

Tangará

Jean-Georges



menu

Chef Jean-Georges Vongerichten

A descrição do Menu pode não conter todos os ingredientes.

Em caso de alergias ou restrições alimentares,
por gentileza informar a nossa equipe.

Todos os preços estão em Reais.

Menu description may not contain all the ingredients.

In case of any food allergy, please inform our service team.

All prices are listed in Reais.

PARA BUSCA RÁPIDA, CLIQUE ABAIXO
FOR QUICK SEARCH, CLICK BELOW

MENU DEGUSTAÇÃO | *TASTING MENU*
HARMONIZAÇÃO DE VINHOS | *WINE PAIRING*

3

MENU DEGUSTAÇÃO VEGETARIANO
VEGETARIAN TASTING MENU

4

SOBREMESAS | *DESSERTS*
VINHO DE SOBREMESA | *DESSERT WINE*

5

CAFÉ DA MANHÃ COMPLETO
FULL BREAKFAST

6

BREAKFAST
DE NOSSA COZINHA | *FROM OUR KITCHEN*

7

CAFÉ DA MANHÃ | VEGETARIANO E VEGANO
BREAKFAST | VEGETARIAN AND VEGAN

8

MENU DEGUSTAÇÃO 6 TEMPOS

TASTING MENU 6 COURSES

• 675 •

ATUM E FRUTAS TROPICAIS

Infusão de Limão e Coco e
Pérolas de Tapioca com Especiarias
*Tuna with Tropical Fruits, Tapioca Pearls,
Lime & Coconut Broth*

VIEIRAS GRELHADAS

Tomates, Croutons,
Azeite Extra Virgem e Manjeriço
*Seared Scallops with Basil, Crushed Tomatoes,
Croutons and Olive Oil*

FOIE GRAS GRELHADO

Purê de Maçã Verde e Espuma de Ponzu
Seared Foie Gras, Green Apple Puree Ponzu Foam

ROBALO COM ESPECIARIAS

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

CARRÉ DE CORDEIRO

Bolonhesa de Cogumelos,
Brócolis Ramoso e Pecorino Romano
*Roasted Rack of Lamb, Mushroom Bolognese,
Broccoli Rabe and Pecorino Romano*

GANACHE DE CHOCOLATE E AMENDOIM TOSTADO

Chocolate 70%, Sorvete de Amendoim
Tostado com Mel, Tuille de Cacau
*Chocolate Ganache with
Honey Roasted Peanut Ice Cream*

HARMONIZAÇÃO DE VINHOS

WINE PAIRING

• 420 •

MENU DEGUSTAÇÃO 5 TEMPOS

TASTING MENU 5 COURSES

VEGETARIANO | VEGETARIAN

• 410 •

PALMITO DE PUPUNHA E FRUTAS TROPICAIS

Infusão de Capim-limão e Coco, Pérolas de Tapioca com Especiarias

*Heart of Palm with Tropical Fruits, Tapioca Pearl,
Lemon Grass and Coconut Broth*

ALCACHOFRA E COUSCOUS MARROQUINO

Abóbora Assada, Cogumelos, Pepino,
Amêndoas Tostadas e Hortelã

*Artichoke, Mint Couscous, Pumpkin,
Mushrooms, Cucumber and Toasted Almond*

CURRY VERDE

Brócolis, Cogumelos, Couve-Flor, Cenouras,
Coentro e Raspas de Limão

*Green Curry with Broccoli, Mushroom,
Cauliflower, Carrots, Cilantro and Lime Zest*

RAVIOLI

Mozzarella de Búfala e Molho de Trufas Negras

Buffalo Mozzarella, Ravioli Black Truffle Fondue

GANACHE DE CHOCOLATE E AMENDOIM TOSTADO

Chocolate 70%, Sorvete de Amendoim
Tostado com Mel, Tuille de Cacau

*Chocolate Ganache with Honey
Roasted Peanut Ice Cream*

HARMONIZAÇÃO DE VINHOS

WINE PAIRING

• 320 •

SOBREMESAS | DESSERTS

GANACHE DE CHOCOLATE E AMENDOIM TOSTADO 50
Chocolate 70%, Sorvete de Amendoim
Tostado com Mel, Tuille de Cacau
Chocolate Ganache with Roasted Peanut Ice Cream and Honey

MORANGOS MARINADOS 50
Sorvete de Milho Verde Tostado, Chips de Morango,
Doce de Leite com Amêndoas e Merengue
*Sweet Corn Ice Cream, Marinated Strawberries,
Dulce de Leche with Almond and Meringue*

ALASKA DE MARACUJÁ 50
Sorbet de Maracujá, Maracujá Doce e Merengue
Fresh Passion Fruit Alaska, Passion Fruit Sorbet

PÊRAS EM CALDA 50
Sorvete de Baunilha, Avelãs Caramelizadas e Calda de Chocolate
Poached Pear, Vanilla Ice Cream, Candied Hazelnuts, Chocolate Fudge

MOUSSE DE CHOCOLATE VEGANO 48
Crocante de Hortelã com Chocolate e Sorbet de Coco
Vegan Chocolate Mousse, Mint Chocolate Crumble and Coconut Sorbet

VINHO DE SOBREMESA DESSERT WINE

	Taça Glass	Garrafa Bottle
ALEMANHA • PFALZ Ludwig Wagner & Sohn Auslese 2014 <i>Ortega</i>	58	441
FRANÇA • SAUTERNES Les Compères <i>Semillon, Sauvignon Blanc</i>	77	641

CHAMPAGNE

Ruinart Blanc de Blancs	172	855
Möet & Chandon Vintage Brut 2006		830

CAFÉ DA MANHÃ COMPLETO

FULL BREAKFAST

• 140 •

- Espumante
Sparkling Wine
- Sucos da Estação
Fresh Juices
- Café, Leite, Chocolate e Chá
Coffee, Milk, Chocolate & Tea
- Frutas Frescas da Estação
Seasonal Fresh Fruits
- Seleção de Queijos e Frios
Cheese And Cold Cuts Selection
- Variedades de Cereais e Iogurtes
Assorted Cereal and Yoghurt
- Seleção de Pães Doces e Salgados
Assorted Breads and Pastries
- Manteiga, Mel e Geleias
Butter, Honey & Jam

BREAKFAST

DE NOSSA COZINHA | FROM OUR KITCHEN

MINGAU DE AVEIA, BANANA E CANELA

Oatmeal, Banana and Cinnamon

AÇAÍ COM MORANGO E GRANOLA

Açaí Bowl with Strawberry and Granola

PANQUECA AMERICANA

Frutas Vermelhas e Xarope de Maple

Buttermilk Pancakes, Fresh Berries and Maple Syrup

TAPIOCA

Queijo, Presunto, Tomate, Peito de Peru, Queijo Minas, Orégano, Ovos Mexidos, Coco com Leite Condensado
Cheese, Ham, Tomato, Turkey Breast, Fresh Cheese, Oregano, Scrambled Eggs, Coconut and Condensed Milk

TORRADA DE SALMÃO DEFUMADO E AVOCADO

Avocado Toast with Smoked Salmon Toasted Sunflower Seeds

OVOS COZIDOS, MEXIDOS OU FRITOS

Acompanha Batata Rosti, Bacon,
Mini Linguiça e Tomate Assado

Boiled, Scrambled or Fried Eggs served with Rosti Potato, Bacon, Sausages and Roasted Tomato

OVOS BENEDICTINE

Presunto ou Salmão Defumado ou Espinafre
Eggs Benedictine, Choice of Ham, Smoked Salmon or Spinach

OVOS POCHÉ

Cogumelos Salteados, Parmesão e Torradas
Poached Eggs, Mushroom, Parmesan and Toast

CAFÉ DA MANHÃ | BREAKFAST

OPÇÕES VEGETARIANAS | VEGETARIAN OPTIONS

- Ovos mexidos, espinafre salteado,
tomate e avocado
*Scrambled eggs, sautéed spinach,
tomatoes and avocado*
- Tapioca com mozzarella de búfala,
tomate e manjericão
*Tapioca with buffalo mozzarella,
tomato and basil*
- Tapioca com creme de avelã
e morangos
*Tapioca with hazelnut cream
and strawberries*

CAFÉ DA MANHÃ | BREAKFAST

OPÇÕES VEGANAS | VEGAN OPTIONS

- Aveioca, avocado, feta vegano e tomate
*Mix of oats and tapioca, avocado,
vegan feta cheese and tomato*
- Panqueca de amêndoa com chia e linhaça,
morangos e maple syrup
*Almond pancake with chia and linseed,
strawberries and maple syrup*
- Mingau de aveia com leite de amêndoas,
banana e canela
*Oatmeal with almond milk,
banana and cinnamon*