

Tangará

Jean-Georges

Café da Manhã | Seg - Sex | 6h30 - 10h30
Finais de Semana e Feriados | 7h - 11h
Breakfast | Mon - Fri | 6:30am - 10:30am
Weekends and Public Holidays | 7am - 11am

Almoço: Segunda - Fechado
Terça - Sexta | 12h30 - 15h
Sábados e Feriados: 13h - 16h
Domingos | 13h - 16h30
Lunch | Monday - Closed
Tue - Fri | 12:30 - 3:00pm
Saturday and Public Holidays | 1:00pm - 4:00pm
On Sundays | 1:00pm - 4:30pm

Jantar | Seg - Qui 19h - 23h
Sextas, Sábados e Feriados | 19h - 23h30
Domingo - Fechado
Dinner | Mon - Thu | 7pm - 11pm
Fri - Sat and Public Holidays | 7pm - 11:30pm
On Sundays | Closed

Menu Kids disponível
Kids menu available

A descrição do menu pode não conter todos os ingredientes. Em caso de alergias ou restrições alimentares, por gentileza informar a nossa equipe.

Menu description may not contain all the ingredients. In case of any food allergy, please inform our service team.

Sujeito à taxa sugerida de 10% de serviço.
Subject to a suggested 10% service charge.

Chef Jean-Georges
Chef de Cuisine Felipe Rodrigues

Todos os preços estão em Reais

All Prices are listed in Reais

COUVERT

POR PESSOA 28
Ciabatta, Focaccia de Azeitonas Pretas e Alecrim, Pão Preto com Frutos Secos, Azeite Extra Virgem e Manteiga Sem Sal
Ciabatta, Black Olive and Rosemary Focaccia, Dark Bread with Dried Fruits, Extra Virgin Olive Oil, and Unsalted Butter

CAVIAR

CAVIAR E BRIOCHE TOSTADO 246
Gemas Confitadas e Ervas Frescas
Toasted Egg Yolk, Caviar and Fresh Herbs

CAVIAR E OVOS MEXIDOS 238
Chantilly de Vodka
Softly Scrambled Egg, Vodka Whipped Cream and Caviar

CAVIAR E BLINIS 238
Crème Fraîche e Ciboulette
Caviar with Warm Crème Fraîche Blinis

CRUDO

TARTAR DE ATUM 76
Avocado, Rabanetes e Molho de Gengibre
Tuna Tartar, Avocado, Radish and Ginger Dressing

SUSHI CROCANTE DE SALMÃO 72
Emulsão de Chipotle, Shoyo e Mel
Crispy Salmon Sushi, Chipotle Emulsion and Soy Glaze

SASHIMI DE BIJUPIRÁ 78
Avocado, Vinagrete de Shoyo, Noz Pecan e Brotos
Bijupirá Sashimi with Avocado, Soy Sauce Vinaigrette Pecan and Herbs

ENTRADAS | APPETIZERS

PALMITO PUPUNHA E TOMATES ORGÂNICOS 69
Avocado e Vinagrete de Água de Coco
Tomato and Heart of Palm Salad with Avocado
Coconut Water Vinaigrette

MIX DE FOLHAS 64
Molho Rancheiro, Avocado, Ervas Frescas e Crocante de Batatas
Heart of Lettuces, Ranch Dressing, Avocado and Crispy Potatoes

BURRATA 75
Compota de Morangos, Manjerição e Azeite Extra Virgem
Burrata with Fresh Strawberry Compote, Olive Oil and Basil

INFUSÃO DE COGUMELOS 71
Queijo Parmesão, Cogumelos Salteados, Tomilho
Limão Siciliano
Mushroom Tea, Sautéed Mushrooms, Parmesan Cheese
Chili and Thyme

SALADA DE CAMARÕES 84
Folhas Jovens, Avocado, Vinagrete de Trufa
Champagne Beurre Blanc
Broiled Shrimp, Tender Greens, Avocado
Truffle Juice Vinaigrette, Champagne Beurre Blanc

VIEIRAS GRELHADAS 98
Aspargos, Palmito Pupunha, Emulsão de Gergelim
Amêndoas Tostadas e Gengibre
Seared Scallops, Asparagus, Heart of Palm
Sesame Emulsion, Roasted Almonds and Ginger

FOIE GRAS GRELHADO 112
Brioche, Compota de Morangos, Redução de Vinho Tinto
Seared Foie Gras, Strawberry Jam, Brioche
Red Wine Reduction

PEIXES | FISH

ROBALO COM ESPECIARIAS 126

Jus Agridoce e Legumes da Estação
Sea Bass Crusted with Nuts and Seeds
Sweet and Sour Jus, Vegetables

SALMÃO EM CROSTA DE QUINOA 114

Cenouras Orgânicas Glaceadas
Molho Agridoce de Cenouras, Coco e Manjeriçao
Quinoa Crusted Salmon, Sweet and Sour Carrot Sauce
Coconut and Basil

POLVO GRELHADO 130

Batatas, Salada Crocante, Erva Doce
Emulsão de Alcaparras e Limão Siciliano
Crispy Octopus, Potatoes, Fennel, Herb Salad
Lemon Caper Emulsion

CAMARÃO 134

Curry Vermelho, Brócolis, Hortelã e Arroz Jasmim
Prawns with Red Curry, Broccoli, Mint and Jasmine Rice

CARNES | MEAT

FRANGO ORGÂNICO 96

Palmito Pupunha, Shitake, Molho Parmesão e Limão Siciliano
Grilled Organic Chicken, Heart of Palm, Shitake and Parmesan Jus

PRIME RIB SUÍNO 104

Prosciutto e Cogumelos Glaceados em Vinho Branco e Sálvia
Prosciutto Wrapped Pork Chop
White Wine Glazed Mushrooms, Sage

ENTRECOTE 121

Arroz Selvagem e Abóbora Glaceada em Hibiscos e Mel
Grilled Entrecote, Hibiscus-Honey Glazed Pumpkin
Turnips and Wild Rice

CARRÉ DE CORDEIRO 125

Purê de Alho Poró, Cogumelos Salteados, Batatas Maxime
Jus de Cordeiro
Roasted Lamb Chops, Sautéed Mushrooms, Maxime Potatoes
Lamb Jus

FILET MIGNON 129

Batata Roti Trufada e Molho de Cebolas Caramelizadas
Black Truffle Latke Potato and Caramelized Onion Sauce

PASTA

GNOCCHI 124

Camarões Grelhados, Molho de Tomates e Dill
Potato Gnocchi, Shrimp, Tomato Sauce and Dill

RAVIOLI DE MOZZARELLA DE BÚFALA 98

Molho de Trufas Negras
Mozzarella Ravioli and Black Truffle Fondue

PIZZA

PIZZA DE TRUFAS E QUEIJO FONTINA 86

Black Truffle and Fontina Cheese Pizza

PIZZA DE QUEIJO 75

Mozzarella de Búfala, Tomate e Manjeriçao
Tomato, Fresh Mozzarella and Basil Pizza

PIZZA DE PROSCIUTTO 76

Figos, Ricota com Ervas e Queijo Parmesão
Fig, Prosciutto, Ricotta, Parmesan Cheese and Herbs Pizza

VEGETARIANOS

VEGGIE MAIN COURSES

PALMITO PUPUNHA E TOMATES ORGÂNICOS 82

Avocado e Vinagrete de Água de Coco
Tomato and Heart of Palm Salad with Avocado
Coconut Water Vinaigrette

INFUSÃO DE COGUMELOS 85

Queijo Parmesão, Cogumelos Salteados, Tomilho
Limão Siciliano
Mushroom Tea, Sautéed Mushrooms, Parmesan Cheese
Chili and Thyme

ARROZ SELVAGEM 88

Cogumelos, Aspargos, Cebolinha, Cenouras Fermentadas
Wild Rice, Mushrooms, Asparagus, Scallion
Fermented Carrots

MENU DEGUSTAÇÃO | TASTING MENU

4 TEMPOS FIXO | 4 COURSES 360

SUSHI CROCANTE DE SALMÃO

Emulsão de Chipotle, Shoyo e Mel
Crispy Salmon Sushi, Chipotle Emulsion and Soy Glaze

VIEIRAS GRELHADAS

Aspargos, Palmito Pupunha, Emulsão de Gergelim
Amêndoas Tostadas e Gengibre
Seared Scallops, Asparagus, Heart of Palm
Sesame Emulsion, Roasted Almonds and Ginger

CAMARÃO

Curry Vermelho, Brócolis, Hortelã e Arroz Jasmim
Prawns with Red Curry, Broccoli, Mint and Jasmine Rice

OU | OR

FILET MIGNON

Batata Roti Trufada e Molho de Cebolas Caramelizadas
Black Truffle Latke Potato and Caramelized Onion Sauce

CHEESECAKE DE CREME FRAICHE

Frutas Vermelhas e Sorbet de Morango
Creme Fraiche Cheesecake,
Red Berries and Strawberry Sorbet

HARMONIZAÇÃO PARA 4 TEMPOS

4 Glasses Wine Pairing 220

6 TEMPOS FIXO | 6 COURSES 540

TARTAR DE ATUM

Avocado, Rabanetes e Molho de Gengibre
Tuna Tartar, Avocado, Radish And Ginger Dressing

VIEIRAS GRELHADAS

Aspargos, Palmito Pupunha, Emulsão de Gergelim
Amêndoas Tostadas e Gengibre
Seared Scallops, Asparagus, Heart of Palm
Sesame Emulsion, Roasted Almonds and Ginger

FOIE GRAS GRELHADO

Brioche, Compota de Morangos e Redução de Vinho Tinto
Seared Foie Gras, Strawberry Jam, Brioche
Red Wine Reduction

ROBALO COM ESPECIARIAS

Jus Agridoce e Legumes da Estação
Sea Bass Crusted with Nuts and Seeds, Sweet and Sour Jus and
Season Vegetables

CARRÉ DE CORDEIRO

Purê de Alho Poró, Cogumelos Salteados, Batatas Maxime
Jus de Cordeiro
Roasted Lamb Chops, Sautéed Mushrooms, Maxime Potatoes
Lamb Jus

MOUSSE DE CHOCOLATE AMARGO

Sorvete de Matcha e de Hortelã
Dark Chocolate Mousse with Mint Sorbet

HARMONIZAÇÃO PARA 6 TEMPOS

6 Glasses Wine Pairing 290