

# PATEO

## DO PALÁCIO

*Chef Jean-Georges Vongerichten*

*Chef Filipe Rizzato*

### INFORMAÇÕES GERAIS | GENERAL INFORMATION

Oferecemos água filtrada de forma gratuita mediante a solicitação.  
*We offer filtered 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.*

### SOBRE PRODUTOS ALERGÊNICOS | FOOD ALLERGY

(1) Cereais contendo glúten\* (2) Oleaginosas\*\* (3) Soja (4) Ovos (5) Leite (6) Peixe (7) Crustáceos (8) Moluscos

*\*Presente no trigo, centeio, cevada, aveia e suas estirpes hibridizadas.*

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

(1) *Cereals containing gluten\** (2) *Oilseeds\*\** (3) *Soybean* (4) *Eggs* (5) *Milk* (6) *Fish* (7) *Crustaceans* (8) *Molluscs*

*\*Present in wheat, rye, barley, oats and their hybridized strains.*

*\*\*Almonds, hazelnuts, cashew nuts, horse nuts, macadamia nuts, pecans, pistachios and pinoli.*

### 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.*

—  
Todos os preços estão em reais. *All prices are listed in reais.*

# COCKTAILS | BARTENDER'S CHOICE

---



MANDARITTO (leve, frutado, refrescante) Grand Manier, espumante, sherbet de tangerina, vodka de trigo, espumante <i>Grand Manier, sparkling wine, tangerine sherbet, wheat based vodka</i>	55
...BUT NOT FOR ME (encorpado, levemente seco, intenso) Rum envelhecido, blend de vermouths, mel de Jerez, orange bitter <i>Aged rum, blend of vermouths, Sherry honey, orange bitter</i>	55
THE FASHIONABLE SPRITZ (frutado, leve e refrescante) Aperol com infusão de morangos, Lillet e espumante <i>Strawberries infused Aperol, Lilet and sparkling wine</i>	52
P&B SOUR (frutado, cítrico, vínico) Vermute bianco, Old Tom gin, frutas vermelhas, cordial de maracujá <i>White vermouth, Old Tom gin, red berries, passion fruit cordial</i>	55
RED * (leve, refrescante, cítrico) Pisco, Cachaça branca, hibisco, mix de cítricos, gengibre <i>Pisco, Cachaça, hibiscus, citric mix, ginger</i>	55
OLD PIRATE (encorpado, achocolatado, intenso) Rum com especiarias, Antica Formula, Cointreau Noir, calda de amarena <i>Spiced rum, aged Vermouth, Cointreau Noir, amarena syrup</i>	57
CASH(EW) (leve, refrescante, cítrico) Gin em infusão de caju, Tequila blanca, syrup de agave, <i>Infused cashew gin, Tequila blanca, agave syrup</i>	57
BOURBON BEE (amadeirado, frutado, cítrico) Kentucky straight bourbon, Aperol, nectar de mel e abacaxi, Angostura <i>Kentucky bourbon, Aperol, honey, pineapple, Angostura</i>	59
PENICILINA (picante, amadeirado e encorpado) Cachaça envelhecida, scotch whisky, mel, gengibre e maracujá, Angostura, finalizado com spray trufado <i>Aged Cachaça, scotch whisky, honey, ginger, passion fruit, Angostura, finalized with peated whisky spray</i>	55

## THE GIN CORNER

---

BASIL SMASH Bombay gin, manjeriçao basilico fresco, sour mix <i>Bombay gin, fresh basil, sour mix</i>	55	TONICS	
WHITE NEGRONI Bulldog gin, Luxardo bitter bianco, Lillet	57	TANQUERAY TEN TONIC Siciliano, Tahiti, Zimbro <i>Lemon, Lime, Juniper</i>	59
NEGRONI Beefeater 24, Campari, blend de vermouths	59	HENDRICK'S TONIC Pepino, Anis   <i>Cucumber, Anise</i>	59
FITZGERALD Roku gin, Angostura, sour mix	57	BEEFEATER PINK TONIC Hortelã, Morango   <i>Mint, strawberry</i>	55
SHERRY MARTINEZ Tanqueray Ten, Solera Cream, Oloroso, Luxardo Maraschino	59	THE BOTANIST TONIC Alecrim, Siciliano   <i>Rosemary, lemon</i>	65



# DESIGNED TO SHARE

	PIZZETTA PROSCIUTTO DE PARMA (1, 5)	92
	Mozzarella de búfala fresca, molho de tomate e rúcula selvagem <i>Prosciutto di parma pizzetta, fresh mozzarella, tomato sauce and wild arugula</i>	
	FRITAS TRUFADAS DO PALÁCIO	54
	Batata frita da casa com azeite trufado, queijo parmesão e maionese trufada <i>Homemade french fries with truffled olive oil, parmesan cheese and truffled mayo</i>	
	CROQUETES (1,3,4,5)	65
	Croquetes de presunto de parma, aioli defumada e páprica <i>Parma ham croquettes, paprika and smoked aioli</i>	
	CARPACCIO (1, 5)	92
	Carpaccio de filé mignon, rúcula, vinagrete de limão, lascas de parmesão, cogumelos frescos laminados e picles de pimenta jalapeño <i>Beef tenderloin carpaccio, arugula, lemon vinagrete, parmesan shaves, sliced fresh mushroom and pickled jalapeño</i>	
	TARTAR DE SALMÃO (1, 5, 6)	79
	Ciabatta tostada   <i>Salmon tartare on warm garlic bread</i>	
	PASTEL DE TRUFAS E QUEIJO FONTINA (1,3,5)	67
	Pastéis recheados de salsa de trufas negras e queijo fontina <i>Fritters filled with black truffle sauce and Fontina cheese</i>	
	COXINHAS DE FRANGO (1, 3, 4, 5)	54
	Aioli e picles <i>Traditional brazilian chicken “coxinha” with aioli and pickles</i>	
	PATEO CHARCUTERIE (1, 5)	145
	Prosciutto de parma, chorizo, copa, queijo brie, taleggio e gorgonzola doce <i>Meat and cheese plate with parma ham, chorizo, coppa, brie, taleggio and gorgonzola dolce cheese</i>	

## PLEASE, DO NOT SHARE

	COXINHA DE FRANGO COM CAVIAR (UNIDADE) (1,3,4,5,6)	96
	<i>Non tradicional at all Brazilian chicken “coxinha” with caviar (piece)</i>	

# PIZZAS

	Mozzarella de búfala, tomates e manjeriçao (1, 5)	89
	<i>Tomato, basil and fresh mozzarella</i>	
	Salsa de trufas e queijo fontina (1, 5)	107
	<i>Black truffle and fontina cheese</i>	

# JUST TO START

---

## SALADA COM ATUM SELADO (4, 6) 83

Com ovos, vagens, batatinhas e azeitonas kalamata  
*Seared tuna salad with eggs, green beans, baby potatoes and kalamata olives*

## SALADA CAESAR (1, 5, 6) 72

Com radicchio, endívias, alface romana croutons e queijo parmesão  
*Italian chicories caesar salad*

## SALADA GREGA (VEGAN) 72



Rúcula, tomates orgânicos, pepino, azeitona kalamata, queijo feta vegano  
*Greek salad with arugula, organic tomatoes, cucumber, kalamata olives, vegan feta cheese*

## SALADA DE COUVE KALE (VEGAN) (2) 78



Batata doce assada, quinoa, avocado, nozes caramelizadas,  
queijo feta vegano e vinagrete de limão e gengibre  
*Kale salad, baked sweet potato, quinoa, avocado, caramelized walnuts,  
vegan feta cheese, ginger and lime vinaigrette*

## SOPA DE FRUTOS DO MAR (1, 4, 6, 7, 8) 130

Com camarões, pescado do dia, lula, polvo e mexilhões com aioli  
*Fish stew with aioli, shrimp, catch of the day, squid, octopus and mussels*

## BURRATA (1, 2, 5) 84



Com melancia grelhada, purê de tomate seco, rúcula e pinolis  
*Burrata cheese with grilled watermelon, sundried tomato purée, pine nuts*

## RAVIOLO DE FRUTOS DO MAR (1,4,5,7,8) 90

Massa fresca recheada de lagosta, camarão e vieira com ovas de mujol e creme de espinafre  
*Fresh pasta stuffed with lobster, shrimp and scallop with mujol roe and creamy spinach*

# SANDWICHES

---

## FISH BRIOCHE (1,4,6) 69

Brioche, molho tártaro, alface romana e ovas de mujol  
*Crispy fish sandwich, tartar sauce, romaine lettuce and mujol roe*

## CHEESEBURGER (1, 4, 5) 75

Brie, maionese de trufas, picles e baby romana  
*Brie, truffled mayonnaise, pickles and baby romaine lettuce*

## HAMBURGUER VEGANO (1, 3) 68



Hambúrguer vegano, maionese vegana de cajú, baby romana e picles de cebola  
*Vegan burger, cashew vegan mayo, baby romain lettuce and onion pickled*



# NOSSO COUVERT

---

Ciabatta, focaccia, azeite extra virgem | *Ciabatta, focaccia, extra virgin olive oil* (1, 5) 27



## RICE & PASTA

---

-  **RISOTO DE COGUMELOS (5)** 115  
Ervas frescas, parmesão e raspas de limão siciliano | *Mushroom risotto, fresh herbs, parmesan and lemon zest*
- ARROZ DE CAMARÃO PROVENÇAL (5, 6, 7)** 138  
Molho cremoso de champagne e ovas de mujol | *Prawns provencale rice, champagne creamy sauce, mujol caviar*
- RICIOLLI (1,4,5)** 92  
Com panceta dourada, purê de abóbora assada, rúcula selvagem, tomate cereja e Grana Padano  
*Riciolli pasta with crispy pancetta, roasted pumpkin purée, arugula, cherry tomatoes and Grana Padano.*
-  **RAVIOLI FRESCO DA CASA (1,4,5)** 105  
Agnolotti de ricota com hortelã, raspas de limão siciliano e manteiga de sálvia  
*Homemade ricotta agnolotti, mint, lemon zest and sage butter*

## MAIN COURSES

---

-  **COUVE FLOR GRELHADA (2) • VEGAN** 86  
Tahini de açafraão da terra, pickles de cebola roxa, pistache e gergelim  
*Grilled cauliflower, tumeric tabini, pickled red onions, pistachio and sesame seeds*
-  **BERINJELA À MILANESA (1,2)** 78  
Molho de tomate, mozzarella de búfala e rúcula selvagem  
*Aubergine Milanese, tomato sauce, buffalo mozzarella and wild arugula*
- SALMÃO EM CROSTA DE CHIA (2,4,5,6)** 126  
Creme de batata, espinafre salteado e frutas secas  
*Chia crusted salmon, potato cream, sauteed spinach and dried fruits*
- PESCADO DO DIA (5)** 122  
Cuscuz de couve-flor, iogurte de limão | *Fish of the day, cauliflower couscous, lemon yogurt*
- POLVO GRELHADO (1, 2, 8)** 132  
Batata ao murro e molho romesco de avelãs  
*Grilled octopus, roasted potatoes, romanesco sauce with hazelnuts*
- PERNIL DE CORDEIRO GRELHADO (5)** 130  
Arroz com especiarias, cebolas crocantes e coalhada caseira  
*Grilled lamb shank, spiced rice, crispy onions and homemade curd*
- CHORIZO BLACK ANGUS GRELHADO (1, 4, 5)** 135  
Salada de batatas do Palácio com farofa de bacon  
*Grilled black angus sirloin steak, homemade potato salad, cassava flour "farofa" with crispy bacon*
- FILÉ MIGNON GRELHADO (5)** 135  
Purê de batata trufado, legumes salteados e molho roti  
*Filet Mignon, truffled mashed potato, sauteed vegetables and beef jus*

# SOBREMESAS | DESSERTS

---

PAVLOVA DE MORANGO (4, 5) 52

Fromage blanc, sorbet de morango

*Strawberry Pavlova, fromage blanc and strawberry sorbet*

SUNDAE DE CARAMELO (2, 4, 5) 52

Pipoca e amendoins caramelizados, calda de chocolate e flor de sal

*Caramelized popcorn and peanuts, whipped cream, hot fudge and Fleur de Sel*

MIL FOLHAS DE DOCE DE LEITE (1, 2, 4, 5) 52

Com avelãs e creme de baunilha

*Dulce de leche and hazelnut mille feuille*

PETIT GATEAU (1, 4, 5) 52

Sorvete de baunilha

*Warm chocolate cake and vanilla ice cream*

MOUSSE DE CHOCOLATE VEGANO (1) 52

Mousse de chocolate vegano, crocante de hortelã com chocolate e sorbet de coco

*Vegan chocolate mousse, crispy of mint and chocolate, coconut sorbet*

FRUTAS FRESCAS COM SORBET DE MARACUJÁ 49

*Fresh fruit and passion fruit sorbet*

# MOCKTAILS

---

BERRY COLLINS	28
Framboesas, xarope de frutas vermelhas, limão e club soda <i>Raspberries, homemade red berries syrup, lemon juice and club soda</i>	
EASY & STORMY	28
Mel de especiarias, xarope de gengibre, limão e club soda <i>Spiced honey, homemade ginger syrup, lime and club soda</i>	
TOMATO JUICE	28
Suco de tomate temperado com mix de pimentas do Palácio Tangará <i>Tomato juice, with homemade pepper mix</i>	
THYME LEMONADE	25
Xarope de tomilho, limão e club soda <i>Thyme syrup, lemon and club soda</i>	

# LICORES | LIQUEURS

---

48

Amarula | Bailey's | Limoncello | Licor 43 | Drambuie | Frangélico  
Amaretto Disaronno | Cointreau | Peachtree | Benedictine | Mozart  
Jägermeister | Cherry Heering | Fernet Branca | Sambuca | Grappa  
Grand Marnier | Green Chartreuse | Yellow Chartreuse | Chambord  
Cointreau Noir | Tia Maria | Amaro di Angostura

# AFTER DINNER

---

CARAMEL ESPRESSO	55
Licor de café, Vodca, caramelo salgado, espresso <i>Coffee liqueur, vodka, salted caramel and espresso</i>	
CARAJILLO	55
<i>Licor 43, espresso</i>	
ESPRESSO TONIC	55
Água tônica, espresso, laranja   <i>Tonic water, espresso and orange</i>	
GRAPPA	
<i>Sassicaia</i>	390
<i>Nonino</i>	55

## GIN

---

The London One Dry Gin	60
Tanqueray Ten London Dry Gin	60

The Botanist	60
Beefeater 24	60
Bulldog	55
Gin Mare	70
Monkey 47	72
Saffron	60

## VODKA

---

Ketel One	50
Stolichnaya	45
Stolichnaya Elit	79
Grey Goose	55
Ciroc	50
Belvedere	55
Haku	75

## TEQUILA

---

Herradura Añejo	44
Patron Silver	70
Patron Reposado	80
Patron Añejo	110

---

ASK FOR A MARGARITA	+6
---------------------	----

---

## RUM

---

Havana Club 3 anos	45
Havana Club 7 anos	50
Havana Club Selección de Maestros	75

Bacardi 8 anos	55
----------------	----

Zacapa 23 anos	80
----------------	----

Zacapa XO	96
-----------	----

Botucal	80
---------	----

Mountgay Black Barrel	65
-----------------------	----

The Kraken	55
------------	----

Appleton State	45
----------------	----

---

GRAB A MOJITO	+5
---------------	----

---

## CACHAÇA

---

Leblon Signature	45
------------------	----

Yaguara Prata	40
---------------	----

Yaguara Orgânica	55
------------------	----

Sapucaia Florida	45
------------------	----

Maria Isabel Jequitibá	50
------------------------	----

Armazém Vieira Safira	50
-----------------------	----

---

FOR A CAIPIRINHA	+6
------------------	----

---



## BLENDDED SCOTCH WHISKEY

---

Johnnie Walker		Buchanan's 12 anos	54
Black Label	50	Buchanan's 18 anos	140
Double Black	55	Old Parr	55
Gold Reserve	100	Chivas 12 anos	50
18 anos	130	Chivas 18 anos	96
Blue Label	225	Royal Salute 21 anos	210

## SINGLE MALT

---

Glenfiddich 12 anos	73	Glenmorangie 10 anos	102
Glenfiddich 15 anos	96	Jura 18 anos	162
Glenfiddich 18 anos	168	Glenlivet 15 anos	92
Macallan 12 anos	115	Glenlivet 18 anos	150
Macallan 15 anos	250		
Macallan 12 Triple Cask	96		

## AMERICAN WHISKEY

---

Woodford Reserve	55	Jack Daniels Sinatra	125
Bulleit	55	Jack Daniels Single Barrel	82
Markers Mark	72	Gentleman Jack	60

## IRISH WHISKEY

---

Jameson			50
---------	--	--	----

## COGNAC & BRANDY

---

Hennessy VSOP	105	Remy Martin VSOP	95
Hennessy XO	290	Remy Martin XO	257
Courvoisier XO	225	Louis XIII 25ml	1418
Camus XO	360	Louis XIII 50ml	2625
Hennessy Paradise	920		

## SOFT DRINKS

---

Água Mineral com e sem gás <i>Still and sparkling Mineral Water</i>	14
Refrigerantes   Sodas	14
Acqua Panna 505ml	30
San Pellegrino 505ml	30

## SUCOS | JUICES

---

Suco de abacaxi, laranja ou melancia <i>Fresh juice at your choice pineapple, orange or watermelon</i>	17
--	----

## CHÁS GELADOS

---

### ICED TEAS

<b>PINACOTECA</b> Infusão de chá preto, limão taiti, xarope de gengibre com mel de especiarias <i>Black tea infusion, lime, ginger syrup with spiced honey</i>	26
<b>JARDIM BOTÂNICO</b> Infusão de rooibos e baunilha, limão taiti, xarope de hibisco <i>Rooibos tea infusion with vanilla, lime, hibiscus syrup</i>	26
<b>BIENAL</b> Chá preto com bergamota, sherbet de tangerina, limão taiti <i>Earl grey, mandarin sherbet, lime</i>	26

## CERVEJAS

---

### BEERS

Stella Artois 330ml	20
Estrella Galicia 330ml	20
Dama Bier IPA 330ml	35
Heineken	22
Corona	23

## CHÁS E INFUSÕES

---

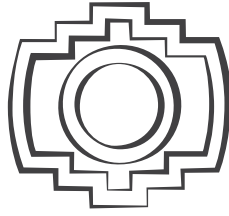
### THE HOT CORNER

Chá Preto   <i>Black Tea</i> Melange Quatre Fruits Rouge Earl Grey	20
Chá Verde   <i>Green Tea</i> Yunnan Mint	20
Infusões   <i>Infusions</i> Camomille Rooibos Vanille Carcadet Nuit D`ete Tisane du Roy	20

## CAFÉS

---

Espresso illy	14
Espresso Macchiato	15
Macchiato	15
Latte Macchiato	16
Americano	14
Cappuccino	16



PATEO

DO PALÁCIO

*Chá da Tarde*

AFTERNOON TEA

• 190 •



*Chef Jean-Georges Vongerichten*

O nosso Chá da Tarde é servido das 15h às 18h.

*Available from 3pm until 6pm.*

# CHÁ DA TARDE

---

## AFTERNOON TEA

---

### FINGER SANDWICHES

- Pepinos, Mascarpone, Dill e Hortelã  
*Cucumber, Mascarpone, Dill and Mint*
- Ovos Cozidos, Rúcula Selvagem e Ciboulette  
*Egg Salad, Arugula and Ciboulette*
- Salmão Defumado com Molho Remoulade  
*Smoked Salmon with Remoulade Sauce*
- Presunto Royal, Queijo Comté e Mostarda Ancienne  
*Royal Ham, Comté Cheese and Ancienne Mustard*
- Frango Orgânico com Especiarias e Ervas Frescas  
*Free Range Chicken with Spices and Fresh Herbs*

---

### VIENNOISERIES

- Folhado de Chocolate  
*Pain au Chocolat*
- Folhado de Goiaba  
*Guava Pastry*
- Croissant  
*Layered Yeast-leavened Dough*

---

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.

---

## SCONES

---

- Scone Clássico  
*Classic Scone*
- Scone de Chocolate Belga com Noz Pecan  
*Belgian Chocolate and Pecan Nut Scone*
- Compota de Frutas Vermelhas do Palácio  
*Palácio's Red Berries Compote*
- Creme de Limão Siciliano | *Lemon Curd*

---

## PÂTISSERIES

---

- Macarrons de Framboesa,  
Coco e Amêndoas com Doce de Leite  
*Raspberry, Coconut and Almonds  
with Dulce de Leche Macarrons*
- Tartelette de Limão Siciliano e Merengue  
*Lemon and Meringue Tartelette*
  - Eclair do Palácio | *Palácio's Eclair*
- Pavlova de Morango | *Strawberry Pavlova*

---

## BEBIDAS | BEVERAGES

---

### SELEÇÃO DE CAFÉS • ILLY COFFEE SELECTION

- Espresso • Cappuccino • Macchiato • Latte

### CHOCOLATE QUENTE DO PALÁCIO HOT CHOCOLATE

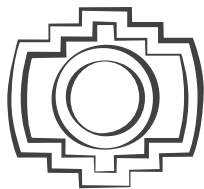
### SUCO DO DIA | JUICE

### SELEÇÃO DE CHÁS TEA SELECTION

- Cleylon Earl Grey
- Cleylon 4 Fruits Rouge
- Yunnan Green
- Tisane du Soleil
- Rooibos Vanille
- Carcadet

---

*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.*



# PATEO

DO PALÁCIO

## BIG BAND SUNDAY Brunch

• 385 •

O nosso Brunch é servido das 13h às 16h.

*Available from 1pm until 4pm.*

### INFORMAÇÕES GERAIS | GENERAL INFORMATION

Oferecemos água filtrada de forma gratuita mediante a solicitação.  
*We offer filtered water as courtesy upon request.*

### SOBRE PRODUTOS ALERGÊNICOS | FOOD ALLERGY

(1) Cereais contendo glúten\* (2) Oleaginosas\*\* (3) Soja (4) Ovos (5) Leite (6) Peixe (7) Crustáceos (8) Moluscos

\*Presente no trigo, centeio, cevada, aveia e sua estirpes hibridizadas.

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

(1) Cereals containing gluten\* (2) Oilseeds\*\* (3) Soy (4) Eggs (5) Milk (6) Fish (7) Crustaceans (8) Molluscs

\*Present in wheat, rye, barley, oats and their hybridized strains.

\*\*Almonds, hazelnuts, cashew nuts, horse nuts, macadamia nuts, pecans, pistachios and pinoli.

### 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.*

# BIG BAND

---

## PRIMEIRO MOMENTO | FIRST COURSE

---

### PÃES E FOLHADOS

Servidos com manteiga (5), coalhada (5) e azeite extra virgem  
*Breads and viennoiserie side with butter, olive oil and cheese curd*

### QUEIJOS E CHARCUTERIE (5)

Conservas e geléia de māmão e cardamomo  
*Selection of cheeses, charcuterie, pickled and papaya jam with cardamom*

### OSTRAS FRESCAS (8)

Com água de coco | *Fresh oysters with coconut water*

### CRISPY SUSHI COM SALMÃO E HORTELÃ (1,3,4,6)

*Crispy sushi with salmon and mint*

### TARTAR DE BIJUPIRÁ (6)

Azeite defumado e redução de tangerina  
*Cobia tartar, Smoked Olive Oil and Tangerine Dressing*

## SEGUNDO MOMENTO | SECOND COURSE

---

### ARROZ DE POLVO (5,7,8)

Molho de camarão | *Octopus rice and shrimp sauce*

### RISOTO DE ABÓBORA (2,5)

Com queijo feta e amêndoas  
*Pumpkin risotto with feta cheese and almonds*

### SALMÃO EM CROÛTE (1,2,3,4,5,6)

Molho holandaise com avelãs  
*Salmon em croûte, hazelnuts and hollandaise sauce*

### FILET MIGNON (5)

Purê de batata trufado ao molho roti  
*Beef tenderloin with truffled potato purée and roti sauce*

### RICCIOLI DE LEITÃO (1,4,5)

Com erva doce e crocante de ervas  
*Pork riccioli with fennel seeds and crispy herbs*

---

# SUNDAY BRUNCH MENU

---

## TERCEIRO MOMENTO | THIRD COURSE

---

MIL FOLHAS DO PALÁCIO (1,4,5)  
Doce de leite, creme patissier e frutas vermelhas  
*Mille feuille, patissier cream and red berries*

PAVLOVA DE FRUTAS AMARELAS  
E COULIS DE MARACUJÁ (4,5)  
*Yellow fruits pavlova and passion fruit coulis*

FRUTAS FRESCAS  
Coulis de morango e sorbet de framboesa  
*Fresh fruits, strawberry coulis and raspberry sorbet*

BANOFFEE (1,2,4,5)  
Creme de baunilha, chantilly e crumble de amêndoas  
*Banana sweet, vanilla and whipped cream with almond crumble*

MOUSSE DE CHOCOLATE (1,2,4,5)  
Crocante de caramelo salgado e sorvete de menta  
*Dark chocolate mousse with salted caramel and mint ice cream*

## BEBIDAS | BEVERAGES

---

SELEÇÃO DE CHÁS E CAFÉS  
*Tea and coffee selection*

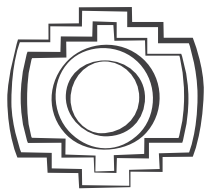
REFRIGERANTES E SUCOS  
*Soft drink and juices*

ESPUMANTE  
*Sparkling wine*

VINHO TINTO  
*Red wine*

---





# PATEO

DO PALÁCIO

## FREE JAZZ SUNDAY Brunch

• 385 •

O nosso Brunch é servido das 13h às 16h.

*Available from 1pm until 4pm.*

### INFORMAÇÕES GERAIS | GENERAL INFORMATION

Oferecemos água filtrada de forma gratuita mediante a solicitação.  
*We offer filtered water as courtesy upon request.*

### SOBRE PRODUTOS ALERGÊNICOS | FOOD ALLERGY

(1) Cereais contendo glúten\* (2) Oleaginosas\*\* (3) Soja (4) Ovos (5) Leite (6) Peixe (7) Crustáceos (8) Moluscos

\*Presente no trigo, centeio, cevada, aveia e sua estirpes hibridizadas.

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

(1) *Cereals containing gluten\** (2) *Oilseeds\*\** (3) *Soy* (4) *Eggs* (5) *Milk* (6) *Fish* (7) *Crustaceans* (8) *Molluscs*

\*Present in wheat, rye, barley, oats and their hybridized strains.

\*\*Almonds, hazelnuts, cashew nuts, horse nuts, macadamia nuts, pecans, pistachios and pinoli.

### 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.*

# FREE JAZZ

---

## PRIMEIRO MOMENTO | FIRST COURSE

---

### PÃES E FOLHADOS (1,5)

Servidos com manteiga, coalhada e azeite extra virgem  
*Breads and viennoiserie side with butter, olive oil and curd*

### QUEIJOS E CHARCUTERIE (5)

Conservas e geléia de figo  
*Selection of cheeses, Charcuterie, pickles and fig jam*

### OSTRAS FRESCAS (8)

Vinagrete de manga  
*Fresh oyster with mango vinaigrette*

### CRISPY SUSHI DE ATUM (1,3,4,6)

*Tuna crispy sushi*

### TARTAR DE SALMÃO, PONZU, YUZU E FURIKAKE (1,3,6)

*Salmon tartare, ponzu, yuzu and furikake*

## SEGUNDO MOMENTO | SECOND COURSE

---

### ARROZ DE PATO (5)

Linguiça defumada e azeitonas sicilianas  
*Duck rice, smoked sausages and sicilian olives*

### RISOTO TRUFADO COM VINAGRETE DE PÊRA (2,5)

*Truffled risotto with pear vinaigrette*

### BEEF WELLINGTON (1,4,5)

### SALMÃO GRELHADO (5,6)

Purê de mandioquinha e molho Beurre Blanc  
*Grilled salmon, parsnip purée and Beurre Blanc sauce*

### RAVIOLI DE MOZZARELLA DE BÚFALA (1,4,5)

Molho de tomate e manjericão  
*Ravioli filled with buffalo mozzarella, pomodoro sauce and basil*

---

# SUNDAY BRUNCH MENU

---

## TERCEIRO MOMENTO | THIRD COURSE

---

### MIL FOLHAS DE CUMARU (1,4,5)

Mel e coulis de tangerina

*Cumaru mille feuille, honey and tangerine coulis*

### PAVLOVA DE FRUTAS VERMELHAS (4,5)

*Red berries pavlova*

### FRUTAS FRESCAS AMARELAS (4,5)

Creme inglês de hortelã e sorbet de maracujá

*Fresh yellow fruits, mint crème anglaise and passion fruit sorbet*

### BANOFFEE (1,2,4,5)

Creme de doce de leite, chantilly e crocante de avelãs

*Banoffee, dulce de leche, whipped cream and crunch hazelnut*

### MOUSSE DE CHOCOLATE BRANCO (1,2,4,5)

Crumble de chocolate amargo e sorvete de limão siciliano

*White chocolate mousse with dark chocolate crumble and lemon ice cream*

## BEBIDAS | BEVERAGES

---

### SELEÇÃO DE CHÁS E CAFÉS

*Tea and coffee selection*

### REFRIGERANTES E SUCOS

*Soft drink and juices*

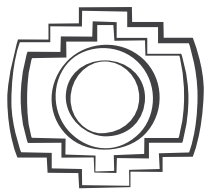
### ESPUMANTE

*Sparkling wine*

### VINHO TINTO

*Red wine*

---



# PATEO

DO PALÁCIO

## FUSION JAZZ SUNDAY Brunch

• 385 •

O nosso Brunch é servido das 13h às 16h.

*Available from 1pm until 4pm.*

### INFORMAÇÕES GERAIS | GENERAL INFORMATION

Oferecemos água filtrada de forma gratuita mediante a solicitação.  
*We offer filtered water as courtesy upon request.*

### SOBRE PRODUTOS ALERGÊNICOS | FOOD ALLERGY

(1) Cereais contendo glúten\* (2) Oleaginosas\*\* (3) Soja (4) Ovos (5) Leite (6) Peixe (7) Crustáceos (8) Moluscos

\*Presente no trigo, centeio, cevada, aveia e sua estirpes hibridizadas.

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

(1) *Cereals containing gluten\** (2) *Oilseeds\*\** (3) *Soy* (4) *Eggs* (5) *Milk* (6) *Fish* (7) *Crustaceans* (8) *Molluscs*

\*Present in wheat, rye, barley, oats and their hybridized strains.

\*\*Almonds, hazelnuts, cashew nuts, horse nuts, macadamia nuts, pecans, pistachios and pinoli.

### 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.*

# FUSION JAZZ

---

## PRIMEIRO MOMENTO | FIRST COURSE

---

### PÃES E FOLHADOS (1,5)

Servidos com manteiga, coalhada e azeite extra virgem  
*Breads and viennoiserie side with butter, olive oil and curd*

### QUEIJOS E CHARCUTERIE (5)

Conservas e chutney de manga  
*Selection of cheeses, charcuterie, pickles and mango chutney*

### OSTRAS FRESCAS (8)

Com espuma de limão | *Fresh oyster with lemon foam*

### CRISPY SUSHI COM SALMÃO E HORTELÃ (1,3,4,6)

*Crispy sushi with salmon and mint*

### ATUM (1,3,6)

Abacate, chilli oil e crocante de harumaki  
*Tuna, chilli oil and crispy harumaki*

## SEGUNDO MOMENTO | SECOND COURSE

---

### ARROZ DE CAMARÃO (5,7)

*Shrimp rice*

### RISOTO DE BETERRABA (2,5)

Queijo boursin e pinoli  
*Beet risotto with boursin cheese and pinoli*

### SALMÃO EM CROÛTE (1,2,3,4,5,6)

Molho Hollandaise com avelãs  
*Salmon em croûte, hazelnuts and Hollandaise sauce*

### FILET MIGNON (5)

Purê de batatas trufado | *Beef tenderloin with truffled potato purée*

### ORECCHIETTE DE PATO (1,2,4,5)

Molho trufado e amêndoas | *Duck orecchiette, truffled sauce and almonds*

---

# SUNDAY BRUNCH MENU

---

## TERCEIRO MOMENTO | THIRD COURSE

---

MIL FOLHAS DO PALÁCIO (1,4,5)  
Doce de leite, creme patissier e frutas vermelhas  
*Mille feuille, patissier cream and red berries*

PAVLOVA DE FRUTAS AMARELAS  
E COULIS DE MARACUJÁ (4,5)  
*Yellow fruits pavlova and passion fruit coulis*

FRUTAS FRESCAS  
Coulis de morango e sorbet de framboesa  
*Fresh fruits, strawberry coulis and raspberry sorbet*

BANOFFEE (1,2,4,5)  
Creme de baunilha, chantilly e crumble de amêndoas  
*Banana sweet, vanilla and whipped cream with almond crumble*

MOUSSE DE CHOCOLATE (1,2,4,5)  
Crocante de caramelo salgado e sorvete de menta  
*Dark chocolate mousse with salted caramel and mint ice cream*

## BEBIDAS | BEVERAGES

---

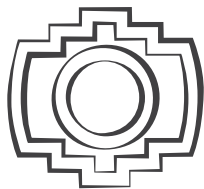
SELEÇÃO DE CHÁS E CAFÉS  
*Tea and coffee selection*

REFRIGERANTES E SUCOS  
*Soft drink and juices*

ESPUMANTE  
*Sparkling wine*

VINHO TINTO  
*Red wine*

---



# PATEO

DO PALÁCIO

## BEBOP JAZZ SUNDAY Brunch

• 385 •

O nosso Brunch é servido das 13h às 16h.

*Available from 1pm until 4pm.*

### INFORMAÇÕES GERAIS | GENERAL INFORMATION

Oferecemos água filtrada de forma gratuita mediante a solicitação.  
*We offer filtered water as courtesy upon request.*

### SOBRE PRODUTOS ALERGÊNICOS | FOOD ALLERGY

(1) Cereais contendo glúten\* (2) Oleaginosas\*\* (3) Soja (4) Ovos (5) Leite (6) Peixe (7) Crustáceos (8) Moluscos

\*Presente no trigo, centeio, cevada, aveia e sua estirpes hibridizadas.

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

(1) *Cereals containing gluten\** (2) *Oilseeds\*\** (3) *Soy* (4) *Eggs* (5) *Milk* (6) *Fish* (7) *Crustaceans* (8) *Molluscs*

\*Present in wheat, rye, barley, oats and their hybridized strains.

\*\*Almonds, hazelnuts, cashew nuts, horse nuts, macadamia nuts, pecans, pistachios and pinoli.

### 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.*

# BEBOP JAZZ

---

## PRIMEIRO MOMENTO | FIRST COURSE

---

### PÃES E FOLHADOS (1,5)

Servidos com manteiga, coalhada e azeite extra virgem  
*Breads and viennoiserie side with butter, olive oil and curd*

### QUEIJOS E CHARCUTERIE (5)

Conservas e geléia de figo  
*Selection of cheeses, charcuterie, pickles and fig jam*

### OSTRAS FRESCAS (8)

Com infusão de capim limão | *Fresh oyster with lemongrass broth*

### CRISPY SUSHI DE ATUM (6)

*Tuna crispy sushi*

### STEAK TARTARE (1)

Aioli e cebola crispy | *Steak tartare, aioli and crispy onion*

## SEGUNDO MOMENTO | SECOND COURSE

---

### ARROZ DE CORDEIRO (5)

Lamb rice

### RISOTO DE COGUMELO (5)

Limão siciliano e ervas  
*Mushroom risotto, sicilian lemon and fresh herbs*

### BEEF WELLINGTON (1,4,5)

### SALMÃO GRELHADO (5,6)

Purê de mandioquinha e molho Beurre Blanc  
*Grilled salmon, parsnip purée and Beurre Blanc sauce*

### CAVATELLI (1,2,4,5)

Salsa de trufas, rúcula selvagem e pistache  
*Cavatelli, truffled sauce, wild arugula and pistacchio*

---



# SUNDAY BRUNCH MENU

---

## TERCEIRO MOMENTO | THIRD COURSE

---

### MIL FOLHAS DE CUMARU (1,4,5)

Mel e coulis de tangerina

*Cumaru mille feuille, honey and tangerine coulis*

### PAVLOVA DE FRUTAS VERMELHAS (4,5)

*Red berries pavlova*

### FRUTAS FRESCAS AMARELAS (4,5)

Creme inglês de hortelã e sorbet de maracujá

*Fresh yellow fruits, mint crème anglaise and passion fruit sorbet*

### BANOFFEE (1,2,4,5)

Creme de doce de leite, chantilly e crocante de avelãs

*Banoffee, dulce de leche, whipped cream and crunch hazelnut*

### MOUSSE DE CHOCOLATE BRANCO (1,2,4,5)

Crumble de chocolate amargo e sorvete de limão siciliano

*White chocolate mousse with dark chocolate  
crumble and lemon ice cream*

## BEBIDAS | BEVERAGES

---

### SELEÇÃO DE CHÁS E CAFÉS

*Tea and coffee selection*

### REFRIGERANTES E SUCOS

*Soft drink and juices*

### ESPUMANTE

*Sparkling wine*

### VINHO TINTO

*Red wine*

---