

Normas e Diretrizes

- **Couvert artístico: R\$10 por pessoa**
O valor poderá ser alterado em datas específicas ou feriados;
- O cliente será atendido e servido no setor areia até às 19h e o chuveiro disponibilizado até às 19h com tolerância de 30 minutos;
- Certificada pela Vigilância Sanitária, a Barraca Ohana garante a qualidade e segurança dos seus produtos (RDC 216 - ANVISA) cumprindo com os protocolos exigidos, portanto não é permitido o consumo de comidas e bebidas que não sejam do nosso estabelecimento;
- Solicitamos aos clientes que informem ao garçom possíveis alimentos que tenham alergia ou intolerância;
- Nossos pratos não poderão ser modificados e nem cancelados, pois os mesmos são elaborados no ato do pedido e os acompanhamentos não poderão ser trocados;
- Somos Pet-friendly. Os pets só não são permitidos no salão do restaurante devido as áreas de manipulação de alimentos;
- Os pesos das proteínas informados no cardápio referem-se aos produtos in natura, antes do processo de cocção;
- Não nos responsabilizamos por objetos deixados sobre a mesa ou esquecidos no nosso estabelecimento;
- Não é permitido o uso de caixa de som particular (Lei N. 5.715 de 11 de junho de 1993);
- Não é permitido fumar cigarros, charutos, cachimbos, narguilés e outros produtos derivados do tabaco em quaisquer localização desse estabelecimento (Lei N. 9.294, de 15 de julho de 1996 e Decreto no 2.018, de 1 de outubro de 1996);
- Para a sua segurança, do estabelecimento e do garçom sua conta só terá validade se for gerada pelo nosso sistema e sem rasuras;
- Trabalhamos com as bandeiras Visa, MasterCard, Elo, American Express, Hiper, Union Pay e Cabal;
- Não trabalhamos com parcelamentos;
- Proibida a venda de bebida alcoólica para menores de 18 anos;
- A taxa de serviços cobrada é opcional (10%).

Horário de FUNCIONAMENTO

Segunda a Sábado | 09h30 às 00h00
Cozinha até às 23h30

Domingo | 09h30 às 22h00
Cozinha até às 21h30

**Temos
Música ao vivo**
Segunda a Sábado
A partir das 19h00

*Acompanhe o nosso
Instagram*



@barracaohana.slz

Beatriz Uchôa

MENU

Brunch

Segunda a Sexta | 09h30 às 12h00
16h00 às 00h00

Sábado | 09h30 às 12h00
17h00 às 00h00

Domingos e Feriados
09h30 às 12h00

MIX DE FRUTAS

Banana, morango, kiwi, laranja com chia e mel R\$22,00

QUEIJO QUENTE

Pão semi italiano com manteiga e queijo muçarela na chapa R\$26,00

MISTO QUENTE

Pão artesanal com manteiga, queijo muçarela e presunto na chapa R\$30,00

SANDUÍCHE

Pão semi italiano com ovo frigido, queijo muçarela, presunto, alface e tomate R\$32,00

TOSTA BACON E EGGS

Pão semi italiano tostado com manteiga, ovos frídos cremosos, queijo cheddar, bacon frigido e tomate confit R\$39,00

TOSTA NORDESTINA

Pão semi italiano tostado com manteiga, carne de sol, tomate confit e queijo muçarela com melão de cama R\$46,00

TOSTA OHANA

Pão semi italiano tostado com manteiga, carne de caranguejo desfiada ao leite de coco com especiarias, tomate confit e molho tártaro R\$57,00

COMBO DE CAFÉ DA MANHÃ

1 misto quente, 2 ovos frídos cremosos, 1 mix de frutas com chia e mel, 1 suco (acerola ou cajá) e 1 café coado R\$54,00

TAPIOCA COM MANTEIGA

R\$14,00

TAPIOCA COM QUEIJO

Muçarela com manteiga R\$20,00

Desfrute de um brunch delicioso!

TAPIOCA COM QUEIJO E PRESUNTO

Muçarela e presunto R\$24,00

TAPIOCA BACON E EGGS

Ovos frídos cremosos, queijo cheddar, bacon frigido e tomate confit R\$39,00

TAPIOCA COM FRANGO

Queijo muçarela e tomate confit R\$39,00

TAPIOCA COM CARNE DE SOL

Queijo muçarela, cebola julienne, cebolinha, manteiga de garrafa e melão de cama R\$46,00

TAPIOCA COM CARANGUEJO

Carne de caranguejo desfiada ao leite de coco com especiarias R\$57,00

Bowls

BASE: arroz com mix de gergelim tostado, mix de alface e aromáticas

POKE DE FRANGO

150g em cubos grelhado, grão de bico, ovo, tomate cereja, cebolinha, gergelim tostado e molho teriyaki R\$49,00

POKE VEGANA

Salada de legumes ao alho e óleo com grão de bico, cebola em julienne, champignon salteados com teriyaki e brócolis ao vapor R\$50,00

POKE DE SALMÃO

150g em cubos grelhado, abacate, manga, tomate cereja, cebolinha, gergelim tostado e molho teriyaki R\$73,00

Kids

FRANGUINHO GRELHADO

150g em cubinhos, arroz branco, purê de batata e tomatinho com azeite R\$52,00

CUBINHOS DE PEIXE

100g de filé de pescada amarela frita, arroz branco, purê de batata e salada de legumes R\$58,00

MIGNONZINHO GRELHADO

150g em cubinhos, arroz branco, 70g de batata frita e salada de legumes R\$61,00

MENU

Aperitivos

CARANGUEJO TOC-TOC

4 caranguejos cozidos na água e sal, farofa e vinagrete R\$110,00

PEIXE FRITO

500g de postas de pescada amarela, farofa e vinagrete R\$146,00

TRIO DO MAR OHANA

6 patinhos de caranguejo, 6 camarões, 250g de cubos de filé de pescada amarela, todos crocantes com molho rosê R\$162,00

ISCA DE FILÉ DE PEIXE

400g de cubos de filé de pescada amarela fritos com molho tártraro R\$120,00

CAMARÃO À MILANESA

14un fritos com molho rosê R\$100,00

CAMARÃO AO ALHO E ÓLEO

500g de camarão inteiro, salada de legumes, farofa e vinagrete R\$130,00

FILÉ MIGNON COM MACAXEIRA ou BATATA FRITA

400g acebolado e flambado no conhaque, 300g de batata frita ou macaxeira frita, farofa e vinagrete R\$172,00

CARNE DE SOL COM MACAXEIRA ou BATATA FRITA

400g de cubos de carne de sol de alcatra salteados com cebola e pimentões, 300g de macaxeira frita ou batata frita, farofa e vinagrete R\$150,00

CALABRESA ACEBOLADA COM FRITAS

300g de calabresa frita e 300g de batata frita R\$69,00

PASTELZINHO

6un de queijo e 6un de carne crocantes com geleia de pimenta R\$57,00

BOLINHO DE CARNE DE SOL

10un fritos com geleia de pimenta R\$60,00

MACAXEIRA ou BATATA FRITA

300g com molho rosê R\$45,00

Individuais

FRANGO À PARMESIANA

150g de filé frango crocante ao molho, queijo muçarela e espaguete ao sugo R\$69,00

ARROZ DE SALMÃO FRITO

150g de cubos de salmão ao alho e óleo salteados com cebola, mix de pimentões e molho teriyaki R\$72,00

CUBOS DE CARNE DE SOL

150g de carne de sol de alcatra salteados com cebola e pimentões, baião de dois, banana à milanesa, purê de batata e farofa R\$68,00

CASQUINHA DE CARANGUEJO

150g de carne de caranguejo desfiada ao leite de coco com especiarias e farofa R\$59,00

FILÉ DE FRANGO GRELHADO

150g grelhado, arroz com brócolis, salada de legumes e purê de batata R\$60,00

ESCALOPES DE FILÉ MIGNON

150g grelhado, arroz branco, tomate confit e salada de folhas R\$75,00

SALMÃO GRELHADO

150g grelhado, garnecido com geleia de manga, maracujá e pimenta suave, arroz com brócolis ao alho e óleo, batatas rústicas, tomate confit e salsa R\$95,00

CAMARÕES AO VINHO

150g de filé de camarão, espaguete ao molho de vinho branco e queijos, tomate confit, queijo parmesão e alecrim R\$82,00

BRASILEIRINHO

200g de bife de alcatra grelhado, arroz branco, feijão, farofa, e salada de folhas R\$70,00

*Aperitivos irresistíveis
para saborear sem pressa!*

MENU

Refeições

CARANGUEJADA

6 caranguejos ao leite de coco, arroz com toucinho, pirão, farofa e vinagrete
R\$150,00

CARANGUEJO TOC-TOC

4 caranguejos cozidos na água e sal, arroz com toucinho, farofa e vinagrete
R\$123,00

PEIXE FRITO

500g ou 1kg de postas de pescada amarela, arroz com toucinho, purê de batata, salada de legumes, farofa e vinagrete
ou R\$170,00
R\$298,00

PEIXE ESCABECHE

500g ou 1kg de postas de pescada amarela fritas ao molho, arroz branco, pirão e farofa
ou R\$180,00
R\$305,00

CAMAROADA

600g de camarão inteiro com casca ao molho, arroz branco, pirão e farofa
R\$195,00

PEIXADA MARANHENSE

500g ou 1kg de postas de pescada amarela ao molho, arroz branco, pirão e farofa
ou R\$180,00
R\$330,00

PEIXADA MARANHENSE MISTA

500g ou 1kg de postas de pescada amarela e 300g de filé de camarão ao molho, arroz branco, pirão e farofa
ou R\$220,00
R\$380,00

FILÉ DE PESCADA OHANA

500g de filé de pescada amarela grelhado, tomate confit, champignon, 6 camarões crocantes, arroz branco e salada de legumes
R\$240,00

PESCADA LUDOVICENSE

500g de filé de pescada amarela ao molho de camarão, arroz branco, pirão e farofa
R\$235,00

FILÉ DE PESCADA NA CHAPA

500g de filé de pescada amarela, arroz com toucinho, purê de batata, salada de legumes, farofa e vinagrete
R\$230,00

TRIO DO MAR OHANA

6 patinhas de caranguejo, 6 camarões, 250g de cubos de filé de pescada amarela, todos crocantes com molho rosê, arroz com toucinho, farofa e vinagrete
R\$190,00

CAMARÃO AO ALHO E ÓLEO

500g de camarão inteiro, arroz com toucinho, salada de legumes, farofa e vinagrete
R\$170,00

ISCA DE FILÉ DE PEIXE

400g de cubos de filé de pescada amarela fritos com molho tártaro, arroz com toucinho, farofa e vinagrete
R\$165,00

FILÉ MIGNON COM MACAXEIRA ou BATATA FRITA

400g acebolado e flambado no conhaque, 300g de batata frita ou macaxeira, baião de dois, farofa e vinagrete
R\$210,00

CARNE DE SOL COM MACAXEIRA ou BATATA FRITA

400g de cubos de carne de sol de alcatra salteados com cebola e pimentões, 300g de macaxeira frita ou batata frita, baião de dois, farofa e vinagrete
R\$186,00

CHAPA DE CARNE DE SOL

500g de carne de sol de alcatra grelhada, baião de dois, banana à milanesa, 200g de macaxeira frita, purê de batata, farofa e vinagrete
R\$195,00

Pratos feitos com carinho e sabor de praia!

MENU

Saladas

SALADA DE LEGUMES

Repolho branco, cenoura, mix de pimentões e ervilha fresca R\$31,00

SALADA DE FOLHAS

Mix de folhas e tomate cereja com molho tártero R\$33,00

Porções

ARROZ BRANCO	R\$26,00
ARROZ DE CUXÁ	R\$44,00
ARROZ BAIÃO DE DOIS	R\$44,00
ARROZ COM TOUCINHO	R\$38,00
ARROZ COM BRÓCOLIS	R\$38,00
FEIJÃO	R\$14,00
CUXÁ	R\$26,00
BANANA À MILANESA	R\$15,00
FAROFA	R\$12,00
PIRÃO	R\$20,00
PURÊ DE BATATA	R\$20,00
VINAGRETE	R\$9,00
OVOS FRIGIDOS	R\$10,00
OVOS CREMOSOS	R\$20,00

Sobremesas

CREME DE CUPUAÇU	R\$22,00
CREME DE BACURI	R\$26,00
MIX DE FRUTAS	
Banana, morango, kiwi, laranja com chia e mel	R\$22,00

Picolés

PALETA RECHEADA

• Açaí com leite condensado	
• Morango com leite condensado	
• Coco com doce de leite	
• Tapioca com beijinho	R\$15,00

MINI PALETAS

• Morango com avelã	
• Chocolate com leite ninho	
• Açaí com leite condensado	
• Skimo de brigadeiro	
• Ninho com avelã	R\$12,00

CREMOSOS

• Coco	
• Tapioca	
• Bacuri	
• Chocolate	
• Leite condensado	R\$11,00

ZERO LACTOSE E SEM GLÚTEN

• Morango	
• Morango diet	R\$11,00

KIDS

• Uva	
• Bluzin	R\$11,00

Açaí

BASE: Granola, coco ralado, chia em grãos, banana, morango, kiwi e mel

PEQUENO

2 Bolas	R\$32,00
---------	----------

Grande

3 Bolas	R\$38,00
---------	----------

BATIDO COM BANANA

2 bolas batidas com banana	R\$40,00
----------------------------	----------

ADICIONAL

1 Bola	R\$10,00
--------	----------

*Doce final perfeito
para sua refeição!*



BARRACA OHANA



A Barraca Ohana surgiu da **paixão pela gastronomia** e das **raízes maranhenses** da chef **Beatriz Uchôa**, filha e neta de pescadores. Inspirada pelo pai, dono da tradicional **Barraca Landruá Mariscos**, Beatriz se formou em gastronomia e trouxe técnica e propósito à sua cozinha. Após **experiências em Portugal**, retornou ao Maranhão durante a pandemia, grávida, e decidiu empreender com identidade.

Ohana, palavra havaiana que significa “família”, representa o espírito do lugar: **união, acolhimento e respeito a todos** — clientes, funcionários e parceiros. A casa valoriza a **cultura local, os saberes ancestrais e os ingredientes típicos** da região, como o cheiro-verde, a vinagreira e a pimenta-de-cheiro.

Destaque para a **pescada amarela**, peixe típico da região, conhecido por sua carne macia e saborosa. Cada prato é uma homenagem às origens, com **equilíbrio entre tradição e inovação**, sempre servido com carinho e verdade.

“Aqui, cada prato é uma celebração das nossas origens, uma fusão entre tradição e inovação, sempre servida com afeto, respeito e verdade.”

Seja bem-vindo à nossa casa.
Seja bem-vindo à Ohana.

Gastronomia com raízes. Sabor com alma. Família em cada detalhe.

Beatriz Uchôa