



**Okarú**  
Restaurante





No coração da Vila Aty Lodge, o Okarú é mais do que um restaurante: é um convite à descoberta dos sabores do Maranhão em harmonia com a leveza da cozinha contemporânea.

Cada prato que você encontra aqui foi pensado com carinho pela nossa equipe, unindo técnica, criatividade e ingredientes frescos, muitos deles colhidos diretamente da nossa horta ou adquiridos de produtores da comunidade local. Manjericão, salsinha, hortelã e outros toques especiais chegam à sua mesa carregando o frescor da terra e o cuidado com cada detalhe.

Seja para um almoço leve, um jantar sob as estrelas ou uma celebração entre amigos, queremos que cada experiência no Okarú seja inesquecível, do primeiro gole ao último sabor.

---

At the heart of Vila Aty Lodge, Okarú is more than just a restaurant: it's an invitation to discover the authentic flavors of Maranhão in harmony with the lightness of contemporary cuisine.

Every dish you'll find here is thoughtfully crafted by our team, combining technique, creativity, and fresh ingredients, many of them harvested from our own garden or sourced from local producers. Basil, parsley, mint, and other special touches arrive at your table carrying the freshness of the land and the care behind every detail.

Whether it's a light lunch, a dinner under the stars, or a celebration with friends, we want every experience at Okarú to be unforgettable, from the first sip to the last bite.

RESTAURANT RESERVATIONS  
WHATSAPP NUMBER: **+55 98 99110-4819**  
VISIT OUR WEBSITE: [VILAATY.COM.BR](http://VILAATY.COM.BR)

## PETISCOS

### APPETIZERS

- Belisquete de tapioca com geleia de pimenta dedo-de-moça** 🌱 50  
*Tapioca nibbles served with sweet chili sauce*
- Bolinho de pescada amarela à moda do Okarú** 🌱 60  
*Okarú-style yellow hake dumpling*
- Goujonette de peixe crocante com molho tártaro** 🌱 65  
*Crispy fish goujonette served with tartar sauce*
- Picanha argentina em tiras com cebola roxa, pimentões à julienne e macaxeira frita** 🌱🌱 75  
*Grilled Argentinian picanha with red onions, peppers and fried cassava*
- Picanha argentina com Farofa de cachaça e vinagrete tropical** 🌱 70  
*Argentinian Picanha with Cachaça Farofa and Tropical Vinaigrette*
- Camarões empanados em farinha panko com molho tártaro** 🌱 65  
*Panko-Crusted Shrimp with Tartar Sauce*
- Camarão alho e óleo** 🌱🌱 63  
*Garlic Sautéed Shrimp*
- Trio de bruschettas (parmesão, salmão, camarão)** 60  
*Bruschetta trio (parmesan cheese, salmon, shrimp)*
- Filé com fritas** 🌱🌱 70  
*Fillet with fries*

## ENTRADAS E SALADAS

### STARTERS AND SALADS

- Ceviche de robalo ou Camarão à moda peruana com chips de batata doce crocante** 🌱🌱 60  
*Peruvian-style sea bass ceviche with crispy sweet potato chips*
- Tartar de filé mignon ao molho genovês com mini salada e torradas (opcional de chips sem glúten)** 🌱 65  
*Beef Tenderloin Tartare with Genovese Sauce, Mini Salad, and Toasts (Gluten-Free Chips Optional)*
- Casquinha de caranguejo** 70  
*Stuffed Crab Shell*
- Salada verde com camarão ao vinagrete de caju do Atins (sazonal)** 🌱🌱 64  
*Shrimp Salad with Cashew Vinaigrette (can be substituted with Pear or Green Apple)*
- Mix de folhas com manga e abacate, molho de mostarda e mel com crocante de gergelim** 🌱🌱 58  
*Mixed Greens with Mango and Avocado, Honey Mustard Dressing, and Sesame Crunch*

**Salada verde com carne seca, lâminas de queijo de cabra, azeite trufado e redução de goiabada** 🌱 62

*Green Salad with Dried Beef, Goat Cheese Slices, Truffle Oil, and Guava Reduction*

**Salada Caesar, alface americana, com tiras de filé de frango grelhado, croutons, tomate cereja e queijo parmesão** 🌱 62

*Caesar Salad with Iceberg Lettuce, Grilled Chicken Strips, Croutons, Cherry Tomatoes, and Parmesan Cheese*

## PRATOS KIDS

### KIDS DISHES

**Escolha a Proteína (Filé de frango ou Peixe ou Carne) com arroz branco, farofa de ovo e batata frita (opcional sem glúten)** 🌱 62

*Choose Your Protein (Chicken Fillet, Fish, or Beef) served with White Rice, Egg Farofa, and French Fries (Gluten-Free Option)*

**Espaguete à bolonhesa (opcional sem glúten)** 🌱 60

*Spaghetti Bolognese (Gluten-Free Option Available)*

## PRATOS PRINCIPAIS

### MAIN DISHES

**Camarão com molho de moqueca servido no coco seco, com arroz de alho, farofa e chips de vinagreira** 🌱 115

*Shrimp in Moqueca Sauce Served in a Dried Coconut, with Garlic Rice, Farofa, and Sorrel Chips*

**Nhoque de batata com molho romesco** 🌱🌱🌱 80

*Potato Gnocchi with Romesco Sauce*

**Filé de peito de frango com purê de abóbora, legumes e chips de batata doce** 🌱🌱 85

*Chicken Breast Fillet with Pumpkin Purée, Vegetables, and Sweet Potato Chips*

**Espaguete al Mare (camarão, lula e polvo)** 🌱 130

*Spaghetti al Mare (Shrimp, Squid, and Octopus)*

**Espaguete ao pesto de vinagreira com camarões grelhados e tuile de parmesão** 105

*Spaghetti with Sorrel Pesto, Grilled Shrimp, and Parmesan Tuile*

**Penne a la Tiquira com camarão ao molho de tomate e basílico** 🌱 100

*Penne alla Tiquira with Shrimp in Tomato and Basil Sauce*

<b>Polvo grelhado com purê de macaxeira, vinagrete de maçã verde e chips de batata doce</b> 🍷	<b>150</b>
<i>Grilled Octopus with Cassava Purée, Green Apple Vinaigrette, and Sweet Potato Chips</i>	
<b>Chorizo grelhado com chimichurri e batata rosti</b> 🍷🍷	<b>130</b>
<i>Grilled Chorizo with Chimichurri and Rösti Potatoes</i>	
<b>Tranche de salmão grelhado ao molho de moqueca com risoto cítrico e crocantes de castanhas</b> 🍷	<b>115</b>
<i>Grilled Salmon Tranche with Moqueca Sauce, Citrus Risotto, and Nut Crunch</i>	
<b>Salmão grelhado com panachê de legumes ao molho de limão siciliano</b> 🍷🍷	<b>115</b>
<i>Grilled Salmon with Vegetable Panaché and Sicilian Lemon Sauce</i>	
<b>Espaguete de legumes com molho pomodoro basilico</b> 🍷🍷🍷	<b>80</b>
<i>Vegetable Spaghetti with Tomato Basil Sauce</i>	
<b>Moqueca de caju ou banana com arroz de coco e farofa de pipoca</b> 🍷🍷🍷	<b>85</b>
<i>Cashew or Banana Moqueca with Coconut Rice and Popcorn Farofa</i>	

## CLÁSSICOS OKARÚ

### OKARÚ CLASSICS

<b>Filé de pescada grelhada com risoto de camarões secos e vinagreira ao perfume de limão siciliano</b> 🍷	<b>110</b>
<i>Grilled Whitefish Fillet with Dried Shrimp and Sorrel Risotto, Scented with Sicilian Lemon</i>	
<b>Tornedor de filé com molho roti, aligot de macaxeira e tomate confitado</b> 🍷	<b>110</b>
<i>Beef Tenderloin Tournedo with Rôti Sauce, Cassava Aligot, and Confit Tomato</i>	
<b>Picanha argentina com risoto de gorgonzola e crispy de couve</b> 🍷	<b>120</b>
<i>Argentinian Picanha with Gorgonzola Risotto and Crispy Kale</i>	
<b>Risoto de camarão com manga, queijo de cabra e azeite de trufas</b> 🍷	<b>120</b>
<i>Shrimp Risotto with Mango, Goat Cheese, and Truffle Oil</i>	
<b>Fettuccine com filé mignon ao molho de gorgonzola</b> 🍷	<b>105</b>
<i>Fettuccine with Beef Tenderloin in Gorgonzola Sauce</i>	

## PARA COMPARTILHAR TO SHARE

### Mariscada do Okarú - Okarú Seafood Medley 🌱 260

Polvo, lula, camarão salteados no azeite extra virgem regado com leite de coco, com cebola, tomates e arroz de alho

*Octopus, squid, shrimp sautéed in extra virgin olive oil, drizzled with coconut milk, with onions, tomatoes, and garlic rice.*

### Camaroada - Brazilian Shrimp Stew 🌱 240

Camarões, patinhas de caranguejo, ovos cozidos em caldo de legumes e batata em cubo, leite de coco, vinho branco e cheiro-verde acompanhada de arroz branco e pirão de farinha de mandioca

*Shrimp, crab claws, boiled eggs in vegetable broth and cubed potatoes, coconut milk, white wine, and herbs, accompanied by white rice and manioc flour pirão.*

### Filé de pescada amarela com arroz de cuxá, vinagrete e farofa de bacon 🌱 200

Yellow weakfish fillet with cuxá rice, vinaigrette, and bacon farofa.

### Peixada Atins -Atins Fish Stew 🌱 230

Ensopado de pescada amarela e camarões com leite de coco, ovos cozidos, batata, arroz branco e pirão de farinha de mandioca

*Stew of yellow croaker and shrimp with coconut milk, boiled eggs, potatoes, white rice, and cassava flour pirão (a traditional Brazilian porridge)*

## SOPAS SOUPS

### Sopa de legumes com massa curta 🌱 55

*Vegetable soup with short pasta*

### Sopa de frango (canja) com massa curta 🌱 60

*Chicken soup with short pasta*

## SOBREMESAS DESSERTS

### Torta de chocolate meio amargo com caramelo de flor de sal 45

*Bittersweet chocolate tart with fleur de sel caramel*

### Pudim de tapioca com flor de sal 🌱 35

*Tapioca pudding with fleur de sel*

### Cocada de forno com sorvete de tapioca 🌱 40

*Warm baked cocada served with tapioca ice cream*

### Taça de sorvete especial - Special ice cream 32

### Torta de frutas - Fruit tart 30

### Degustação de brigadeiro (Bacuri, açaí e cupuaçu) 🌱🌱🌱 28

*Brigadeiro tasting (Bacuri, Açaí, and Cupuaçu)*

## COQUETÉIS

COCKTAILS

<b>Caipirinha - Cachaça tradicional e limão</b>	<b>30</b>
<i>Caipirinha - traditional cachaça and lemon</i>	
<b>Caipirinha premium - Cachaça premium e limão</b>	<b>40</b>
<i>Premium Caipirinha - premium cachaça and lemon</i>	
<b>Caipiroska - Vodka smirnoff e frutas da estação</b>	<b>35</b>
<i>Smirnoff vodka and seasonal fruits</i>	
<b>Caipiroska premium - Vodka importada e frutas da estação</b>	<b>45</b>
<i>Imported vodka and seasonal fruits</i>	
<b>Aty especial da casa - Manga, maracujá, limão, gengibre e vodka nacional</b>	<b>44</b>
<i>Aty special of the house - Mango, passion fruit, lemon, ginger and national vodka</i>	
<b>Plâncton especial da casa - Vodka smirnoff, abacaxi, limão, manjeriçõ</b>	<b>46</b>
<i>Pineapple, lemon, basil and national vodka</i>	
<b>Guará especial da casa - Aperol, gin, suco de laranja, gengibre, tônica, xarope de hortelã com gengibre</b>	<b>48</b>
<i>Guará special of the house - Aperol, gin, orange juice, ginger, tonic, ginger mint syrup</i>	
<b>Gin &amp; Tônica - Gin premium, lâmina de limão, alecrim e água tônica</b>	<b>45</b>
<i>Gin &amp; Tonic - Aperol, sparkling water and sparkling wine</i>	
<b>Aperol Spritz - Aperol, água com gás e espumante</b>	<b>45</b>
<i>Aperol Spritz - Aperol, sparkling wine and sparkling water</i>	
<b>Negroni - Gin, campari, vermut, gelo e laranja</b>	<b>50</b>
<i>Gin, campari, vermouth, ice and orange</i>	
<b>Pininga - Manjeriçõ, limão, xarope, gin e curaçao blue</b>	<b>42</b>
<i>Basil, lemon, sugar syrup, gin and blue curaçao</i>	

## OUTRAS BEBIDAS

OTHER DRINKS

<b>Cerveja - Long neck</b>	<b>17</b>
<i>Beer - Long neck</i>	

## BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS

NON-ALCOHOLIC DRINKS

<b>Água sem gás</b> <i>Still water</i>	<b>8</b>
<b>Água com gás</b> <i>Sparkling mineral water</i>	<b>8</b>
<b>Refrigerante - lata 350 ml</b> <i>Soda - 350 ml can</i>	<b>13</b>
<b>Energético</b> <i>Energy drink</i>	<b>22</b>
<b>Sucos - 300ml</b> <i>fruit Juice - 300ml</i>	<b>16</b>
<b>Smoothie - suco de laranja, manga e coco</b> <i>Smoothie - Orange juice, mango and coconut Passion fruit</i>	<b>18</b>

### MAIS INFORMAÇÕES



### MORE INFORMATION

A TAXA DE 10% É OPCIONAL E INTEGRALMENTE DESTINADA À EQUIPE DE ATENDIMENTO DO BAR E RESTAURANTE.

10% FEE IS OPTIONAL AND THE VALUE IS TOTALLY DIRECTED TO THE BAR AND RESTAURANT STAFF

# VINHOS

## WINES

### BRANCO

#### WHITE WINE

**Pardalito Vinho Verde** 150

*Pardalito Green Wine*

**Amayan Torrontés** 150

*Amayan Torronté*

**Santa Rita** 120

*Santa Rita*

**Reserva Especial Chardonnay** 150

*Reserva Especial Chardonnay*

**Coutada Velha Branco** 180

*Coutada Velha White Wine*

**Lagoa Azul Sauvignon Blanc** 140

*Blue Lagoon Sauvignon Blanc*

### ROSÉ

#### ROSÉ WINE

**Corbelli Rosé** 180

*Corbelli Rosé*

**Baron P. de Rothschild Mapu Rosé** 150

*Baron P. de Rothschild Mapu Rosé*

### ESPUMANTE

#### SPARKLING WINE

**Chandon Rosé** 190

*Chandon Rosé*

**Chandon Brut** 190

*Chandon Brut*

### ARGENTINA

#### ARGENTINA

**Amayan Malbec** 150

*Amayan Malbec*

**La Linda Malbec** 200

*La Linda Malbec*

**Belhara Single Vineyard Cabernet Franc** 350

*Belhara Single Vineyard*

*Cabernet Franc*

### ESPAÑA

#### SPAIN

**Extravangante Tempranillo** 150

*Extravangante Tempranillo*

### FRANÇA

#### FRANCE

**Chateau Chevalier des Brands** 270

*Chateau Chevalier des*

*Brands*

### PORTUGAL

#### PORTUGAL

**Quinta do Correio** 190

*Quinta do Correio*

### BRASIL

#### BRAZIL

**Fausto Cabernet Sauvignon (Pizzato)** 190

*Fausto Cabernet*

*Sauvignon (Pizzato)*

*Sauvignon (Pizzato)*

### CHILE

#### CHILE

**Santa Rita Tres Medallas Carménère** 150

*Santa Rita Tres*

*Medallas Carménère*

**Mapu Reserva Merlot** 190

*Mapu Reserva Merlot*

*Mapu Reserva Merlot*

### ITÁLIA

#### ITALY

**Corbelli Sangiovese IGT** 170

*Corbelli Sangiovese IGT*

*Corbelli Sangiovese IGT*

**Coutada Velha** 190

*Coutada Velha*

**Coutada Velha** 190

*Coutada Velha*