



## 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 A5 - KAGOSHIMA, JAPÃO\*\*

PRÉ-SOBREMESA | PRE DESSERT

ANANÁS | PINAPPLE

**95€\* | 105€\*\***

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 🌿  
Classic Edamame, Sea Salt 4.0

## Entradas | Starters

Sopa Miso Tradicional \*\* 🌿  
Traditional Miso Soup 4.0

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 🌿  
Usuzukuri with Dry Miso and Yuzu 13

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

QUINTA D'AGUIEIRA - 2014 - BAIRRADA D.O.C. 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
VIETTI <i>2020 - BARBERA D'ALBA - BARBERA</i>	36
CHÂTEAU POUJEAUX <i>2019 - APPELLATION MOULIS CONTRÔLÉE - CABERNET SAUVIGNON</i>	62

## **VINHOS DE POUCA INTERVENÇÃO / LOW INTERVENTION WINES**

### **BRANCO / WHITE**

CASTELLO D'ALBA BIO <i>2021 - DOURO D.O.C. - VERDELHO, RABIGATO</i>	22
SOALHEIRO TERRAMATTER BIO <i>2022 - VINHO VERDE D.O.C. - ALVARINHO</i>	33
CASCALE NATURAL BIO <i>2018 - BEIRA INTERIOR D.O.C. - SIRIA</i>	42

### **TINTO / RED**

NIEPOORT NAT' COOL <i>2020 - BAIRRADA D.O.C. - BAGA</i>	25
BIO TOSTÕES <i>2021 - VINHO REGIONAL ALENTEJANO - TOURIGA NACIONAL, SYRAH</i>	37

## **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)	2.5
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

