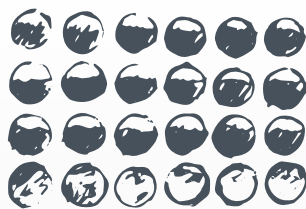


# Tangará

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.*

### 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.*

## COUVERT

POR PESSOA | PER PERSON 38

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

## CAVIAR

CAVIAR E BRIOCHE (1, 4, 5, 6) 345

Gemas confitadas e ervas frescas  
*Egg toast, caviar and herbs*

CAVIAR E OVO POCHÉ 345

CROCANTE (1,4,5,6)  
Com creme azedo fresco  
*Caviar, crispy poached egg, crème fraîche*

CAVIAR E BLINIS (1,4,5,6) 10g 355

Creme azedo, ovos 20g 710

e ciboulette 30g 1065

*Caviar, blinis, crème fraîche* 50g 1775

*eggs and chives* 100g 3550

## CRUDO

LAÇOS DE ATUM (1,3,6) 115

Avocado, rabanete, molho  
de gengibre e óleo picante  
*Tuna ribbons, avocado, radish  
ginger dressing and chilli oil*

SASHIMI DE ROBALO ( 5,6) 122

Ervilhas frescas, vinagrete de kombu  
melissa  
*Madai sashimi and spring  
pea salad, buttermilk vinaigrette  
lemon balm*

SUSHI CROCANTE DE SALMÃO (1,4, 6) 92

Emulsão de chipotle, shoyo e mel  
*Crispy salmon sushi  
chipotle emulsion and soy glaze*

CARPACCIO DE WAGYU (1,4, 6, 7) 125

Fritters trufado de queijo comté  
*Wagyu carpaccio  
truffle comté cheese fritters*

## ENTRADAS | APPETIZERS

SALADA DE PALMITO PUPUNHA (VEGAN) 95

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

LAGOSTA GRELHADA (5,6,7) 162

Emulsão picante de coco, alcachofras  
erva-doce  
*Roasted Lobster with Spiced Coconut  
emulsion, artichoke and dill*

POLVO GRELHADO (3,4,8) 160

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

SALADA DE COGUMELOS E PINOLLI (2) 87

Picles de enoki, molho de mostarda em pó  
*Pine nut, mushroom salad, picked enoki  
mustard dressing*

SALADA DE CAMARÕES (1, 3, 5, 7) 139

Folhas jovens, avocado, vinagrete  
de trufa, champagne beurre blanc  
*Broiled Shrimp, tender greens  
avocado, truffle vinaigrette  
champagne beurre blanc*

VIEIRAS & COUVE-FLOR (1,2,3,5,8) 165

Vieiras grelhadas, purê de couve-flor  
crocante de quinoa, avelã, presunto  
de Parma e gastrique de açafrão  
*Seared scallops, cauliflower purée  
crispy quinoa, hazelnut  
Parma ham and saffron gastrique*

FOIE GRAS CARAMELIZADO (1,5) 175

Figo fresco em infusão  
de especiarias  
*Caramelized Foie Gras  
spice-infused fresh fig*

# PRATOS PRINCIPAIS | MAIN COURSES

## VEGETARIANOS E VEGANOS | VEGETARIAN AND VEGAN

RISOTO DE ASPARGOS (5)	135
Limão siciliano, grana padano, ervas frescas, vinagrete de shimeji <i>Asparagus Risotto, lemon, parmesan, herbs, shimeji vinaigrette</i>	
RAVIOLI DE ERVILHA FRESCA (1,4,5)	143
Infusão de ervas e azedinha   <i>Spring pea ravioli and sorrel</i>	
CAVATELLI DE CENOURA (1,2)	135
Bolognesa de cogumelos e nozes   <i>Mushroom Bolognese with Carrot Paccheri</i>	
LEGUMES DE INVERNO	98
Purê de limão siciliano e caldo de basílico   <i>Winter vegetables, lemon purée, basil broth</i>	

## PEIXE | FISH

ROBALO COM ESPECIARIAS (1,2,3,5,6)	178
Jus agri-doce e legumes da estação <i>Nuts and seed crusted sea bass, sweet and sour jus, vegetables</i>	
PESCADA AMARELA GRELHADA (5,6)	168
Couve-flor assada, spaetzle com emulsão de buttermilk e semente de papoula <i>Snapper, roasted cauliflower, spaetzle, buttermilk poppy seed emulsion</i>	
DOURADO ASSADO (6)	165
Cogumelos, consomé de tomate fresco e capim-limão <i>Roasted Mahi-mahi, mushrooms, lemongrass consommé</i>	
CAMARÃO GRELHADO (1,4,5,7)	188
Agnolotti de mandioquinha, manteiga de páprica <i>Grilled prawns, "mandioquinha" agnolotti, paprika butter</i>	

## CARNE | MEAT

MAGRET DE PATO ASSADO (5)	172
Abóbora laqueada em mel com hibisco, nabo e arroz selvagem <i>Roasted duck breast, hibiscus-honey glazed pumpkin, turnips, wild rice</i>	
CARRÉ DE CORDEIRO (1)	189
Em crosta picante, alcachofras braseadas, vagem holandesa <i>Roasted rack of lamb with chilli crumbs, braised artichokes, green beans</i>	
FILÉ MIGNON GRELHADO (1,3,5)	185
Purê de pastinaca, brócolis romanesco, jus de misso <i>Seared beef tenderloin, smooth parsnip, sauteed romanesco, miso-mustard</i>	
ANTICUCHO DE CONTRAFILÉ WAGYU MARINADO (5)	202
Batatas roxas, lâminas de alho crocante e ervas <i>Anticucho marinated wagyu beef chorizo, crushed purple sweet potatoes, crackling garlic, herbs</i>	
FRALDINHA BLACK ANGUS (1, 5)	182
Roulade de abobrinhas e parmesão, emulsão de pimenta habanero <i>Angus Flank steak, zucchini and parmesan roulade, habanero pepper emulsion</i>	

# MENU DEGUSTAÇÃO

## TASTING MENU

### 5 TEMPOS VEGETARIANO

#### 5 COURSE VEGETARIAN

• 450 •

SALADA DE  
PALMITO PUPUNHA  
Tomates, coco fresco e avocado  
*Heart of palm salad, tomatoes  
fresh coconut and avocado*

SALADA DE COGUMELOS E PINOLLI (2)  
Picles de enoki, molho de mostarda em pó  
*Pine nut, pickled enoki mushroom salad, herbs  
shimeji vinaigrette*

RISOTO DE ASPARGOS (5)  
Limão siciliano, grana padano  
ervas frescas, vinagrete de shimeji  
*Asparagus risotto lemon, parmesan  
herbs, shimeji vinaigrette*

RAVIOLI DE ERVILHA FRESCA (1,4,5)  
Infusão de ervas e azedinha  
*Spring pea ravioli  
herbs infusion, sorrel*

MAÇÃ CONFITADA  
E CARMELIZADA (2,5)  
Financier de amêndoas  
com cremè fraîche  
*Caramelized apple confit, almond  
financier, whipped crème fraîche*

HARMONIZAÇÃO DE VINHOS  
WINE PAIRING

• 460 •

### 6 TEMPOS

#### 6 COURSE

• 675 •

SASHIMI DE ROBALO ( 5,6)  
Ervilhas frescas, vinagrete de kombu, melissa  
*Madai sashimi and spring pea salad, buttermilk  
vinaigrette, lemon balm*

POLVO GRELHADO (3,4,8)  
Mandioquinha crocante, emulsão  
de páprica defumada e ervas  
*Grilled octopus, crispy brazilian potato  
smoked paprika emulsion, herbs*

FOIE GRAS CARMELIZADO (1,5)  
Figo fresco em infusão de especiarias  
*Caramelized Foie Gras spice-infused fresh fig*

DOURADO ASSADO (6)  
Cogumelos, consomé de tomate fresco  
capim-limão  
*Roasted Mahi-mahi, shimeji mushrooms  
lemongrass consommé*

FILE MIGNON GRELHADO (1,3,5)  
Purê de pastinaca, brócolis romanesco  
jus de misso  
*Seared beef tenderloin, smooth parsnip  
sauteed romanesco, miso-mustard*

FLOR DE MARACUJÁ (1,2,4,5)  
Flor de maracujá, praliné de avelã, caramelo  
*Passion fruit flower, hazelnut praliné, caramel*

HARMONIZAÇÃO DE VINHOS  
WINE PAIRING | PREMIUM WINE PAIRING

• 560 •

• 1200 •

# Tangará

Jean-Georges



## Sobremesas

DESSERTS

Chef Jean-Georges Vongerichten

### 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 suas estirpes hibridizadas.

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

(1) Cereals containing gluten\* (2) Oilseed\*\* (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.*

# VINHO DE SOBREMESA | DESSERT WINE

---

	Taça   Glass	Garrafa   Bottle
<b>ALEMANHA • PFALZ</b>		
Ludwig Wagner & Sohn Auslese 2017 <i>Ortega</i>	75	550
<b>FRANÇA • SAUTERNES</b>		
Les Compères 2018 <i>Semillon, Sauvignon Blanc</i>	110	760
Château d'Yquem 1996 <i>1er Cru Supérieur Sauternes AOC</i>	1350	

## VINHOS DO PORTO

---

### PORT WINES

Graham's Fine Ruby	49
Graham's 10 years Old Tawny	125
Graham's 20 years Old Tawny	249

## VINHOS DE JEREZ

---

### SHERRY WINES

Tio Pepe Fino	61
Bodegas Rey Fernando de Castilla Manzanilla	69
Afonso Oloroso	81
Solera Cream 1847	52

## AFTER DINNER

---

<b>ESPRESSO TONIC</b>	58	<b>CARAJILLO</b>	58
Água tônica, espresso, laranja <i>Tonic water, espresso, orange</i>		Licor 43, espresso	
<b>ESPRESSO MARTINI</b>	60	<b>LICOR</b>	
Vodka, licor de café, espresso <i>Vodka, coffee liquor, espresso</i>		Cointreau Noir	67
		Sambuca Molinari	56
		Southern Comfort	56

---

# THE HOT CORNER

---

Espresso illy	15	Cappuccino	18
Descafeinado	15	Latte	18
Americano	15	Chás   <i>Imported Loose Tea</i>	22
Macchiato	16		

## SOBREMESAS | DESSERTS

---

PANNA COTTA DE COCO 60

Frutas da estação, yuzu, sorbet de manga  
*Coconut panna cotta, tropical fruit, yuzu, mango sorbet*

MAÇÃ CONFITADA E CARAMELIZADA (2, 5) 60

Maçã confitada e caramelizada com creme fraiche  
*Caramelized apple confit, whipped crème fraîche*

FLOR DE MARACUJÁ (1, 2, 4, 5) 60

Flor de maracujá, praline de avelã, caramelo  
*Passion fruit flower, hazelnut praline, caramel*

FLORESTA NEGRA (1, 2, 4, 5) 60

Compota de cereja, creme de baunilha,  
merengue de amêndoas  
*Black Forest cherry compote, vanilla  
cream, sour cherry sorbet, almond meringue*

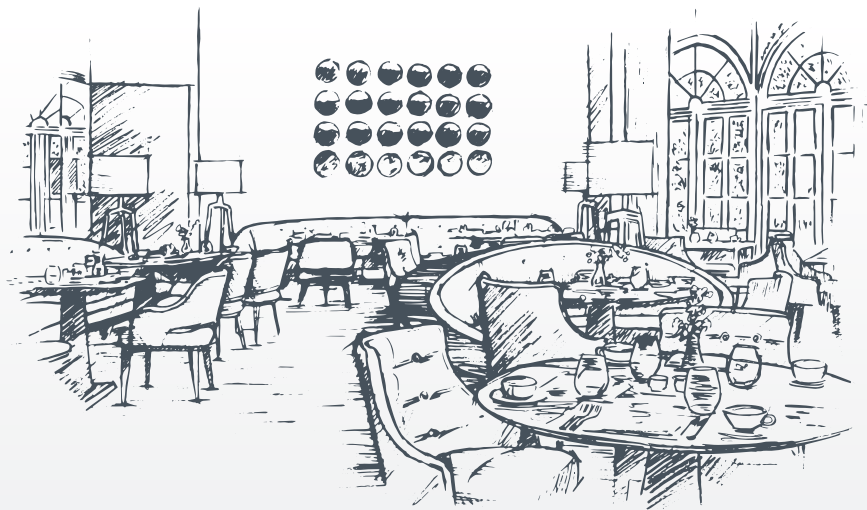
PETIT GATEAU (1, 4, 5) 60

*Sorvete de baunilha e calda de chocolate belga  
Warm chocolate cake and vanilla ice cream*

---

# Tangará

Jean-Georges



## BREAKFAST *Café da manhã*

Chef Jean-Georges Vongerichten

• 140 •

### 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 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.*



# CAFÉ DA MANHÃ COMPLETO

---

FULL BREAKFAST

ESPUMANTE

*Sparkling Wine*

SUCOS DA ESTAÇÃO

*Fresh juices*

CAFÉ, LEITE, CHOCOLATE E CHÁ

*Coffee, milk, chocolate e tea*

FRUTAS FRESCAS DA ESTAÇÃO

*Seasonal fresh fruits*

SELEÇÃO DE QUEIJOS E FRIOS

*Cheese and cold cuts selection*

VARIETADES DE CEREAIS E IOGURTES

*Assorted cereal and yoghurt*

SELEÇÃO DE PÃES DOCES

E SALGADOS

*Assorted breads and pastries*

MANTEIGA, MEL E GELEIAS

*Butter, honey e jam*

---

# DE NOSSA COZINHA

---

FROM OUR KITCHEN

MINGAU DE AVEIA, BANANA E CANELA

*Oatmeal, banana and cinnamon*

AÇAI 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*

OVOS COZIDOS, MEXIDOS OU FRITOS

*Boiled, scrambled or fried eggs*

OVOS BENEDICTINE

Presunto ou salmão defumado ou espinafre  
*Eggs benedictine, choice of ham, smoked salmon or spinach*

OVOS Poché

Cogumelos salteados e parmesão  
*Poached eggs, mushroom e parmesan*

---