

Menu

à la carte

Obeijū
RESTAURANTE

ENTRADAS

Appetizers



TÁBUA BOAS-VINDAS

490 g

R\$ 67

Seleção de queijos regionais do Pé do Morro Japi, presunto cru, geleia artesanal de abacaxi e pimenta, uvas frescas, tomate confit e pão de azeitonas

Queijo lua

320 g

R\$ 55



Queijo cremoso assado, acompanhado de geleia de frutas vermelhas artesanal e bruschettas de azeitona. Queijo Lua é um queijo regional de mofo branco produzido no Pé do Morro Japi



DADINHO DE TAPIOCA

10 unid.

R\$ 43

Nosso dadinho de tapioca com parmesão e brie, geleia artesanal de abacaxi e pimenta



CROQUETA DE CUPIM

8 unid.

R\$ 47

Recheadas com cupim cozido lentamente na cerveja preta e massa de batata, finalizadas com maionese de alho e limão

Carpaccio

190 g

R\$ 59



Finas fatias, finalizadas com parmesão, rúcula, molho ansicenne alcaparras, acompanhado de bruschettas

Batata frita

320 g

R\$ 29



Acompanhada de creme azedo e páprica defumada

Pastelzinho

10 unid.

R\$ 39

Mini pastéis de queijo cremoso, com vinagrete de tomate, cebola-roxa, mel silvestre e cheiro verde

SALADAS

Salads

Tropicana

370 g

R\$ 34

Mix de folhas, grão-de-bico, cebola-roxa, tomate confit, castanha-de-caju, em redução de rapadura

Clássica

380 g

R\$ 38

Inspirada na clássica Caesar Salad, trazemos alface-americana, croutons de pão de milho, aioli, filé de frango e parmesão



PRINCIPAIS

Main Courses

Baião Granfino

470 g

R\$ 77

Releitura do clássico baião de dois nordestino, acompanhado de flat iron grelhado e vinagrete.

Filé Montado

630 g

R\$ 73

Ancho grelhado, ovo estalado, arroz branco, batata noisette e tomate confit



Frango & Milho

460 g

R\$ 57

Sobrecoxa desossada assada na cerveja, com creme de milho e polenta frita

Funghi

420 g

R\$ 67

Nhoque de mandioquinha e batata, em fonduta de queijos e ragu de cogumelos



PIRARUCU À MODA

580 g

R\$ 69

Pirarucu grelhado, tomates confitados, azeitonas azapa, legumes salteados e batatas noisette.

Encontro das Águas

630 g

R\$ 83

Arroz Nero cremoso de alho-poró, pirarucu de água doce junto dos camarões e lulas em molho de moqueca e farofa de beiju com coco



CHORIZO DE SOL

650 g

R\$ 79

Chorizo de sol grelhado produzido na casa, risotto de tomate e queijo coalho tostado

SANDUÍCHES / PIZZAS

sandwiches terão opção de fritas ou salada como acompanhamento / Pizza

Polpetone

Veg

480 g

R\$ 59



Rigatoni ao pomodoro com proteína do futuro à milanesa



Vaca atolada

610 g

R\$ 78



Costela bovina do dianteiro, assada lentamente, acompanhada de mousseline de mandioca na manteiga de garrafa e queijo meia-cura

Pizza

480 g

R\$ 46



Margherita, Muçarela ou Parma com búfala

Burger da Casa

R\$ 44



Pão brioche, burger de picanha (180 g), queijo prato, alface-americana, cebola caramelizada e maionese de alho e limão da casa



Do futuro

R\$ 39



Burger do futuro defumado (115 g), alface, cebola caramelizada, maionese de alho e limão, no pão de hambúrguer



Arrumadinho

R\$ 48



Pão brioche, maionese de alho e limão da casa, burger de picanha (180 g), queijo prato, coalho e vinagrete



Queijo-quente

240 g

R\$ 35



Tostex de pão de milho na manteiga, com queijo prato e muçarela



Omelete

250 g

R\$ 33



Ovos, presunto, queijo, tomate, cebola e orégano

SOBREMESAS

Desserts

Mousse Cacau & Havanna

160 g

R\$ 37

Mousse de chocolate meio amargo com sorvete de doce de leite Havanna, artesanais da casa, com nougatine de amêndoa defumada



Quindim Desconstruído

190 g

R\$ 31

Releitura contemporânea do Quindim brasileiro, com sorvete de coco e crocante de castanha-do-pará



Brownie & Cupuaçu

210 g

R\$ 33

Brownie de chocolate, mousse de cupuaçu artesanal e nougatine de amêndoa defumada



Bananada

230 g

R\$ 35

Torta de doce de leite Havanna, com bananada em especiarias e sorvete de baunilha



KIDS

Proteínas:

Frango ou Baby Beef

Guarnições:

Brasileirinho (arroz, feijão e batata frita), Linguini ao Pomodoro ou na Manteiga



R\$ 47



100 g de proteína

CALDOS

Mandioquinha

Caldo de mandioquinha com alho-poró, acompanha torradas

R\$ 33

Frango com Legumes

Caldo de frango desfiado com legumes, acompanha torradas

R\$ 37

Abóbora com Carne-seca

Caldo de abóbora com carne-seca, acompanha torradas

R\$ 35

350 g

Não alcoólicos

Água Mineral c/ gás ou s/ gás (310 ml)	R\$ 6,00
Soda Italiana (350 ml)	R\$ 19,00
Refrigerante Lata (350 ml)	R\$ 8,00
Água Tônica normal ou zero (350 ml)	R\$ 8,00
Red Bull tradicional ou sabores (250 ml)	R\$ 19,00
Suco Del Valle Lata (290 ml)	R\$ 7,00
Suco Integral (Mitto) (300 ml)	R\$ 16,00
Café Expresso (Nespresso)	R\$ 7,00
Café & Bebidas (do Centro & Hershey's)	R\$ 7,00

Chopp & Cervejas

Heineken (330 ml)	R\$ 11,00
Stella Artois (330 ml)	R\$ 11,00
Chopp Dama Bier Pilsen (473 ml)	R\$ 21,00
Chopp St. Patrick's IPA (473 ml)	R\$ 23,00
ARTESANAL St. Patrick Hoppy Lager (500 ml)	R\$ 23,00
ARTESANAL St. Patrick's IPA (500 ml)	R\$ 23,00
ARTESANAL St. Patrick's Dry stout (500 ml)	R\$ 23,00
Growler Dama Bier Pilsen (500 ml)	R\$ 22,00
Growler St. Patrick's IPA (500 ml)	R\$ 24,00
Growler Dama Bier Pilsen (1000 ml)	R\$ 42,00
Growler St. Patrick's IPA (1000 ml)	R\$ 47,00



Por



Faça sua
avaliação



Restaurante Contemporâneo com Raízes Brasileiras.
Localizado no @iamdesigncampinas

Rua dos Alecrins, 745 . Cambuí . Campinas - SP



SE BEBER, NÃO DIRIJA

Lei Federal nº 12.760/2012

Lei Municipal nº 14.897/2014

PROCON

Disque 151 Lei Municipal nº 7.547/93

www.procon.campinas.sp.gov.br

CONSUMIDOR: o acesso às dependências onde são preparados e armazenados os alimentos é garantido por lei. Lei nº 8.431, de 17 de julho de 1995 Art. 5 - No caso de divergência de preço para o mesmo produto entre sistemas de informação de preços utilizados pelo estabelecimento, o consumidor pagará o menor deles. Lei Federal nº 10.962/04