

Tangará

Jean-Georges



menu

Chef Jean-Georges Vongerichten

Chef Filipe Rizzato

INFORMAÇÕES GERAIS | GENERAL INFORMATION

Oferecemos água da casa de forma gratuita mediante a solicitação.
We offer house water as courtesy upon request.

Nós no Palácio Tangará, utilizamos em nossos menus e preparações 95% de insumos e ingredientes nacionais
At Palácio Tangará, we use 95% of Brazilian products and local ingredients in our menus and preparations.

Pesca sustentável: Nossos pescados seguem o Título de Registro sujeito aos termos da Lei nº 17.373 de 26.05.2021
Sustainable fishing: Our fish follows the Registration Title subject to the terms of Law No. 17.373 of 26.05.2021

SOBRE PRODUTOS ALERGÊNICOS | FOOD ALLERGY

(1) Cereais contendo glúten* (2) Oleaginosas** (3) Soja (4) Ovos (5) Lactose (6) Peixe (7) Crustáceos (8) Moluscos
**Presente no trigo, centeio, cevada, aveia e suas estirpes hibridizadas.*

**Amêndoas, amendoim, avelãs, castanha-de-caju, castanha-do-pará, macadâmia, nozes, pecãs, pistache e pinoli.

(1) *Cereals containing gluten** (2) *Nuts*** (3) *Soybean* (4) *Eggs* (5) *Lactose* (6) *Fish* (7) *Crustaceans* (8) *Molluscs*
**Present in wheat, rye, barley, oats and their hybridized strains.*

***Almonds, peanuts, hazelnuts, cashew nuts, Brazil nuts, macadamia nuts, pecans, pistachios and pine nuts.*

V Vegano | Vegan

MENSAGEM DE ALERTA | ALERT MESSAGE

Informamos que não possuímos uma cozinha específica para manipulação de alimentos livres de alergênicos, portanto, nossos pratos podem conter traços dessas substâncias. Caso possua algum tipo de restrição alimentar, favor informar ao garçom antes de realizar seu pedido. Alergênicos declarados com base na RDC 26/2015 ANVISA.

Please be advised that we do not have a specific kitchen for handling allergen-free foods, so our dishes may contain traces of these substances.

If you have any type of food restriction, please inform the waiter before placing your order. Allergens declared based on RDC 26/2015 ANVISA.

COUVERT

POR PESSOA | PER PERSON 45

Brioche, ciabatta e pão sueco, azeite extra virgem e manteiga com flor de sal (1, 2, 4, 5)
Brioche, ciabatta, swedish bread, extra virgin olive oil and butter with fleur de sel

CAVIAR

CAVIAR E BRIOCHE (1, 4, 5, 6) *Siberian | Osietra*
370 | 460

Gemas confitadas e ervas frescas
Caviar, confit egg yolk toast, herbs

CAVIAR E BLINIS (1, 4, 5, 6) 10g 370 | 460

Creme azedo, ovos e 20g 730 | 920

ciboulette 30g 1095 | 1380

Caviar, blinis, crème fraîche 50g 1820 | 2310

eggs, chives 100g 3630 | 4615

CRUDO

CRUDO DE DOURADO (6) 132

Vinagrete de pimenta aji amarillo e estragão
Mahi mahi crudo, aji amarillo vinaigrette, tarragon

LAÇOS DE ATUM (1, 3, 6) 135

Avocado, rabanete, molho de gengibre e azeite de especiarias

Tuna ribbons, avocado, radish, ginger dressing, chilli oil

SUSHIS CROCANTES VARIADOS (1, 3, 4, 6, 8) 114

Salmão, atum, vieira, robalo, avocado, maionese de chipotle e shoyu da casa

Crispy sushi, salmon, tuna, scallop, seabass, avocado, chipotle mayonnaise, soy glaze

CARPACCIO DE WAGYU (1, 4, 5, 6) 142

Fritters trufado de queijo comté maionese de trufas

Wagyu carpaccio, comté cheese fritters, black truffle aioli

ENTRADAS | APPETIZERS

SALADA DE PALMITO PUPUNHA V 95

Tomates, coco fresco e avocado
Heart of palm salad, tomatoes fresh coconut, avocado

BUQUÊ DE LEGUMES DA ESTAÇÃO (1, 3) V 98

Emulsão de semente de girassol e mostarda Dijon
Bouquet of summer vegetables, sunflower seed emulsion, Dijon mustard

BISQUE DE LAGOSTA (7) 170

Lagosta fresca, brócolis romanesco e cenouras
Lobster bisque, romanesco broccoli, carrots

POLVO GRELHADO (3, 4, 8) 192

Mandioquinha crocante, emulsão de páprica defumada e ervas
Grilled octopus, crispy mandioquinha smoked paprika emulsion, herbs

BURRATA & ERVA-DOCE (5) 105

Erva-doce assada com burrata e azeitonas pretas
Gently roasted fennel with burrata cheese, black olive

VIEIRAS & COUVE-FLOR (1, 2, 5, 8) 173

Vieiras grelhadas, purê de couve-flor, quinoa crocante, presunto de parma e alcaparras com gastric de açafraão
Seared scallop with cauliflower purée, crispy quinoa, parma ham, capers, saffron vinaigrette

FOIE GRAS CARMELIZADO (1, 4, 5) 330

Pó de azeitona preta, lichia e brioche
Caramelized foie gras, black olive seasoning, lychee, brioche

PRATOS PRINCIPAIS | MAIN COURSES

VEGETARIANOS E VEGANOS | VEGETARIAN AND VEGAN

RISOTO DE CEVADINHA (1, 2, 5) Crème fraîche defumado, cogumelos e avelãs <i>Farro risotto, smoked crème fraiche, mushrooms and hazelnuts</i>	145
TAGLIOLINI, FAVAS VERDES E PISTACHE (1, 2, 4, 5) Queijo pecorino, hortelã fresca e pimenta jalapeño <i>Tagliolini, crushed fava beans, pistachio, pecorino cheese, mint, jalapeño</i>	155
LENTILHA DU PUY (1) V Óleo de chili e vinagre chinês, batata doce, brócolis e coentro <i>Du Puy lentils, chilli oil and black vinegar, sweet potato, broccoli, cilantro stems</i>	128
CAVATELLI FRESCO (1, 2) V Massa artesanal de cenoura, ragu de cogumelos shitaki e portobello <i>Homemade carrot cavatelli with shiitake and portobello mushroom bolognese</i>	146

PEIXE | FISH

RISOTO DE LAGOSTIM (5, 7) Maçã verde, dill <i>Crayfish risotto, green apple, dill</i>	180
ROBALO COM ESPECIARIAS (1, 2, 3, 5, 6) Jus agridoce e legumes da estação <i>Nuts and seeds crusted sea bass, sweet and sour jus, seasonal vegetables</i>	205
SOROROCA (6) Infusão de coco e limão, ervas frescas e erva-doce <i>Spanish mackerel with spices, fragrant coconut lime infusion, herbs, fennel</i>	196
CAMARÃO GRELHADO (5, 7) Camarão ao curry verde e legumes da estação <i>Grilled prawns, green curry and seasonal vegetables</i>	210

CARNE | MEAT

MAGRET DE PATO GRELHADO (2, 6) Especiarias, infusão de coco e capim-limão, pimenta dedo-de-moça e repolho verde <i>Charred duck breast with spices, coconut and lemongrass infusion, red chillies, roasted cabbage</i>	220
CARRÉ DE CORDEIRO CROCANTE (1, 4, 6) Brócolis salteado e glaze agridoce de pimenta defumada <i>Roasted rack of lamb cracklin riblettes, sautéed broccoli, smoked chilli glaze</i>	238
MIGNON ANGUS EM CROSTA DE PIMENTA (1, 3, 4, 5) Cenoura caramelizada e molho de missô com mostarda <i>Pepper crust beef tenderloin with carrots and miso mustard sauce</i>	220
WAGYU GRELHADO (1, 2, 5) Brócolis, crocante de pistache e jus de balsâmico envelhecido <i>Charred wagyu steak, broccoli with pistachio crumbs, aged balsamic vinegar jus</i>	267

MENU DEGUSTAÇÃO

TASTING MENU

6 TEMPOS

6 COURSE

• 770 •

CRUDO DE DOURADO (6)

Vinagrete de pimenta aji amarillo e estragão
Mabi mabi crudo, aji amarillo vinaigrette, tarragon

POLVO GRELHADO (3, 4, 8)

Mandioquinha crocante,
emulsão de páprica defumada e ervas
*Grilled octopus, crispy mandioquinha
smoked paprika emulsion, herbs*

SOROROCA (6)

Infusão de coco e limão,
ervas frescas e erva-doce
*Spanish mackerel with spices,
fragrant coconut lime infusion, herbs, fennel*

MIGNON ANGUS EM CROSTA DE PIMENTA (1, 3, 4, 5)

Cenoura caramelizada,
molho de missô com mostarda
*Pepper crust beef tenderloin with carrot,
miso mustard sauce*

CARRÉ DE CORDEIRO CROCANTE (1, 4, 6)

Brócolis salteado e glaze agridoce
de pimenta defumada
*Roasted rack of lamb cracklin riblettes,
sautéed broccoli, smoked chilli glaze*

VACHERIN (1, 2, 4, 5)

Vacherin de framboesa, sorbet de macadâmia,
cookie de chocolate branco
*Raspberry vacherin, macadamia sorbet,
white chocolate cookie*

6 TEMPOS CONCEPT

6 COURSE CONCEPT

• 990 •

CAVIAR E BRIOCHE (1, 4, 5, 6)

Caviar Siberian (6g), gemas confitadas e ervas frescas
Siberian caviar (6g), confit egg yolk toast, herbs

LAÇOS DE ATUM (1, 3, 6)

Avocado, rabanet, molho de gengibre
e azeite de especiarias
*Tuna ribbons, avocado, radish,
ginger dressing, chilli oil*

FOIE GRAS CAMELIZADO (1, 4, 5)

Pó de azeitona preta, lichia e brioche
*Caramelized foi gras, black olive seasoning,
lichee, brioche*

MAGRET DE PATO GRELHADO (2, 6)

Especiarias, infusão de coco e capim-limão,
pimenta dedo-de-moça e repolho verde
*Charred duck breast with spices,
coconut and lemongrass infusion,
red chillies, roasted cabbage*

WAGYU GRELHADO (1, 2, 5)

Brócolis, crocante de pistache
e jus de balsâmico envelhecido
*Charred wagyu steak,
broccoli with pistachio crumbs,
aged balsamic vinegar jus*

PASSION (1, 2, 4, 5)

Chocolate amargo, maracujá,
caramelo e cacau
*Dark chocolate, passion fruit,
caramel, cocoa*

HARMONIZAÇÃO DE VINHOS | WINE PAIRING

FUSION

• 600 •

PRESTIGE

• 1420 •

CONCEPT

• 1420 •