



MENUS DEGUSTAÇÃO TASTING MENUS

A cozinha do Ôtaka nestes menus inspira-se na natureza que nos rodeia, nos Açores, no Atlântico e na Terra. Valoriza os produtos da região e alguns dos mais exóticos do mundo, tendo em conta a sua sustentabilidade, procurando inspiração no Japão e no Peru.

Ôtaka's kitchen on these menus is inspired by the nature that surrounds us, in the Azores, Atlantic and on Earth. Values the region's products and some of the most exotic in the world, taking into account their sustainability and looking for inspiration in Japan and Peru.

De forma a garantir uma experiência plena, os nossos menus Degustação são servidos para a totalidade da mesa, respeitando o mesmo itinerário.

FAVOR INFORMAR EM CASO DE ALERGIA OU INTOLERÂNCIA ALIMENTAR

ORIGEM DAS NOSSAS CARNES, PEIXES E MARISCOS (EXCEPTO CAMARÕES) - AÇORES

WAGYU - JAPÃO

BLACK COD - ALASCA

Vegetariano
Gluten Free



Opção Vegetariana e/ou Gluten Free a pedido

CLÁSSICOS ÕTAKA ÕTAKA CLASSICS

7 MOMENTOS INSPIRADOS NOS CLÁSSICOS DO ÕTAKA
7 MOMENTS INSPIRED BY ÕTAKAS CLASSIC DISHES

NIGIRI CROCANTE | CRISPY NIGIRI

USUZUKURI

INSPIRADO DE PEIXE | FISH INSPIRED

CARNE | MEAT

TEMPURA DE CAMARÃO | SHRIMP TEMPURA

PEIXE EM MANTEIGA TORRADA | *BEURRE NOISETTE* FISH

OU | OR

CARNE DA NOSSA TERRA | AZOREAN BEEF

CHEESECAKE BY ÕTAKA

60€

MENUS DE HARMONIZAÇÃO | PAIRING MENU

MENU CLÁSSICO ÕTAKA :: 4 VINHOS :: 4 WINES :: 50€

*A ORDEM DESTES MENUS PODE SER ALTERADA CONSOANTE A PROGRESSÃO DE SABORES
*THE MENU SEQUENCE MIGHT BE CHANGED ACORDING TO FLAVOUR PROGRESSION

IVA INCLUIDO A TAXA LEGAL

MENU EXPERIÊNCIA EXPERIENCE MENU

10 MOMENTOS INSPIRADOS NOS AÇORES COM CRIATIVIDADE
10 COURSES INSPIRED BY AZORES AND CRIATIVITY

TRIO DE SNACKS

MARISCO | SHELLFISH

PEIXE E JALAPEÑO | FISH AND JALAPEÑOS

O-TORO DE ATUM RABILHO | BLUEFIN O-TORO

CARNE | MEAT

POLVO | OCTUPUS

QUEIJO VELHO S. MIGUEL | LOCAL CHEESE

BLACK COD

OU | OR

WAGYU – PICO, AZORES

PRÉ-SOBREMESA | PRE DESSERT

ANANÁS | PINAPPLE

95€

MENUS DE HARMONIZAÇÃO | PAIRING MENU

MENU EXPERIÊNCIA :: 6 MOMENTOS :: 6 MOMENTS :: 70€

IVA INCLUIDO A TAXA LEGAL

Vegetariano
Gluten Free



Opção Vegetariana e/ou Gluten Free a pedido

Couvert

Edamame Clássico, Flor de Sal 🌿🍴 4.0
Classic Edamame, Sea Salt

Entradas | Starters

Sopa Miso Tradicional ** 🌿 4.0
Traditional Miso Soup

Anticucho 7.5

Nigiri Crocante, Tártaro de Atum 8.5
Crispy Nigiri, Spicy Tuna Tartar

Camarão Tigre e Molho Chilli Shiso 9.5
Tiger Shrimp and Chilli Shiso Sauce

Gyosa de Porco e Ponzu Picante 12
Pork Gyosa, and Spicy Ponzu

Tempura de Camarão e Maionese Picante Yuzu 14
Shrimp Tempura with Yuzu Creamy Spicy

Usuzukuri, Miso Seco e Yuzu 🌿 13
Usuzukuri with Dry Miso and Yuzu

Ceviche, Batata Doce e Shiso 13
Ceviche, Sweet Potato and Shiso Salsa

Sashimi, Escolha do Chef 14
Chef's Choice Sashimi

Tataki de Bife, Pêra, Trufa e Molho Tosazu 15
Azorean Beef Tataki with Pear, Truffle and Tosazu Sauce

Pratos Principais | Main Course

Frango Tatsuta Age, Legumes e Molho Teriyaki 18
Chicken Tatsuta Age, Vegetables, Mushrooms, Rice and Teriyaki Sauce

Peixe dos Açores em Manteiga Torrada, Legumes e Shimeji ** 25
Brown Butter Azorean Fish, Vegetables and Shimeji

Lombo Açoriano, Bimi e Molho Anticucho 34
Azorean Beef Filet, Bimi and Anticucho Sauce

Black Cod e Miso ** 45

Wagyu A5 (100gr) - Kagoshima, Japão 80

Acompanhamentos | Side Dishes

Arroz Branco Japonês 2.0
Japanese White Rice

Mix de Legumes e Cogumelos ** 4.0
Mix Vegetables and Mushrooms

Salada de Espinafres, Queijo Local, Yuzu e Trufa 🌿🍴 9.0
Spinach Salad, Local Cheese with Yuzu Truffle Dressing

Sobremesas | Desserts

Sorbets e Gelados 6.0
Sorbets and Icecreams

Cacau 10

Cheesecake by Ōtaka 12

Vegetariano
Gluten Free



Opção Vegetariana e/ou Gluten Free a pedido

VINHO A COPO / WINE BY THE GLASS

ESPUMANTE

SÃO DOMINGOS - BRUTO - PRODUTO DE PORTUGAL 7.0

BRANCO / WHITE

ESPORÃO RESERVA - 2021 - ALENTEJO D.O.C 9.0

TINTO / RED

TABOADELLA VILLAE - 2020 - DÃO D.O.C. 8.0

ESPUMANTE / CHAMPAGNE

GÉGÉ BLANC DE NOIR - BRUTO - PRODUTO PORTUGAL 26
ELPÍDIO SUPERIOR - BRUTO - 2016 - BAIRRADA D.O.C. 30
GIZ CUVÉE DE NOIRS - BRUTO NATURAL - 2017 - BAIRRADA D.O.C. 45
HEIDSIECK - BRUT ROSE - CHAMPAGNE 80
ILHA DO PICO - BRUT NATURE - 2017 - D.O. PICO 120
BOLLINGER SPECIAL CUVÉE - BRUTO - CHAMPAGNE 125

VINHO BRANCO / WHITE WINES

PEQUENOS REBENTOS 20
2020 - VINHO VERDE D.O.C. - LOUREIRO

CASA DA PASSARELLA - A DESCOBERTA 21
2021 - DÃO D.O.C. - ENCRUZADO, MALVASIA FINA, VERDELHO

BARCA DO INFERNO RESERVA 22
2020 - VINHO REGIONAL LISBOA - ARINTO

CASA RELVAS 24
2022 - VINHO REGIONAL ALENTEJANO - SAUVIGNON BLANC

BEYRA 25
2021 - BEIRA INTERIOR D.O.C. - RIESLING

ARCO D'AGUIEIRA 26
2017 - BAIRRADA D.O.C. - MARIA GOMES, CHARDONNAY, RABO DE OVELHA, BICAL

ANSELMO MENDES CONTACTO 27
2021 - VINHO VERDE D.O.C. - ALVARINHO

QUINTA DE PANCAS 28
2019 - VINHO REGIONAL LISBOA - CHARDONNAY

VALE D. MARIA - VINHAS DO SABOR 28
2021 - DOURO SUPERIOR D.O.C. - VIOSINHO, RABIGATO, ARINTO

LÉS-A-LÉS 29
2019 - TÁVORA-VAROSA D.O.C. - CERCEAL, MALVASIA FINA

ESPORÃO RESERVA 29
2021 - ALENTEJO D.O.C. - ANTÃO VAZ, ARINTO, ROUPEIRO

FONTE DO OURO 30
2021 - DÃO D.O.C. - ENCRUZADO

ADEGA MAYOR RESERVA DO COMENDADOR <i>2020 - VINHO REGIONAL ALENTEJANO - ANTÃO VAZ, VERDELHO, VIOGNIER</i>	31
ROLA PIPA <i>2020 - D.O. PICO - ARINTO, VERDELHO, TERRANTEZ</i>	37
COOPERATIVA ILHA DO PICO <i>2020 - D.O.PICO - VERDELHO</i>	40
HERDADE GROUS CONCRETE <i>2019 - VINHO REGIONAL ALENTEJANO - ARINTO</i>	42
PAI ABEL <i>2020 - BAIRRADA D.O.C. - BICAL, MARIA GOMES</i>	46
GURU <i>2021 - DOURO D.O.C. - CÓDEGA DO LARINHO, VIOSINHO, RABIGATO, GOUVEIO</i>	47
AZORES WINE COMPANY - ARINTO SUR LIES <i>2019 - RARE GRAPES COLLECTION - D.O.PICO</i>	49
QUINTA DA BOAVISTA - VINHA DO LEVANTE <i>2020 - DOURO D.O.C. - ARINTO, VIOSINHO</i>	52
ESPORÃO PRIVATE SELECTION <i>2018 - VINHO REGIONAL ALENTEJANO - SEMILLON</i>	59
QUINTA DOS CARVALHAIS BRANCO ESPECIAL <i>BLEND 10 ANOS - DÃO D.O.C. - ENCRUZADO, GOUVEIO, SEMILLON, OUTRAS</i>	69
AZORES WINE COMPANY - TERRANTEZ DO PICO <i>2019 - RARE GRAPES COLLECTION I.G. - AÇORES</i>	70
TABOADELLA GRANDE VILLAE <i>2019 - DÃO D.O.C. - ENCRUZADO, BICAL, OUTROS</i>	75
PÉ DO MONTE <i>2020 - D.O. PICO - ARINTO DOS AÇORES</i>	110
AZORES WINE COMPANY - VINHA CENTENÁRIA <i>2019 - RARE GRAPES COLLECTION - D.O.PICO - ARINTO DOS AÇORES, VERDELHO, ALICANTE BRANCO, BOAL</i>	120
AZORES WINE COMPANY - CANADA DO MONTE <i>2018 - CRIAÇÃO VELHA - D.O. PICO - ARINTO DOS AÇORES, OUTRAS</i>	125
AZORES WINE COMPANY - VINHA DOS UTRAS <i>2019 - CRIAÇÃO VELHA - D.O. PICO - ARINTO DOS AÇORES, OUTRAS</i>	300

ROSÉ / ROSE

MANOELLA <i>2020 - DOURO D.O.C. - TOURIGA NACIONAL</i>	22
ROSÉ VULCÂNICO <i>2022 - I.G.AÇORES - FIELD BLEND</i>	28
SÃO LUIZ WINEMAKER'S COLLECTION <i>2021 - DOURO D.O.C. - TINTO CÃO</i>	30

TINTO / RED

BOJADOR <i>2020 - VINHO REGIONAL ALENTEJANO - ARAGONEZ, TOURIGA NACIONAL, TRINCADEIRA</i>	20
ZAFIRAH <i>2021 - D.O.C VINHO VERDE - VINHÃO, ALVARELHÃO, BORRAÇAL, PEDRAL</i>	21
TABOADELLA VILLAE <i>2020 - D.O.C DÃO - TINTA RORIZ, JAEN, ALFROCHEIRO, TINTA PINHEIRA</i>	22
ANEL RESERVA <i>2020 - DOURO D.O.C. - TOURIGA NACIONAL, TOURIGA FRANCA</i>	22
QUINTA DAS MARIAS LOTE <i>2018 - DÃO D.O.C. - TOURIGA NACIONAL, TINTA RORIZ, ALFROCHEIRO, JAEN</i>	25
LUIS PATO VINHAS VELHAS <i>2018 - BAIRRADA D.O.C. - BAGA</i>	28
HERDADE ALDEIA DE CIMA <i>2019 - I.G. ALENTEJO - TRINCADEIRA, ALFROCHEIRO, ARAGONEZ</i>	30
QUINTA DA SILVEIRA RESERVA <i>2015 - DOURO D.O.C. - TOURIGA NACIONAL, TOURIGA FRANCA, TINTA RORIZ</i>	32
QUINTA DE LEMOS <i>2014 - DÃO D.O.C. - JAEN</i>	33
ILHA <i>2018 - D.O.P. MADEIRENSE - TINTA NEGRA</i>	34
MONTE XISTO ÓRBITA <i>2019 - DOURO D.O.C. - TOURIGA NACIONAL, OUTRAS</i>	42
QUINTA DO MOURO <i>2017 - VINHO REGIONAL ALENTEJANO - TOURIGA NACIONAL, ARAGONEZ, ALICANTE BOUSCHET, CABERNET SAUVIGNON</i>	49
ESPORÃO <i>2015 - ALENTEJO D.O.C. - ALIANTE BOUSCHET</i>	52
BELA LUZ <i>2019 - DOURO D.O.C. - VINHAS VELHAS</i>	55
BOA~VISTA <i>2017 - DOURO D.O.C. - TOURIGA NACIONAL, TOURIGA FRANCA, TINTO CÃO, VINHAS VELHAS</i>	62
CEM REIS <i>2018 / 2016 - VINHO REGIONAL ALENTEJANO - SYRAH</i>	70/120
PRETA GRANDE RESERVA <i>VINHO REGIONAL ALENTEJANO</i>	100
CARTUXA SCALA COELI <i>2014 - VINHO REGIONAL ALENTEJANO - PETIT VERDOT</i>	125
QUINTA DO VALE MEÃO <i>2019 - DOURO D.O.C. - TOURIGA NACIONAL, TOURIGA FRANCA, TINTA BARROCA, TINTA RORIZ, TINTO CÃO</i>	190
SABOR(Z)INHO <i>AZORES WINE COMPANY - SABORINHO</i>	210

VINHOS INTERNACIONAIS / FOREIGN WINES BRANCO / WHITE

BOLDOVAR 923 <i>2019 - VALENCIA DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA - MERSEGUERA, MACABEO</i>	32
LOIMER <i>2019 - KAMPTAL DAC - GRUNER VELTLINER</i>	34
LE DOMAINE D'HENRI <i>2018 - CHABLIS PREMIER CRU - CHARDONNAY</i>	59

TINTO / RED

BOTTEGA <i>2019 - CHIANTI CLASSICO - SANGIOVESE</i>	27
FERDINANDO PRINCIPIANO <i>2019 - BARBERA D'ALBA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA - BARBERA</i>	31
VIDAL-FLEURY <i>2017 - APPELLATION CÔTES DU RHÔNE VILLAGES CONTRÔLÉE - GRENACHE, SYRAH, MOURVÈDRE, CARIGNAN</i>	34
VIETTI <i>2020 - BARBERA D'ALBA - BARBERA</i>	36
CHÂTEAU POUJEAUX <i>2019 - APPELLATION MOULIS CONTRÔLÉE - CABERNET SAUVIGNON</i>	62

VINHOS ENVELHECIDOS / AGED WINES TINTO / RED

TOURIZ <i>2008 - VINHO REGIONAL LISBOA - TOURIGA FRANCA, TOURIGA NACIONAL, TINTA RORIZ</i>	36
QUINTA DOS MURÇAS RESERVA <i>2010 - DOURO D.O.C. - VINHAS VELHAS</i>	39
ANIMA L11 <i>2011 - PENÍNSULA DE SETÚBAL - SANGIOVESE</i>	55
LA ROSA RESERVA <i>2009 - DOURO D.O.C. - TOURIGA FRANCA, TINTA BARROCA, TOURIGA NACIONAL, TINTA RORIZ</i>	72

SAKE FUTSUSHGU

SHOGUN 150ML 9.0
Suave e fácil de beber, adocicado quando quente.
Soft and easy to drink sake, sweeter when hot.

JUNMAI

YAMADA-NISHIKI TOKUBETSU JUNMAI 150ML 15
Leve, suave e seco.
Light, smooth and dry.

HONJOZO

KUBOTA HYAKUJU 150ML 15
Seco, ligeiro fumado e persistente.
Dry, slightly smoky and persistent.

GINJO

KUBOTA SENJU 300ML 29
Elegante com um final limpo e seco.
Gentle yet elegant, delicately flavoured palate followed by a clean finish.

COCKTAILS

CAIPIRINHA :: SAKEROSKA 9.0
UMESHU SPRITZ 8.0
PISCO SOUR 11
A LARANJA E O PORTO 12

GIN

JINZU 12
ETSU HANDCRAFTED JAPANESE GIN 14
BALEIA (AZORES) 14

VINHOS LICOROSOS / LIQUOR WINES

CHOYA UMESHU ORIGINAL - JAPÃO	5.0
LICOR YUZU - JAPÃO	6.0
QUINTA DO NOVAL PORTO L.B.V. UNFILTERED - 2016	7.5
DALVA PORTO COLHEITA - 1995	8.5
ROZÈS NOBLE LATE HARVEST - DOURO - 2016	8.5
KOPKE PORTO WHITE COLHEITA - 2003	9.0
ILHA do PICO 10 ANOS - D.O.PICO	10

WHISKY

NIKKA WHISKY FROM THE BARREL	12
THE KURAYOSHI PURE MALT WHISKY	15

CERVEJAS / BEERS

ESPECIAL - AÇORES	3.0
SUPER BOCK 0%ALC – PORTUGAL	3.0

BEBIDAS / BEVERAGES

ÁGUA / WATER 0.75L	2.8
ÁGUA FRIZE / SPARKLING WATER 1L	3.5
ÁGUA FRIZE / SPARKLING WATER 0.25L	1.5
COCA-COLA	2.8
COCA-COLA ZERO	2.8
LARANJADA (LOCAL ORANGE BEVERAGE)	2.8
KIMA MARACUJÁ (LOCAL PASSION FRUIT BEVERAGE)	2.8
WHY NOT - ORGANIC CRAFT SODA - LIMÃO & ERVA MATE	3.5
WHY NOT - ORGANIC CRAFT SODA - PÊSSEGO & GENGIBRE	3.5
GINGER BEER - FEVER TREE	5.0

SUMOS DE FRUTA / FRUIT JUICES

LARANJA/ORANGE	4.5
GOIABA/GUAVA	4.0
LIMONADA	4.5

CHÁ E CAFÉ / TEA AND COFFEE

CAFÉ - COFFEE (Freshly Roasted Premium Coffe)	2.0
DESCAFEINADO - Decaffeinated (Freshly Roasted Premium Decaffeinated)	2.0
AMERICANO	2.2
CAPPUCCINO	3.0
CHÁ VERDE AÇORES - AZOREAN GREEN TEA	3.5
CHÁ PRETO AÇORES - AZOREAN BLACK TEA	3.5
CHÁ SENCHA JAPONÊS - JAPANESE SENCHA TEA	3.5
CHÁ VERDE - ENCOSTA DE BRUMA AÇORES	4.5