


MENU

ENTRADAS

CROQUETA DE VACA ATOLADA - R\$36,60

05 unidades - Bolinhos fritos de costela com mandioca. Acompanha vinagrete.

PASTEL DE ANGU - R\$12,00 (unidade)

- Costelinha bovina
- Queijo (Vegetariano)
- Feijão com grão de mostarda (Vegano) 

SALADA OTHÊ - R\$32,00

Mix de folhas com granola salgada, abacaxi e molho de iogurte de castanha de caju.

LANCHES

PANCOLINGUICA - R\$38,00

Pão com linguiça, queijo, gema curada ralada e vinagrete.

PANCOPERNIL - R\$38,00

Pão com pernil, molho agridoce, queijo, abacaxi grelhado e acompanha vinagrete.

TRIOTHÊ - R\$44,00

3 pães de queijo recheados de pernil desfiado, cheddar e repolho roxo. Acompanha Aioli e molho agridoce.

TACOMCÊ - R\$59,00

02 unidades - Surf and Turf - Tacos de tortilha crocante com carne seca desfiada, requeijão, camarão, vinagrete e gema curada ralada.

PORÇÕES

ASA DA THÊ - R\$39,90

Asinha de frango frito glaceada em molho agridoce da casa e finalizada com couve frita. Acompanha Aioli.

CESTA DE MINAS - R\$42,00

Cestinha de pão de queijo. Acompanha requeijão com azeitona, pernil desfiado e doce de leite

FRITAS OTHÊ - R\$44,90

Com toque de lemon Pepper, cheddar e crisp de carne seca. Acompanha Aioli.

FRITAS - R\$33,00

Com toque de lemon Pepper. Acompanha Aioli.

TORRESMO - R\$29,00

Nosso delicioso torresmo bem carnudo e crocante. Acompanha limão.

TORRESMO VEGAN - R\$27,00

Feito de proteína de soja. Acompanha limão.

TREM DE BANANA VEGAN - R\$36,00

Banana da terra (estilo patacon) Acompanha iogurte de castanha de caju, salsa crioula e feijão com grão de mostarda

PRATOS PRINCIPAIS

COSTELA DE MINAS - R\$76,00

Costela bovina com purê de mandioca com queijo canastra e quiabo frito. Decorada com agrião.

ESCONDIDINHO DE CARNE SECA - R\$58,00

Carne seca desfiada com purê de mandioca. Acompanha arroz e legumes.

MEXIDÃO - R\$64,00

Arroz, costela desfiada, carne seca desfiada, pimenta biquinho e decorada com um torresmo.

MEXIDÃO VEGAN - R\$64,00

Banana da terra, cogumelo e pimenta biquinho. Acompanha banana caramelada.

PAMONHA COM RABADA - R\$72,00

Pamonha de sal com queijo e rabada cremosa e decorada com agrião.

PAMONHA COM COGUMELOS - R\$68,00

Pamonha de sal com cogumelos ao molho branco e decorada agrião.

TROPEIRO COM COSTELA DO OTHÊ - R\$77,00

Costelinha de porco glaceada, feijão tropeiro, arroz, couve, banana e farofa de torresmo cítrico.

TROPEIRO OTHÊ VEGAN - R\$ 66,00

Feijão tropeiro, arroz, couve, banana, granola salgada, torresmo vegano e mix de cogumelo.

EXTRAS

- ARROZ - R\$ 10,00
- VINAGRETE - R\$10,00
- COUVE REFOGADA - R\$10,00
- TROPEIRO - R\$12,00
- TROPEIRO VEGANO - R\$18,50
- IOGURTE DE CASTANHA DE CAJU - 12,00
- MOLHO AGRIDOCE DA CASA - R\$12,00
- DOCE DE LEITE - R\$8,00
- PERNIL DESFIADO - R\$8,00
- REQUEIJÃO COM AZEITONA - R\$5,00
- AIOLI (MAIONESE DE ALHO) - R\$3,00

SOBREMESAS

HORTINHA - R\$26,00

Mousse de chocolate com pistache e castanha de caju coberto de farofinha de bolo

"ROMEU E JULIETA" DO OTHÊ- R\$26,00

Pudim de queijo com calda de goiabada ou cobertura de doce de leite

BRIGADEIRO DE MINAS - R\$12,00

Brigadeiro de milho com coco e pistache

DRINKS *Por Filipe Brasil*

AUTORAIS OTHÊ

Beagrone - R\$34,00

Variação do Negroni - Cachaça, Vermuth e Campari.

Caramelinho - R\$34,00

Cachaça Santa Capela branca, xarope de caramelo, suco de maracujá.

- **Com Vodka Absolut R\$35,00**

Dona Margarida - R\$35,00

Variação de Margarita - Tequila ouro, licor de pequi, suco de limão e suco de laranja.

Gin Tônica do bar do Zé - R\$34,00

Gin Amazzoni, Suco de limão, licor de jabuticaba e tônica.

- **Com Gin Beefeater - R\$36,00**

Jabutimule - R\$35,00

Cachaça de Jabuticaba, licor de jabuticaba, suco de limão e espuma de morango

Minas Mule - R\$ 32,00

Nosso Moscow Mule mineiro, com cachaça Santa Capela

Morro Ito - R\$30,00

Variação do Morrito - Rum branco, suco de limão, xarope de Guarapan, folhas de hortelã e água gaseificada.

Othê Mule - R\$33,00

Cachaça Santa Capela branca, xarope de mel, suco de limão, xarope de gengibre, espuma de gengibre.

Prosa Boa - R\$32,00

Cachaça Santa Capela branca, café coado, licor de café e xarope de baunilha

CLÁSSICOS

Aperol Spritz - R\$32,00

Boulevardier - R\$35,00

Caipirinha - R\$30,00 (Consultar frutas)

Caipivodka - R\$33,00 (Consultar frutas)

Espresso Martini - R\$35,00

Fitzgerald - R\$36,00

Gin Tônica - R\$33,00 (Gin Amazzoni)

Gin Tônica - R\$35,00 (Gin Beefeater)

Jameson tea - R\$33,00

Negroni - R\$36,00

Moscow Mule - R\$34,00

Macunaíma - R\$25,00

Manhattan - R\$36,00

Melancia Gin - R\$38,00

Mojito - R\$30,00

Old Irish - R\$30,00

Jameson, xarope de mel, Angostura

Penicillin - R\$36,00

Rabo de Galo - R\$25,00

Tropical Gin - R\$38,00

Unusual Negroni - R\$36,00

Gin Amazzoni, Lillet, Aperol

Whisky Sour - R\$38,00

DOSES

Cachaça Santa Capela Carvalho - R\$ 24,00

Cachaça Santa Capela Balsamo - R\$24,00

Cachaça Santa Capela Branca - R\$22,00

Chivas 12 - R\$ 32,00

Gin Amazzoni - R\$28,00

Gin Beefeater - R\$30,00

Rum Nacional Prata - R\$27,00

Tequila Ouro - R\$30,00

Vodka Absolut - R\$28,00

DRINKS SEM ÁLCOOL

Caramelight - R\$21,00

Água gaseificada, xarope de caramelo, suco de maracujá

Vanilla lemonade - R\$21,00

Suco de limão, xarope de baunilha, água gaseificada

VINHOS

CHILE

Santa Rita Cabernet Sauvignon - R\$89,90

Santa Rita 120 Carménère - R\$89,90

Santa Rita 120 Chardonnay - R\$89,90

Mais rótulos, favor consultar disponibilidade com o garçom.

CERVEJAS

Eisenbahn Pilsen - R\$12,00

Heineken Long Neck - R\$14,00

Heineken 600ml - R\$22,00

CERVEJAS ESPECIAIS

Eisenbahn Ipa - R\$14,00

Eisenbahn Pale Ale - R\$14,00

Eisenbahn Session Ipa - R\$14,00

Eisenbahn Unfiltered - R\$14,00

Eisenbahn Weizenbier - R\$14,00

SOFT DRINKS

Água sem gás - R\$6,00

Água com gás - R\$6,00

Refrigerante - R\$7,50

RedBull - R\$ 15,00

Suco de laranja - R\$15,00

Suco de limão - R\$15,00

Suco de abacaxi c/ hortelã - R\$18,00

Suco Morango - R\$18,00

Suco de Maracujá - R\$18,00

Suco 2 frutas - R\$18,00

Café coado - R\$6,00