

MENU

Room Service

PARMA & BÚFALA



Obeijú
RESTAURANTE

F. Lucasse

Conuert

MIX DE RAÍZES 110gR\$ **14**
Mandioca, mandioquinha e batata doce roxa com maionese da casa

Entradas

TÁBUA BOAS-VINDAS 650gR\$ **97**
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

DADINHO 220g.....R\$ **43**
Nosso dadinho de tapioca com parmesão e brie, geleia artesanal de abacaxi e pimenta (10 unid.)

CROQUETA DE CUPIM 300gR\$ **47**
Recheadas com cupim cozido lentamente na cerveja preta e massa de batata, finalizadas com maionese de alho e limão (8 unid.)

CARPACCIO 290gR\$ **67**
Finas fatias regadas ao molho ancienne e alcaparras, finalizadas com parmesão e rúcula, acompanha pão de fermentação natural

FRITAS 300gR\$ **29**
Acompanhada de maionese da casa

PASTELZINHO 230g.....R\$ **39**
Mini-pastéis de queijo cremoso (10 unid.), com vinagrete de tomate, cebola-roxa, mel silvestre e cheiro verde

BRUSCHETTAS DE COGUMELOS 390g R\$ **52**
Bruschettas com ragu de cogumelos (2 unid.), queijo brie, finalizadas com crispy de parma e mel silvestre

CHORIPAN 280g R\$ **49**
Pão baguete recheado com mussarela, linguiça, finalizado com chimichurri

FRANGO À PASSARINHO 350g ... R\$ **47**
Porção de coxinhas da asa (10 unid.), servidas com maionese da casa e limãozinho



TÁBUA
BOAS-VINDAS



DADINHO
DE TAPIOCA



BRUSCHETTA
DE COGUMELOS



SALADA
CAMPINEIRA

Saladas

TROPICANA 300gR\$ 35

Mix de folhas, cebola roxa, tomate cereja, xerém de castanha e redução de rapadura

CLÁSSICA 390gR\$ 40

Filé de frango, alface americana, aioli de limão, parmesão e croutons de milho

CAMPINEIRA 350gR\$ 50

Rúcula, pickles de cebola, palmito rodela, finalizado com molho citronette

RENDEIRA 380gR\$ 35

Grão de bico, edamames, tomate cereja, pepino e pickles de cebola roxa com molho citronette

Grelhados

Escolha 1 opção de acompanhamento para seu grelhado:

BRASILEIRINHO 410g

Arroz, fritas, vinagrete, farofa, feijão

SINTROPIA 320g

Legumes salteados com mousseline de mandioca

MAIS LEVE 310g

Arroz e legumes salteados com mousseline de mandioca

BAIÃO DE DOIS 370g

Clássico nordestino

CHORIZO DE SOL 270gR\$ 87

ANCHO ANGUS 300gR\$ 99

MEDALHÃO DE MIGNON 300g .R\$ 95

FILÉ DE TILÁPIA 200gR\$ 71

ISCA DE FRANGO 200gR\$ 39

SOBRECOXA DESOSSADA 220g .R\$ 57



RISOTO
2 LIMÕES

Na compra de sua proteína + R\$ 25 você pode escolher qualquer risoto

Risotos

FUNGHI 360gR\$ 59

Risoto de cogumelos frescos, funghi seco e parmesão

ALHO PORÓ 360gR\$ 43

Risoto de alho poró e parmesão

2 LIMÕES 360gR\$ 43

Risoto de limão siciliano, tahiti e parmesão

TOMATE 360gR\$ 50

Risoto de tomates, molho pomodoro da casa e parmesão





TURFA

Massas

POLPETONE DO FUTURO 530g R\$ 67

Rigatoni ao pomodoro da casa e polpetone vegetariano gratinado

TURFA 590g R\$ 77

Rigatoni ao molho de cogumelos, finalizado com crispy de parma

CAPRESE 570g R\$ 73

Rigatoni ao molho pomodoro com mussarela de búfala com parmesão e finalizados com pesto e amêndoas



ABÓBORA COM
CARNE SECA

Caldos

ABÓBORA COM CARNE SECA 350g R\$ 35

Caldo de abóbora com carne-seca, acompanha torradas

FRANGO COM LEGUMES 350g R\$ 37

Caldo de frango desfiado com legumes, acompanha torradas

MANDIOQUINHA 350g R\$ 33

Caldo de mandioquinha com alho-poró, acompanha torradas



ISCA DE
FRANGO

Kids

PICADINHO BABY 120g proteína R\$ 60

Picadinho de baby beef grelhado, servido com arroz, feijão e batata frita

ISCA DE FRANGO 120g proteína R\$ 32

Isca de Frango grelhada, servido com arroz, feijão e batata frita



Primos

PIRARUCU À MODA DA CASA ^{690g} R\$ 88

Pirarucu grelhado, tomates confitados, azeitonas azapa, legumes salteados e batatas noisettes, finalizados com manteiga de garrafa

CHORIZO DE SOL ^{700g}R\$ 97

Corte serenado produzido artesanalmente na casa, trazendo o sabor do sertão, acompanhado de risoto de tomate e queijo coalho frito



PIRARUCU À
MODA DA CASA

CHORIZO
DE SOL

TODOS OS ITENS ACOMPANHAM SALADA OU FRITAS

Burgers

DA CASA.....R\$ **44**

Pão brioche, burger angus 180gr, queijo prato, alface-americana, tomate, cebola caramelizada e maionese da casa

X-BACON.....R\$ **48**

Pão brioche, burger angus 180gr, queijo prato, crispy de bacon e maionese da casa

ARRUMADINHO.....R\$ **49**

Pão brioche, burger angus 180gr, queijo prato, queijo coalho com vinagrete e maionese da casa

DO FUTURO.....R\$ **45**

Burger vegetal do futuro defumado, alface, cebola caramelizada, maionese de alho e limão, no pão brioche

QUEIJO QUENTE 240gR\$ **35**

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

MISTO QUENTE 260gR\$ **35**

Clássico misto de presunto e queijo

BOQUINHA DE ANJO 330gR\$ **53**

Pão baguete, ragu bovino, queijo prato, alface e maionese

OMELETE 250gR\$ **33**

Tradicional omelete com presunto, queijo, tomate, cebola e orégano

PARMA &
BÚFALA

X-BACON

BOQUINHA
DE ANJO

Pizzas

CALABRESA 480gR\$ **55**

Pomodoro, calabresa, cebola e mussarela

MARGHERITA 460gR\$ **57**

Pomodoro, mussarela, tomate e manjeriçao

PARMA & BÚFALA 490gR\$ **71**

Pomodoro, mussarela de búfala, parma, mussarela e geleia de pimenta

MUSSARELA 430gR\$ **50**

Pomodoro e mussarela

Sobremesas

MOUSSE & CACAU ^{170g}R\$ 37

Mousse de chocolate meio amargo com sorvete de doce de leite, artesanais da casa, com farofa de paçoca

BROWNIE & CUPUAÇU ^{210g}R\$ 33

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

CHEESECAKE COM GOIABADA ^{240g}R\$ 35

Tradicional cheesecake servido com Catupiry quente e calda de goiabada

MANGO ^{190g}R\$ 27

Sorvete de manga zero açúcar, com abacaxi grelhado e crumble de castanha

PUDIM ^{130g}R\$ 21

Pudim clássico da casa

MOUSSE
& CACAU



CHEESECAKE
COM GOIABADA



MANGO



PUDIM



Bebidas

ÁGUA MINERAL SEM GÁS 310mlR\$ **6**

ÁGUA MINERAL COM GÁS 310mlR\$ **6**

SODA ITALIANA 350ml (consulte sabores)R\$ **19**

REFRIGERANTES 350ml.....R\$ **8**
Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Guaraná, Guaraná Zero, Sprite e Fanta

ÁGUA TÔNICA 350ml.....R\$ **8**

ENERGÉTICO 250ml.....R\$ **17**
Red Bull - Consulte opções

SUCOS
Suco Mitto Sabores 300ml.....R\$ **16**

SUCO NATURAL
Conferir Sabores 300ml.....R\$ **18**

CAFÉ
Expresso 40ml.....R\$ **10**

Cervejas

Heineken 330ml.....R\$ **12**

Heineken Zero 330ml.....R\$ **11**

Stella Artois 330ml.....R\$ **11**

CERVEJAS ARTESANAIS
Campinas IPA Zero 355ml.....R\$ **20**
Campinas Hop Lager 500ml.....R\$ **27**
Campinas Andarilha Stout 500ml.....R\$ **30**

CHOPP - 500ML
Campinas Pilsen.....R\$ **21**
Campinas Session IPA.....R\$ **23**

GROWLER	500ML	1L
Campinas Pilsen.....	R\$ 22	R\$ 42
Campinas Session IPA.....	R\$ 24	R\$ 47



Faça sua avaliação



Restaurante Contemporâneo com Raízes Brasileiras.
Localizado no **@iamdesigncampinas**

Rua dos Alecrins, 745 . Cambuí . Campinas - SP



SE BEBER, NÃO DIRIJA PROCON

Lei Federal nº 12.760/2012
Lei Municipal nº 14.897/2014

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