

「

WOOD

COM SUD

」

ROBERTA
SUDBRACK

CONVIDA:

MARCELO
SCHAMBECK

MENU

OCRE



ESSÊNCIA | SABOR | MEMÓRIA

OCRE, SUDBRACK & SCHAMBECK

Bem-vindos a uma experiência onde a cozinha brasileira ganha sotaque da montanha e espírito livre. Neste jantar exclusivo, a filosofia do Ocre — que celebra o que vem da terra, das mãos e da memória — encontra a genialidade de Roberta Sudbrack e Marcelo Schambeck.

Cada prato é um manifesto de respeito à origem, cada vinho uma ponte para o terroir, e cada água mineral um toque de pureza. Uma viagem de sabores, texturas e histórias, onde o fogo, a horta e o tempo ditam o ritmo.

ABERTURA

COGUMELO JUBA DE LEÃO NA BRASA, CONSOMMÉ, TAIOBA SECA E AVELÃS

Harmoniza com:

Vinho: Vivente Sidra (Vinícola Vivente)

Água: Cambuquira com Gás (MG)

Nossa jornada começa com um brinde à terra e ao fogo. O Cogumelo Juba de Leão na Brasa, carnudo e defumado, é um convite ao umami. A Vivente Sidra, com seu frescor vibrante, dança com a riqueza do cogumelo, enquanto a Taioba Seca e as avelãs adicionam textura. A Água Mineral Cambuquira com Gás prepara o paladar, celebrando a brasilidade viva em cada detalhe.

FRESCOR E CONTRASTE

CARPACCIO DE MELANCIA, CREME DE CASTANHA DE CAJU, CEBOLA, COENTRO, ÓLEO DE PIMENTA E PONZU DE ARAÇÁ

Harmoniza com:

Vinho: VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO I MACCHIONI
DOCG 2022 (CASA ALLE VACCHE)

Água: Acqua Panna (Itália)

Em seguida, um prato que é pura poesia tropical. O Carpaccio de Melancia oferece frescor e doçura, contrastando com a cremosidade do Creme de Castanha de Caju. O Ponzú de Araçá e o Óleo de Pimenta trazem vivacidade e um toque exótico. O VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO I MACCHIONI DOCG 2022, com sua acidez e mineralidade, realça o frescor. A Acqua Panna, suave e pura, complementa essa dança de contrastes.

CONFORTO E RAIZ

SORRENTINOS DE EMBUTIDOS BRASILEIROS

Harmoniza com:

Vinho: Encruzilhada Pinot Noir 2024 (Arte Líquida – Gramado/RS)

Água: Caxambu sem Gás (MG)

Chegamos a um prato que evoca memória e conforto. Nossos Sorrentinos de Embutidos Brasileiros celebram sabores e técnicas artesanais, com recheio succulento e massa delicada. O Encruzilhada Pinot Noir 2024 da Arte Líquida, um rótulo jovem de Gramado, traz elegância e leveza. Seus taninos macios e notas frutadas abraçam a untuosidade dos embutidos, criando uma harmonização aconchegante. A Água Mineral Caxambu sem Gás permite que os sabores brilhem em plenitude.

INTERMEZZO

Vinho: Vermut Branco Flores (Uruguai)

Água: Serviço de água geral do evento)

Entre a intensidade dos pratos, um momento de pausa e reinvenção. O Vermut Branco Flores, um elixir uruguaio, chega para despertar o paladar. Com suas notas herbáceas e amargor elegante, é um convite à reflexão, uma ponte para a próxima etapa da nossa jornada. Surpreender e encantar, com a inovação que nos move.

FORÇA E EQUILÍBRIO

COSTELA 16H PURÊ DE MORANGA, E COUVE COM LIMÃO

Harmoniza com:

Vinho: Era dos Ventos Marselan 2020
(Bento Gonçalves)

Água: San Pellegrino com Gás (Itália)

A Costela 16h, desmanchando na boca, revela profundidade e suculência. O Purê de Moranga traz doçura e conforto, enquanto a Couve com Limão adiciona frescor e acidez. O Era dos Ventos Marselan 2020, um tinto de Bento Gonçalves, abraça a costela com força e elegância. A Água Mineral San Pellegrino com Gás refresca o paladar, reforçando a maestria do fogo, da horta e do tempo.

O DIVINO ENCERRAMENTO

DIVINO, MARAVILHOSO! PELE DE RAPADURA, CHOCOLATE BRANCO, FRAMBOESA E LICURI

Harmoniza com:

Drink: Drink Terroir (Bulleit Frontier Bourbon Whisky, Jerez, Vermute Rosso e calda de limão bergamota)

Água: Evian vidro sem Gás (França)

Uma celebração ousada da brasilidade, onde a crocância da Pele de Rapadura encontra a suavidade do Chocolate Branco, a acidez vibrante da Framboesa e a textura exótica do Licuri. Para essa obra de arte, o Drink Terroir. Com a robustez do Bulleit Frontier Bourbon Whisky, A Água Mineral Evian sem Gás, com sua pureza e leveza, atua como um bálsamo, preparando o paladar.

GRAND FINALE

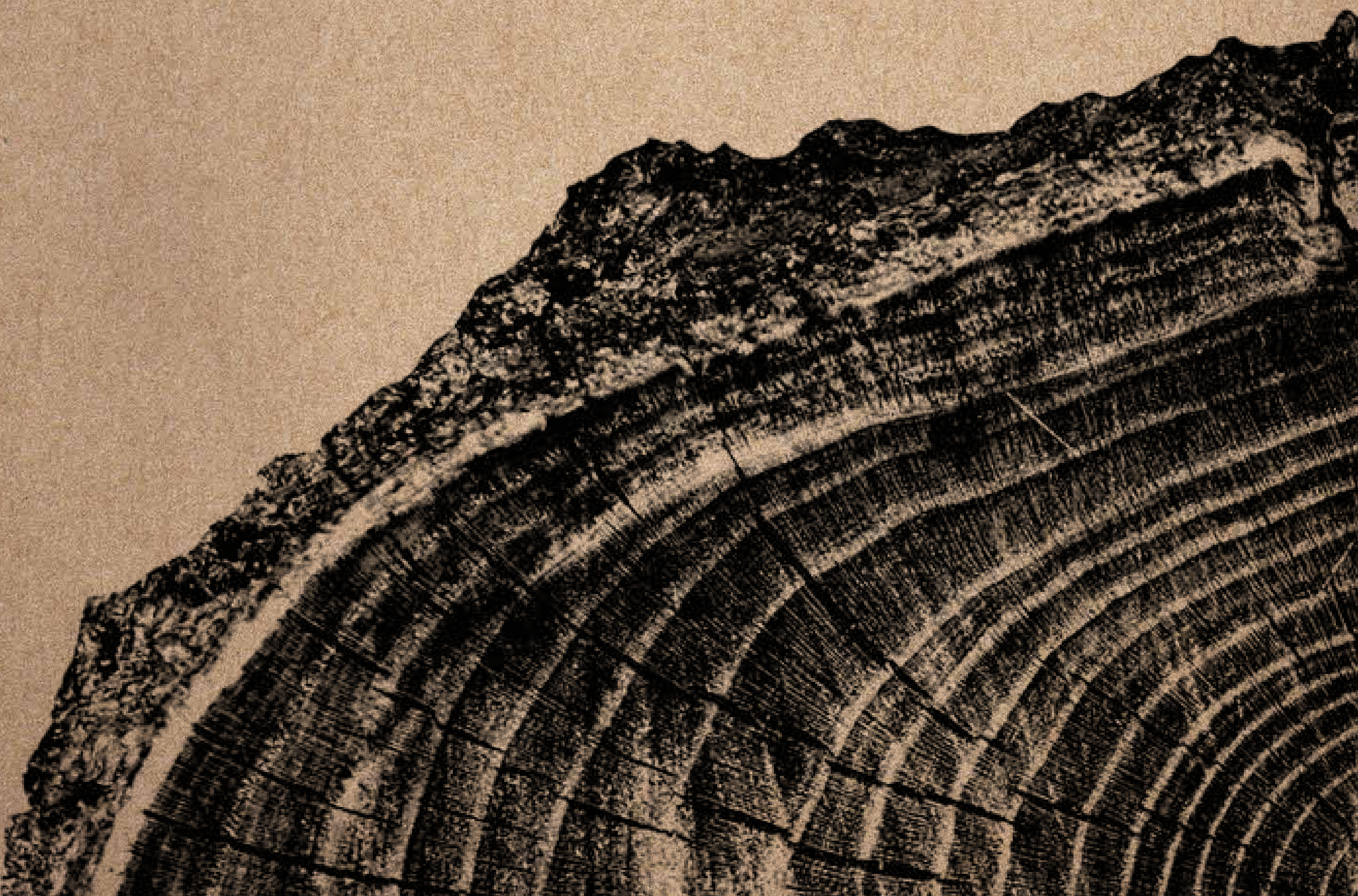
MERENGUE ÁCIDO COM MANGA E MARACUJÁ E SORBET DE BUTIA

Harmoniza com:

Vinho: Arte Líquida Reissen Licoroso
(Gramado/RS)

Água: Evian sem Gás (França)

Para encerrar, um grand finale que é um abraço entre a serra e o trópico. O Merengue Ácido, crocante e macio, contrasta com a doçura e acidez vibrante da Manga e do Maracujá. O Sorbet de Butiá traz um frescor exótico. O Arte Líquida Reissen Licoroso, um vinho doce de Gramado, complementa com elegância. A Água Mineral Evian sem Gás finaliza a experiência, deixando uma lembrança memorável de uma cozinha com alma e propósito, e um espírito livre.



「 W O
O D 」
G R A M A D O

@ocregramado

@hotelwoodgramado

