



ORIPi

— BOTECO DE CHEF —





ORIPI

— BOTECO DE CHEF —

PEDE UM E JÁ PENSA NO OUTRO

Pode fechar os olhos e escolher o da vez...

BOLOVINHO (3 Un.) R\$ 25 (5 Un.) R\$ 38

Bolinho de carne, ovo de codorna com a gema mole e maionese de sriracha.



CRUDO DE CARNE COM PASTEL DE VENTO R\$ 52

Crudo de carne servido com pastéis de vento, maionese oriental e azeite de páprica.

BOLINHO DE CUSCUZ PAULISTA (3 Un.) R\$ 27 (5 Un.) R\$ 42

Bolinho de cuscuz paulista sobre cama de bisque de camarão, aioli e pó de azeitona preta.

TARTARE DE CAMARÃO COM ARROZ CRISPY (5 Un.) R\$ 58

Tartare de camarão com base de arroz japonês crocante, azeite de camarão e endro.



BURRATA COM DOIS PESTOS R\$ 74 

Burrata servida com pesto rosso e pesto genovês, acompanhada de focaccia.

CARPACCIO DE ROSBIFE R\$ 49

Carpaccio de rosbife com maionese kewpie, pipoca de alcaparra, molho ORIPI e vinagreira no azeite.

MANJUBINHAS (7 Un.) R\$ 38

Manjubinhas abertas, limpas e empanadas, servidas com maionese de endro.



VEGETARIANOS

pratos com possíveis derivados lácteos ou ovos, isentos de carnes, aves, peixes e frutos do mar



VEGANOS

pratos sem ingredientes de origem animal

CRIANÇAS

consulte nossa equipe para saber as opções para crianças

***Em caso de intolerância ou alergias, comunique ao garçom.



ORIFI

— BOTEÇO DE CHEF —

DOS POSTS PRA CÁ

Os sandubas do Chef Joaquim Lopes fazem muuuito sucesso nas redes sociais, mas garantimos: pessoalmente são ainda melhores!

SANDUBA DE MORTADELA R\$38

Mortadela, manteiga de pistache e zest de limão siciliano, servidos na baguette com crosta de parmesão.

SANDUBA DE JAMÓN R\$59

Jamón com creme de castanha de caju e abobrinha marinada, servidos no pão francês de hambúrguer.

TOSTADA DE LEGUMES R\$48

Brócolis defumado tostado, pimentão vermelho defumado, abobrinha marinada e pasta de castanha de caju servidos no pão sourdough.




INTERCÂMBIO DE GARFADAS

(a pessoa responsável por escrever essa descrição estava provando os pratos e se perdeu nas explosões de sabores)

RAVIOLI DR. ANTONIO LOPES R\$62

Ravioli de ricota e abóbora com fondutta de parmesão e pangratatto de linguça. Uma homenagem do Chef Joca ao seu saudoso pai.

 (opção sem pangratatto de linguça)

FRALDINHA A MILANESA R\$68

Fraldinha red, com batatonese e vinagrete de folha de vinagreira.

PRIME RIB SUÍNO DUROC R\$66

Prime Rib suíno Duroc com demi glace, purê de cenoura, cebola pérola e brócolis defumado com azeite de carvão.

SALADA DE CARPACCIO DE BETERRABA R\$32

Lâminas de beterraba com abobrinha marinada, homus de beterraba, rúcula, pasta de castanha de caju e queijo artesanal com molho cítrico.



VEGETARIANOS

pratos com possíveis derivados lácteos ou ovos, isentos de carnes, aves, peixes e frutos do mar



VEGANOS

pratos sem ingredientes de origem animal

CRIANÇAS

consulte nossa equipe para saber as opções para crianças

***Em caso de intolerância ou alergias, comunique ao garçom.



DE LAMBER OS BEIÇOS

Sem desculpinhas... nós sabemos que o doce vai para outro compartimento.

RABANADA DO JOCA R\$ 32

Brioche frito em baixa temperatura com mel orgânico batido, sorvete de creme e canela.



BRIGADEIRO R\$ 18

Brigadeiro de colher com espuma de café e flor de sal.

RASPADINHA DE ABACAXI R\$ 18

Granita de Abacaxi com hortelã e mel.

CAFÉS - FNV CAFEARIA

Cafés especiais direto da fazenda.

DRIP COFFEE FNV CAFEARIA R\$ 14

Um café coado na sua mesa. Apresenta o perfeito equilíbrio entre praticidade e sabor!

CAFÉ ESPRESSO FNV CAFEARIA R\$ 9

Dose em cápsula biodegradável. Foi pensada para aqueles que gostam de um café mais encorpado. Com aroma maltado e sabor marcante.



VEGETARIANOS

pratos com possíveis derivados lácteos ou ovos, isentos de carnes, aves, peixes e frutos do mar



VEGANOS

pratos sem ingredientes de origem animal

CRIANÇAS

consulte nossa equipe para saber as opções para crianças

***Em caso de intolerância ou alergias, comunique ao garçom.



ORIPI

— BOTECO DE CHEF —

NOSSOS DRINKS

Cuidado! Eles são apaixonantes...

CAIPORA DO ORIPI R\$ 38

Vodka, limão siciliano, limão tahiti, melado de cana e poupa de caju.

MARIA TXIQUITA R\$ 38

Rum, xarope de uva verde, limão siciliano, refrigerante de limão e manjeriço.

GIN PERÔNICA R\$ 42

Gin, geleia de pera e tônica.

GIN MELÔNICA R\$ 42

Gin, geleia de melão e tônica.

BOURBON DE SABUGOSA R\$ 38

Whisky bourbon, suco de milho e xarope simples.



NOITE ADENTRO R\$ 38

Whisky bourbon, café, licor 43 e espuma de café.

IPIRANGA SUNSET R\$ 38

Whisky, suco de maracujá, tônica, xarope de mel e laranja.



ORIPI

— BOTECO DE CHEF —

DRINKS CLÁSSICOS

Clássico é Clássico, né?

PORT TONIC R\$38

Vinho do Porto, tônica e laranja.

PENICILLIN R\$38

Whisky, suco de limão siciliano, gengibre e xarope de mel.

GIN TÔNICA R\$38

Gin, tônica e limão siciliano.

BLOODY MARY R\$38

Vodka, suco de tomate, suco de limão, molho inglês, hortelã, pimenta e sal.

NEGRONI R\$38

Gin, Vermute e Campari.

CARAJILLO R\$38

Café e Licor 43

MOSCOW MULE R\$35

Vodka, suco de limão, suco de gengibre, xarope simples e espuma de gengibre.

COINTRONI R\$34

Cointreau, Campari, Vermute e laranja.

APEROL SPRITZ R\$36

Aperol, espumante Brut, água com gás e laranja.

DRY MARTINI R\$38

Gin, Vermute Dry e azeitona.

MARGARITA DE MARACUJÁ R\$38

Tequila, suco concentrado de maracujá e Cointreau.

OLD FASHIONED R\$38

Whisky Bourbon, Angostura Bitter, xarope simples e cereja.

BOULEVARDIER R\$38

Whisky Bourbon, Vermute e Campari.

MANHATTAN R\$38

Whisky Bourbon, Angostura Bitter, vermute e cereja.

FITZGERALD R\$34

Gin, suco de limão siciliano e Angostura Bitter



ORIPI

— BOTECO DE CHEF —

DRINKS CLÁSSICOS

Clássico é Clássico, né?

BATIDA DE AMENDOIM R\$ 14

Vodka, amendoim e leite condensado.

BATIDA DE COCO R\$ 14

Vodka, coco ralado, leite de coco e leite condensado.

CLERICOT BRANCO (Jarra 1 litro) R\$ 96

Vinho branco, morango, abacaxi, maçã, laranja, Cointreau e refrigerante de limão.

CLERICOT ROSE (Jarra 1 litro) R\$ 96

Vinho rose, morango, abacaxi, maçã, laranja, Cointreau e refrigerante de guaraná.

BEBIDAS

ÁGUA R\$ 6

ÁGUA COM GÁS R\$ 8

REFRI R\$ 9

SUCO DE LARANJA, GELEIA DE MORANGO,
MARACUJÁ E GENGIBRE R\$ 18

SUCO DE LIMAO, CAFÉ EM CUBO,
XAROPE SIMPLES E HORTELA R\$ 18

CHÁ DE HIBISCO BATIDO COM
FRUTAS VERMELHAS R\$ 18

CERVEJA R\$ 15



ORIPI

— BOTECO DE CHEF —

CARTA DE VINHOS

Vinho tinto na taça:

CARMEN INSIGNE CARMÉNÈRE R\$34
Chile - Vale Central

Vinho branco na taça:

ROBERTSON WINERY CHENIN BLANC R\$34
Africa do Sul - Robertson Valle

Vinhos tintos:

CARMEN INSIGNE CARMÉNÈRE R\$139
Chile - Vale Central

ROBERTSON WINERY PINOTAGE R\$148
Africa do Sul - Robertson Valle

COPA REAL ORO TEMPRANILLO R\$164
Espanha - Tierra de Castilla

ORIGINES PRIMITVO PÚGLIA - PICCINI R\$172
Itália - Púglia

CARMEN PREMIER PINOT NOIR - VIÑA CARMEN R\$172
Chile - Vale Central

ALTANO - SYMINGTON R\$176
Portugal - Douro

INDRA BLEND - VALLONTANO R\$186
Brasil - Vale dos Vinhedos

CHÂTEAU NAUDEAU MERLOT CABERNET R\$192
França - Bordeaux

PADRILLOS MALBEC - ERNESTO CATENA R\$189
Argentina - Mendoza

AMAYNA BOYA SYRAH - AMAYNA R\$226
Chile - Vale de Leyda

EL ENEMIGO BONARDA LA ESPERANZA - CASA VIGIL R\$242
Argentina - Mendoza

ANIMAL CABERNET SAUVIGNON - ERNESTO CATENA R\$314
Argentina - Mendoza

SASSOALLORO SANGIOVESE GROSSO R\$570
Itália - Toscana



ORIPI

— BOTECO DE CHEF —

CARTA DE VINHOS

Vinhos roses:

BAYANEGRA TEMPRANILLO ROSADO R\$ 139

Espanha - Albacete

FÍGARO ROSE PAYS D HERAULT IPG R\$ 196

França - Languedoc

Vinhos brancos:

ROBERTSON WINERY CHENIN BLANC R\$ 129

Africa do Sul - Robertson Valle

FREIXENET PINOT GRIGIO R\$ 149

Itália - Pinot Grigio

TALISE SAUVIGNON BLANC - VALLONTANO R\$ 157

Brasil - Vale dos Vinhedos

CISPLATINO ALBARIÑO - PISANO R\$ 199

Uruguai - Canelones

MARIA GOMES DOC BAIRRADA - LUIS PATO R\$ 209

Portugal - Bairrada


ESPUMANTES

FREIXENET ROSÉ EXTRA DRY R\$ 149

Espanha - Cava

FREIXENET CORDON NEGRO BRUT R\$ 149

Espanha - Cava





@oripiboteco

