

PATEO

DO PALÁCIO

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.

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.

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

—
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>	55
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 STAR (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>Cashew-infused 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 turfado <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>	57	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>	57
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)	96
	Mozzarella de búfala fresca, molho de tomate e rúcula selvagem <i>Prosciutto di parma pizzetta, fresh mozzarella, tomato sauce, wild arugula</i>	
	FRITAS TRUFADAS DO PALÁCIO	60
	Batata frita da casa com azeite trufado, queijo parmesão e maionese trufada <i>Homemade french fries with truffled olive oil, parmesan cheese, truffled mayo</i>	
	CROQUETES (1,3,4,5)	65
	Croquetes de presunto de parma, aioli defumada e páprica <i>Parma ham croquettes, paprika, smoked aioli</i>	
	CARPACCIO (1, 5)	96
	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, pickled jalapeño</i>	
	TARTAR DE SALMÃO (1, 5, 6)	82
	Ciabatta tostada <i>Salmon tartare on warm garlic bread</i>	
	PASTEL DE TRUFAS E QUEIJO FONTINA (1,3,5)	73
	Pastéis recheados de salsa de trufas negras e queijo fontina <i>Fritters filled with black truffle sauce, Fontina cheese</i>	
	COXINHAS DE FRANGO (1, 3, 4, 5)	60
	Aioli e picles <i>Traditional brazilian chicken "coxinha" with aioli and pickles</i>	
	PATEO CHARCUTERIE (1, 5)	155
	Prosciutto de parma, chorizo, copa, queijo brie, taleggio e gorgonzola doce <i>Meat and cheese plate with parma ham, chorizo, coppa, brie, taleggio, gorgonzola dolce cheese</i>	

PLEASE, DO NOT SHARE

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

PIZZAS

	Mozzarella de búfala, tomates e manjericão (1, 5)	95
	<i>Tomato, basil, fresh mozzarella</i>	
	Salsa de trufas e queijo fontina (1, 5)	120
	<i>Black truffle, fontina cheese</i>	

JUST TO START

SALADA DE ATUM SELADO (4, 6) 84

Ovos, vagens, batatinhas, anchovas e azeitonas kalamata
Seared tuna salad, eggs, green beans, baby potatoes, anchovies, kalamata olives

SALADA CAESAR (1, 5, 6) 75

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



SALADA GREGA (VEGAN) 75

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*



BURRATA (1, 2, 5) 88

Melancia grelhada, purê de tomate seco, rúcula e pinolis
Burrata cheese, grilled watermelon, sundried tomato purée, arugula, 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, creamy spinach

SANDWICHES

FISH BRIOCHE (1,4,6) 72

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

CHEESEBURGER (1, 4, 5) 80

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

HAMBURGUER VEGANO (1, 3) 72




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

NOSSO COUVERT


Ciabatta, focaccia, azeite extra virgem | *Ciabatta, focaccia, extra virgin olive oil* (1, 5) 29

RICE & PASTA

 **RISOTO DE COGUMELOS (5)** 135
Parmigiano Reggiano, molho roti, crocante de ervas e limão siciliano, azeite de manjeriçã
Mushrooms risotto, Parmigiano Reggiano, beef jus, herbs and lemon crumble, basil oil

ARROZ DE CAMARÃO PROVENÇAL (5, 6, 7) 155
Molho cremoso de champagne e ovas de mujol | *Prazens provençale rice, champagne creamy sauce, mujol*

RICIOLLI (1,4,5) 118
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, Grana Padano.

 **RAVIOLI FRESCO DA CASA (1,4,5)** 120
Agnolotti de ricota com hortelã, rasps de limão siciliano e manteiga de sálvia
Homemade ricotta agnolotti, mint, lemon zest, sage butter

MAIN COURSES

 **BERINJELA À MILANESA (1,2)** 82
Molho de tomate, mozzarella de búfala e rúcula selvagem
Aubergine Milanese, tomato sauce, buffalo mozzarella, wild arugula

SALMÃO EM CROSTA DE CHIA (2,4,5,6) 145
Creme de batata, espinafre salteado e frutas secas
Chia crusted salmon, potato cream, sauteed spinach, dried fruits

PESCADO DO DIA (5) 135
Cuscuz de couve-flor, iogurte de limão | *Fish of the day, cauliflower couscous, lemon yogurt*

POLVO GRELHADO (1, 2, 8) 160
Batata ao murro e molho romesco de avelãs
Grilled octopus, roasted potatoes, romanesco sauce with hazelnuts

CARRÉ DE CORDEIRO GRELHADO (5) 160
Arroz de especiarias, cebolas crocantes e coalhada caseira
Grilled rack of lamb, spiced rice, crispy onions, homemade curd

CHORIZO BLACK ANGUS GRELHADO (1, 4, 5) 160
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) 165
Purê de batata trufado, legumes salteados e molho roti
Filet Mignon, truffled mashed potato, sauteed vegetables, beef jus

SOPA DE FRUTOS DO MAR (1, 4, 6, 7, 8) 150
Camarões, pescado do dia, lula, polvo, mexilhões, aioli
Seafood stew, shrimp, catch of the day, squid, octopus, mussels, aioli

SOBREMESAS | DESSERTS

PAVLOVA DE MORANGO (4, 5) 55

Fromage blanc, sorbet de morango

Strawberry Pavlova, fromage blanc and strawberry sorbet

SUNDAE DE CARAMELO (2, 4, 5) 55

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

Caramelized popcorn and peanuts, whipped cream, hot fudge, fleur de sel

MIL FOLHAS DE DOCE DE LEITE (1, 2, 4, 5) 55

Com avelãs e creme de baunilha

Dulce de leche and hazelnut mille feuille

PETIT GATEAU (1, 4, 5) 55

Sorvete de baunilha

Warm chocolate cake and vanilla ice cream

MOUSSE DE CHOCOLATE VEGANO (1) 55

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

Vegan chocolate mousse, crispy mint and chocolate, coconut sorbet

FRUTAS FRESCAS COM SORBET DE MARACUJÁ 49

Fresh fruit, passion fruit sorbet

MOCKTAILS

BERRY COLLINS	30
Framboesas, xarope de frutas vermelhas, limão e club soda <i>Raspberries, homemade red berries syrup, lemon juice, club soda</i>	
EASY & STORMY	30
Mel de especiarias, xarope de gengibre, limão e club soda <i>Spiced honey, homemade ginger syrup, lime, club soda</i>	
TOMATO JUICE	30
Suco de tomate temperado com mix de pimentas do Palácio Tangará <i>Tomato juice, with homemade pepper mix</i>	
THYME LEMONADE	30
Xarope de tomilho, limão e club soda <i>Thyme syrup, lemon, 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	58
Licor de café, Vodca, caramelo salgado, espresso <i>Coffee liqueur, vodka, salted caramel, espresso</i>	
CARAJILLO	58
<i>Licor 43, espresso</i>	
ESPRESSO TONIC	58
Água tônica, espresso, laranja <i>Tonic water, espresso, orange</i>	
GRAPPA	
<i>Sassicaia</i>	390
<i>Nonino</i>	58

GIN

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

The Botanist	60
Beefeater 24	60
Bulldog	65
Gin Mare	70
Monkey 47	72
Saffron	60

VODKA

Ketel One	55
Stolichnaya	50
Stolichnaya Elit	79
Grey Goose	60
Ciroc	60
Belvedere	60
Haku	75

TEQUILA

Herradura Añejo	50
Patron Silver	70
Patron Reposado	80
Patron Añejo	110

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

RUM

Havana Club 3 anos	55
Havana Club 7 anos	60
Havana Club Selección de Maestros	75

Bacardi 8 anos	60
----------------	----

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

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

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

Mountgay Black Barrel	70
-----------------------	----

The Kraken	65
------------	----

Appleton State	55
----------------	----

GRAB A MOJITO	+10
---------------	-----

CACHAÇA

Leblon Signature	50
------------------	----

Yaguara Prata	45
---------------	----

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

Sapucaia Florida	50
------------------	----

Maria Isabel Jequitibá	55
------------------------	----

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

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

BLENDDED SCOTCH WHISKEY

Johnnie Walker		Buchanan's 12 anos	65
Black Label	55	Buchanan's 18 anos	140
Double Black	60	Old Parr	60
Gold Reserve	100	Chivas 12 anos	60
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	60	Jack Daniels Sinatra	125
Bulleit	60	Jack Daniels Single Barrel	82
Markers Mark	72	Gentleman Jack	70

IRISH WHISKEY

Jameson			60
---------	--	--	----

COGNAC & BRANDY

Hennessy VSOP	110	Remy Martin VSOP	100
Hennessy XO	290	Remy Martin XO	257
Courvoisier XO	270	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>	15
Refrigerantes Sodas	15
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>	25
--	----

CHÁS GELADOS ICED TEAS

PINACOTECA Infusão de chá preto, limão taiti, xarope de gengibre com mel de especiarias <i>Black tea infusion, lime, ginger syrup with spiced honey</i>	30
JARDIM BOTÂNICO Infusão de rooibos e baunilha, limão taiti, xarope de hibisco <i>Rooibos tea infusion with vanilla, lime, hibiscus syrup</i>	30
BIENAL Chá preto com bergamota, sherbet de tangerina, limão taiti <i>Earl grey, mandarin sherbet, lime</i>	30

CERVEJAS

BEERS

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

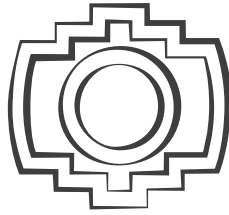
CHÁS E INFUSÕES

THE HOT CORNER

Chá Preto <i>Black Tea</i> Melange Quatre Fruits Rouge Earl Grey	22
Chá Verde <i>Green Tea</i> Yunnan Mint	22
Infusões <i>Infusions</i> Camomille Rooibos Vanille Carcadet Nuit D'ete Tisane du Roy	22

CAFÉS

Espresso illy	15
Espresso Macchiato	16
Macchiato	16
Latte Macchiato	18
Americano	15
Cappuccino	18



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

- Seleção de Viennoiseries
Viennoiseries selection

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

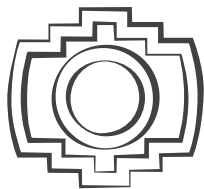
CHOCOLATE QUENTE DO PALÁCIO HOT CHOCOLATE

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 da casa de forma gratuita mediante a solicitação.
We offer house 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*

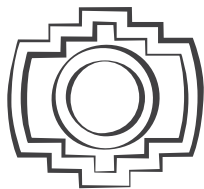
ESPUMANTE
Sparkling wine

VINHO TINTO
Red wine

REFRIGERANTES
E SUCOS
*Soft drink
and juices*

APEROL SPRITZ

GIN TÔNICA
Gin Tonic



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 da casa de forma gratuita mediante a solicitação.
We offer house 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*

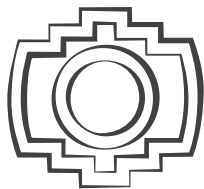
ESPUMANTE
Sparkling wine

VINHO TINTO
Red wine

REFRIGERANTES
E SUCOS
*Soft drink
and juices*

APEROL SPRITZ

GIN TÔNICA
Gin Tonic



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 da casa de forma gratuita mediante a solicitação.
We offer house 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 pinolli
Beet risotto with boursin cheese and pinolli

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*

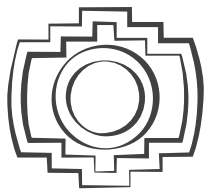
ESPUMANTE
Sparkling wine

VINHO TINTO
Red wine

REFRIGERANTES
E SUCOS
*Soft drink
and juices*

APEROL SPRITZ

GIN TÔNICA
Gin Tonic



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 da casa de forma gratuita mediante a solicitação.

We offer house 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*

ESPUMANTE
Sparkling wine

VINHO TINTO
Red wine

REFRIGERANTES
E SUCOS
*Soft drink
and juices*

APEROL SPRITZ

GIN TÔNICA
Gin Tonic
