

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 frigidados 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 cana **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 frigidados 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**

TAPIOCA COM QUEIJO E PRESUNTO

Muçarela e presunto **R\$24,00**

TAPIOCA BACON E EGGS

Ovos frigidados 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 cana **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**

*Desfrute de um brunch
delicioso!*

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 patinhas 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 tártaro **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 PARMEGIANA

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, guarnecido 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 tártaro **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
OVO FRIGIDO	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