandeira/RS - Brasil — (Biodinâmico)

ARTE LÍQUIDA RURALE PET NAT \$ 238

Riesling Renano - Nova Petrópolis/RS - Brasil — (Natural)

VINHOS ROSÉ

VINHA SOLO ROSÉ R\$ 130

Merlot - Caxias do Sul/RS - Brasil — (Natural)

NO ES PIKUTO ROSÉ R\$ 225

País - Vale de Maule - Chile — (Vegano, Orgânico e Natural)

VINHOS BRANCOS

VINOH OAK DESALCOOLIZADO R\$ 173

Chardonnay - Bento Gonçalves/RS - Brasil

VALPARAISO VITALE R\$ 191

Chardonnay - Barão/RS - Brasil — (Natural e Vegano)

NO ES PITUKO LARANJA R\$ 225

Sauvignon Blanc - Vale do Curicó - Chile — (Vegano, Orgânico e Natural)

VITA ETERNA LARANJA R\$ 235

Chardonnay - Pinto Bandeira/RS - Brasil — (Vegano, Natural e Biodinâmico)

LE PETIT COMPTOIR R\$ 263

Sauvignon Blanc - Bordeaux - França — (Orgânico e Natural)

ARTE LIQUÍDA REISSEN R\$ 278

Riesling Renano - Nova Petropolis/RS - Brasil — (Natural)

I MACCHIONI R\$ 336

Vernaccia - San Gimignano - Itália — (Natural)

FAMILLE DESCOMBE CHABLIS R\$ 505

Chardonnay - Chablis - França — (Natural)

ERA DOS VENTOS LARANJA R\$ 673

Peverella - Bento Gonçalves/RS - Brasil — (Brasil)

VINHOS TINTOS

VINHA SOLO PÁSSARO NEGRO R\$ 152

Merlot 2009 e 2018 - Caxias do Sul/RS - Brasil (Natural)

VINOH OAK DESALCOOLIZADO R\$ 173

Merlot - Bento Gonçalves/RS - Brasil

VIGGIANO TINAJA R\$ 197

Tannat - Canelones - Uruguai (Natural)

MIRAS JOVEM R\$ 209

Malbec - Patagônia - Argentina (Natural e Biodinâmico)

GIGI ROSSO R\$ 239

Sangiovese e Cabernet Sauvignon - Toscana - Itália (Orgânico e Natural)

VALPARAÍSO VITALE R\$ 269

Sangiovese - Barão/RS - Brasil (Natural e Vegano)

LAURENT GENEROSO R\$ 301

Syrah - Vale de Maipo - Chile (Orgânico e Natural)

ERA DOS VENTOS MERLOT R\$ 317

Merlot - Bento Gonçalves/RS - Brasil (Natural)

VIVENTE TINTO R\$ 328

Barbera - Cachoeira do Sul/RS - Brasil (Biodinâmico, orgânico, Natural e Sustentável)

VALLONTANO LH ZANINI TINTO R\$ 338

Ancellota, Tannat, Teroldego, Alicante Bouschet e Tempranillo - Bento Gonçalves/RS - Brasil

CHRYSLALIDE R\$ 341

Gamay - Beaujolais - França (Natural)

VINHOS TINTOS

EL MARCIANO R\$ 359

Garnacha - Sierra de Gredos - Espanha (Biodinâmico e Natural)

QUINTA DA ORADA R\$ 360

Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot e Tannat - Monte
belo do Sul/RS - Brasil

PANZANELLO CHIANTI CLÁSSICO R\$ 362

Sangiovese - Chianti - Itália (Orgânico)

ERA DOS VENTOS TEROLDEGO R\$ 337

Teroldego - Bento Gonçalves/RS - Brasil (Natural)

ARTE LÍQUIDA VILA FLORES R\$ 384

Cabernet Franc - Vila Flores/RS - Brasil (Natural)

BIOGRAFIA R\$ 394

Cabernet Sauvignon - Campanha Gaúcha/RS - Brasil

VINHA SOLO PRELÚDIO R\$ 404

Merlot - Caxias do Sul/RS - Brasil (Natural)

ROSSO DI MONTALCINO..... R\$ 482

Sangiovese - Toscana - Itália (Natural e Sustentável)

MARCHAND TAWSE COTE DE NUITS R\$ 810

Pinot Noir - Borgonha - França

BAROLO MONFORTE..... R\$ 932

Nebbiolo - Piemonte - Itália (Natural)

SAVIGNY-LÈS-BEAUNE..... R\$ 1031

Pinot Noir - Borgonha - França

「 LICOROSOS E 「
L FORTIFICADOS 」

TIO PEPE JEREZ R\$ 25

Palomino Fino - Jerez - Espanha

CAVE ANTIGA LICOROSO R\$ 42

Moscato - Farroupilha - Brasil

VIEIRA DE SOUSA TAWNY 10 ANOS R\$ 53

Tinta Roriz, Touriga Franca e Touriga Nacional - Douro - Portugal

「WO」
「OD」

OCRE

RESTAURANTE
& BAR DE
CHARCUTARIA

