

# PATEO

## DO PALÁCIO

*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.*

# PARA COMEÇAR | JUST TO START

---

## SALADA NIÇOISE (4,6) 84

Atum selado, ovos, vagens, batatinhas, anchovas, azeitonas kalamata  
*Seared tuna, eggs, green beans, anchovies, kalamata olives*

## SALADA CAESAR (1,4,5,6) 75

Com alface romana, radicchio, endívias, croutons, queijo parmesão e gema curada  
*Caesar Salad with romaine lettuce, endives, radicchio, croutons, parmesan cheese, cured egg yolk*  
Frango orgânico | *Organic chicken* + 20



## SALADA DE KALE, CRANBERRY E NOZES (VEGAN, 2) 80

Couve kale, nozes pecan, avocado, cranberry desidratado, batata doce, queijo feta vegano, vinagrete de limão e gengibre  
*Kale salad with pecan nuts, avocado, dried cranberry, sweet potato, vegan feta cheese, lime and ginger dressing*



## BURRATA (1,2,5) 88

Figo caramelizado, uvas verdes, pesto de rúcula com amêndoas, pó de azeitonas pretas  
*Caramelized fig, green grapes, arugula pesto sauce with almonds, black olives powder*



## RAVIOLO DE MANDIOQUINHA (1,2,4,5) 73

Molho cremoso trufado, shimeji, crocante de castanha de caju  
*Mandioquinha raviolo, truffled creamy, shimeji, crunchy cashew nut mix*

# SANDUÍCHES | SANDWICHES

---

## FISH BRIOCHE (1,3,4,5,6) 72

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

## QUEIJO QUENTE COM CAMARÕES (1,5,7) 78

Espinafre salteado, queijo muçarela, camarões com tomate no pão ciabatta  
*Tomato shrimp on ciabatta bread, mozzarella cheese and sautéed spinach*

## CHEESEBURGER (1,3,4,5,6) 88




Hamburguer de carne Angus, queijo estepe, cogumelos marinados, crocante de presunto de parma, baby romana, tomates e maionese  
*Angus hamburger, estepe cheese, marinated mushroom, crispy parma ham, baby lettuce, tomatoes and mayo*



## HAMBUGUER DE FALAFEL (4) 72

Maionese de piquillo, salada de cebola roxa no summac e baby romana  
*Falafel burger, piquillo mayo, sumac red onions, baby lettuce*

# PARA COMPARTILHAR | TO SHARE

	<b>PIZZETTA PROSCIUTTO DE PARMA (1, 5)</b> 96 Mozzarella de búfala fresca, molho de tomate e rúcula selvagem <i>Prosciutto di Parma pizzetta, fresh mozzarella, tomato sauce, wild rocket arugula</i>
	<b>TOAST DE FOCACCIA (1,5,6)</b> 68 Focaccia da casa, dourada na manteiga, ricota Jersey, bottarga, sumac e tangerina <i>Homemade Focaccia, Jersey ricotta, bottarga, sumac and tangerine</i>
	<b>FRITAS TRUFADAS DO PALÁCIO (3,4,5,6)</b> 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>
	<b>CROQUETES (1,3,4,5)</b> 65 Croquetes de presunto de parma, aioli defumado e páprica <i>Parma ham croquettes, paprika, smoked aioli</i>
	<b>CARPACCIO GRELHADO (1, 5)</b> 96 Carpaccio de filé mignon, molho de limão siciliano e grana padano, rúcula, tomate cereja, croutons, mini alcaparras <i>Grilled beef tenderloin carpaccio, lemon and grana padano dressing, arugula, cherry tomatoes and mini capers</i>
	<b>SALMÃO MAÇARICADO (1,3,5,6)</b> 82 Salada de quinoa com legumes, creme de avocado, marinada de gengibre <i>Blowtorched salmon, quinoa and vegetables salad, ginger marinade</i>
	<b>PASTEL DE TRUFAS E QUEIJO FONTINA (1,3,5,6)</b> 73 Pastéis recheados com molho de trufas negras e queijo fontina <i>Fritters filled with black truffle sauce, fontina cheese</i>
	<b>CAMARÕES EM CROSTA DE COCO   8 UNIDADES (1,3,4,7)</b> 80 Com chutney de manga   <i>Coconut crusted shrimp, mango chutney</i>
	<b>PATEO CHARCUTERIE (1, 5)</b> 155 Seleção de frios e queijos brasileiros <i>Selection of cold cuts and brazilian cheese platter</i>

## PLEASE, DO NOT SHARE

	<b>CAMARÃO PISTOLA   2 UNIDADES (1,3,4,5,6,7)</b> 90 <i>Camarão crocante e maionese trufada   Crispy prawn, truffle mayo</i>
	<b>CAVIAR</b> +70


# PIZZAS

	<b>MOZZARELLA DE BÚFALA (1, 5)</b> 95 Tomates e manjerição   <i>Tomato, basil, fresh mozzarella</i>
	<b>QUEIJO COMTÉ TRUFADO (1,5,6)</b> 120 <i>Truffled comté cheese</i>


# NOSSO COUVERT

PÃES ARTESANAIS (1,5) 29  
Focaccias variadas do dia, ciabatta, azeite extra virgem | *Selection of focaccias, ciabatta, extra virgin olive oil*

## ARROZ & MASSA | RICE & PASTA

 RISOTO DE KALE & BURRATA (3,5) 135 Arroz Carnaroli Acquerello, kale, burrata, pimenta merkén, azeite de manjeriçã <i>Arroz Carnaroli Acquerello, kale, burrata, merkén chili, basil olive oil</i>
RISOTO DE VIEIRAS, COUVE-FLOR E ALCACHOFRA (1,3,5,8) 168 Arroz Carnaroli Acquerello, couve-flor caramelizada, vieiras maçaricadas, crocante de alcachofras <i>Acquerello Carnaroli rice, caramelized cauli-flower, blowtorched scallops, crispy artichokes</i>
CONCHILIONI DE CAMARÃO (1,4,5,7) 155 Pasta de grano duro, camarões pistola, vermute seco, alho, pimenta calabresa, tomate cereja, limão siciliano confitado e basílico <i>Grano duro pasta, prawns, dry martini, garlic, chili flakes, cherry tomatoes, confit lemons, basil</i>
AGNOLOTTI DE PATO CONFITADO (1,4,5) 92 Fonduta de queijo da serra da canastra e castanhas portuguesas caramelizadas <i>Cheese fonduta and caramelized Portuguese chestnuts</i>

## PRINCIPAIS | MAIN COURSES

 POLENTA E COGUMELOS VEGAN (2,3) 95 Molho roti de legumes, salada de rúcula, amêndoas, vinagrete de limão e pickles de jalapeño <i>Polenta and mushrooms, roasted vegetables jus, arugula, almonds, lemon vinaigrette, pickled jalapeño salad</i>
SALMÃO EM CROSTA DE CHIA (2,4,5,6) 145 Creme de batata, espinafre salteado e frutas secas <i>Chia crusted salmon, potato cream, sautéed spinach, dried fruits</i>
PESCADO DO DIA (6) 155 Peixe grelhado, redução de tomate, batatas coradas, molho extra virgem de azeitonas, basílico e tomate cereja <i>Grilled fish of the day, tomato reduction, sautéed potatoes, extra virgin olive oil with olives, basil and cherry tomatoes</i>
POLVO GRELHADO (1, 2, 8) 160 Batata ao murro e molho romesco de avelãs <i>Grilled octopus, roasted potatoes, romanesco sauce with hazelnuts</i>
PALETA DE CORDEIRO BRASEADO (2, 5) 160 Tomatinho assado, chicória salteada na manteiga de castanha de caju <i>Braised lamb shoulder, sautéed chicory, cashew nut butter</i>
CHORIZO BLACK ANGUS (3,5,6) 165 Chorizo grelhado, molho de cogumelos e fritas trufadas <i>Grilled NY strip steak, mushroom sauce, truffled sauce</i>
TAGLIATA DE MIGNON AO BALSÂMICO (5) 169 Mignon grelhado, roti de balsâmico, salada de rúcula e favas, citronette, queijo pecorino <i>Grilled Filet mignon, balsamic suce, arugula and pecorino cheese salad, lemon vinaigrette</i>
GALETO MARINADO EM ESPECIARIAS (5) 132 Galeto desossado grelhado, purê de cará, brócolis tostados e jus de galeto <i>Grilled spring chicken, yam puree, broiled broccoli, baby chicken jus</i>

# SOBREMESAS | DESSERTS

---

## TIRAMISU (1,4,5) 55

Biscoito champagne, queijo mascarpone, café, cacau, licor  
*Ladyfingers, mascarpone cheese, coffee, cocoa powder, liquor*

## LIMÃO SICILIANO (4,5) 60

Mousse de chocolate branco, yuzu, gel e compota de limão siciliano  
*White chocolate mousse, yuzu, lemon gel and compote*

## CHOUX CRAQUELIN (1,2,4,5) 55

Pate aux choux de creme patissier de chocolate branco,  
sorvete de pistache, calda quente de chocolate 54%  
*Pate aux choux, white chocolate cream patissier,  
pistachio ice cream, hot chocolate sauce*

## CREMOSO DE CHOCOLATE (4,5) 55

Creme de chocolate, sorvete de cupuaçu, chocolate aerado, gel de laranja, nibs de cacau  
*Creamy chocolate, cupuaçu ice cream, aerated chocolate, orange gel, cocoa nibs*

## PAVLOVA DE MANGA (4,5) 55

Tamarindo, calda de tangerina, sorvete de maracujá  
*Mango Pavlova, tamarind, tangerine syrup, passion fruit ice cream*

## FRUTAS FRESCAS COM SORBET DE GRAVIOLA 55

*Sliced fresh fruits, soursop sorbet*

# COCKTAILS | BARTENDER'S CHOICE

<b>MANDARITTO</b> 55 (leve, frutado, refrescante) Grand Manier, espumante, sherbet de tangerina, vodka de trigo   <i>Grand Manier, tangerine sherbet, wheat based vodka</i>	<b>P&amp;B SOUR</b> 55 (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>
<b>...BUT NOT FOR ME</b> 55 (encorpado, levemente seco, intenso) Rum envelhecido, blend de vermouthes, mel de Jerez, orange bitter <i>ged rum, blend of vermouths, Sherry honey, orange bitter</i>	<b>RED STAR</b> 55 (leve, refrescante, cítrico) Pisco, Cachaça branca, hibisco, mix de cítricos, gengibre   <i>Pisco, Cachaça, hibiscus, citric mix, ginger</i>
<b>THE FASHIONABLE SPRITZ</b> 55 (frutado, leve e refrescante) Aperol com infusão de morangos, Lillet e espumante   <i>Strawberries infused Aperol, Lillet and sparkling wine</i>	<b>OLD PIRATE</b> 57 (encorpado, achocolatado, intenso) Rum com especiarias, Antica Formula, Cointreau Noir, calda de amarena   <i>Spiced rum, aged Vermouth, Cointreau Noir, amarena syrup</i>
<b>PENICILINA</b> 55 (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>	<b>CASH(EW)</b> (leve, refrescante, cítrico) 57 Gin em infusão de caju, Tequila blanca, syrup de agave   <i>Cashew-infused gin, Tequila blanca, agave syrup</i>
	<b>BOURBON BEE</b> 59 (amadeirado, frutado, cítrico) Kentucky straight bourbon, Aperol, nectar de mel e abacaxi, Angostura   <i>Kentucky bourbon, Aperol, honey, pineapple, Angostura</i>

## THE GIN CORNER

<b>WHITE NEGRONI</b> 57 <i>Bulldog gin, Luxardo bitter bianco, Lillet</i>	Tanqueray 60	<b>ESCOLHA UM ACOMPANHAMENTO</b>
<b>NEGRONI</b> 59 <i>Beefeater 24, Campari, blend de vermouths</i>	Hendricks 62	<b>CHOOSE AN ACCOMPANIMENT</b>
<b>FITZGERALD</b> 57 <i>Roku gin, Angostura, sour mix</i>	Beefeater 24 60	• Limão Tahiti <i>Lemon</i> • Limão Siciliano <i>Lime</i>
<b>SHERRY MARTINEZ</b> 59 <i>Tanqueray Ten, Solera Cream, Oloroso, Luxardo Maraschino</i>	Beefeater Pink 50	• Laranja Bahia <i>Navel Orange</i> • Morango <i>Strawberry</i>
	The Botanist 76	• Grapefruit • Frutas Vermelhas <i>Red Berries</i>
	Arapuru 50	• Lichia <i>Lynchee</i> • Maracujá <i>Passion Fruit</i>
	Nordés 65	• Cajú <i>Cashew</i> • Gengibre <i>Ginger Root</i>
	Bombay 50	• Anis <i>Anise</i> • Canela <i>Cinnamon</i>
	London Nº1 60	• Cravo <i>Clove</i> • Hibisco <i>Hibiscus</i>
	Bulldog 55	• Zimbro <i>Juniper</i> • Pepino <i>Cucumber</i>
	Mare 70	• Alecrim <i>Rosemary</i> • Manjericao <i>Basil</i>
	Monkey 47 86	• Tomilho <i>Thyme</i> • Hortelã <i>Mint</i>
	Saffron 60	<b>ESCOLHA A TÔNICA   CHOOSE THE TONIC</b>
	Roku 62	Tônica Schweppes 250ml 17
	Citadelle 78	Tônica Fever Tree 32
		Tônica Fever Tree Light 32

# CAIPIRINHAS

## ESCOLHA UM DESTILADO | CHOOSE A SPIRIT

### CACHAÇAS

Leblon Signature	50
Armazém Vieira	50
Maria Isabel	55
Sapucaia Florida	50
Sapucaia Real XO	160
Yaguara Orgânica	55
Yaguara Prata	45
Yaguara Ouro	56
Anisio Santiago	110

### VODKAS

Absolut	45
Ketel One	42
Stolichnaya	42
Stolichnaya Elit	79
Ciroc	55
Grey Goose	60
Grey Goose Le Citron	60
Grey Goose La Poire	60
Belvedere	65
Haku	75

## ESCOLHA UM ACOMPANHAMENTO | CHOOSE AN ACCOMPANIMENT

### BURLE MARX

6

Trio de limões, xarope de mel  
*Selection of limes, honey syrup*

### ACLIAMAÇÃO

6

Maracujá, morango,  
manjeriçã, açúcar  
*Passion fruit, strawberry,  
basil and sugar*

### IBIRAPUERA

6

Framboesa, amora,  
blueberry,  
amarena e hibisco  
*Raspberry, blackberry,  
blueberry, amarena  
and hibiscus*

### VILLALOBOS

6

Abacaxi, hortelã,  
xarope de gengibre  
*Pineapple, mint,  
ginger syrup*

### TRIANON

6

Lichia, kiwi, xarope de mel  
*Lychee, kiwi, honey syrup*

### CANTAREIRA

6

Cajú, xarope de  
especiarias, flor de sal  
*Cashew, spices syrup,  
fleur de sel*

## GIN

---

Tanqueray	60
Hendricks	62
Beefeater 24	60
Beefeater Pink	50
The Botanist	76
Arapuru	50
Nordés	65
Bombay	50
London N°1	60
Bulldog	55
Mare	70
Monkey 47	86
Saffron	60
Roku	62
Citadelle	78

## VODKA

---

Absolut	45
Ketel One	40
Stolichnaya	40
Stolichnaya Elit	145
Ciroc	50
Grey Goose	60
Grey Goose Le Citron	60
Grey Goose La Poire	65
Belvedere	55
Haku	75

## RUM

---

Havana Club 3 anos	55
Havana Club 7 anos	60
Havana Club Selección de Maestros	75
Parnaioca	55
Bacardi 8 anos	60
Zacapa 23 anos	130
Zacapa XO	165
Botucal	90
Mountgay Black Barrel	70
The Kraken	65
Appleton State	55
<i>GRAB A MOJITO</i>	+10

## CACHAÇA

---

Leblon Signature	50
Yaguara Orgânica	55
Yaguara Prata	45
Yaguara Ouro	56
Sapucaia Florida	50
Sapucaia Real XO	160
Maria Isabel Jequitibá	55
Armazém Vieira Safira	50
Anisio Santiago	110

## TEQUILA

---

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

---

*ASK FOR A MARGARITA* +6



# BLENDED 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	260	Royal Salute 21 anos	510
King George V	540	Deward's 12 anos	62
Swing	97	Ballantines 30 Anos	390

# SINGLE MALT

---

Glenfiddich 12 anos	73	Glenmorangie 10 anos	120
Glenfiddich 15 anos	150	Glenlivet 15 anos	92
Glenfiddich 18 anos	168	Glenlivet 18 anos	150
Glenfiddich 26 anos	1.140	Port Charlotte	168
Macallan 12 Triple Cask	175	Jura Seven Wood	115
Macallan 12 Double Cask	220	Bruichladdich	146
Macallan 15 Triple Cask	250	Cardhu	105
Macallan 15 Double Cask	375	Tamnavulin	135
Macallan 18 Double Cask	980	Fettercairn	205
Aberfiled	105	Talisker	98
Ardbeg	145	Jura 18 anos	162

# AMERICAN WHISKEY

---

Woodford Reserve	60	Jack Daniels Sinatra	125
Bulleit	60	Jack Daniels Single Barrel	82
Markers Mark	72	Gentleman Jack	70
		Wild Turkey Bourbon	50

# 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	1625
Camus XO	360	Louis XIII 50ml	3150
Hennessy Paradise	920		

# MOCKTAILS

---

<b>BERRY COLLINS</b>	32	<b>TOMATO JUICE</b>	32
Framboesas, xarope de frutas vermelhas, limão e club soda <i>Raspberries, homemade red berries syrup, lemon juice, club soda</i>		Suco de tomate temperado com mix de pimentas do Palácio Tangará <i>Tomato juice, with homemade pepper mix</i>	
<b>EASY &amp; STORMY</b>	32	<b>THYME LEMONADE</b>	32
Mel de especiarias, xarope de gengibre, limão e club soda <i>Spiced honey, homemade ginger syrup, lime, club soda</i>		Xarope de tomilho, limão e club soda <i>Thyme syrup, lemon, club soda</i>	
		<b>ESPUMANTE   SPARKLING</b>	320
		Henkell Especial sem Álcool (garrafa) <i>Henkell special without alcohol (bottle)</i>	

# LICORES | LIQUEURS

---

Amarula   Bailey's   Limoncello   Licor 43   Drambuie	55
Frangélico   Amaretto Disaronno   Cointreau   Peachtree	
Benedictine   Mozart   Jägermeister   Cherry Heering   Fernet Branca	
Sambuca   Cointreau Noir   Tia Maria   Amaro di Angostura	
Grand Marnier   Green Chartreuse   Yellow Chartreuse	75

# AFTER DINNER

---

<b>CARAMEL ESPRESSO</b>	58	<b>CARAJILLO</b>	58
Licor de café, Vodca, caramelo salgado, espresso <i>Coffee liqueur, vodka, salted caramel, espresso</i>		<i>Licor 43, espresso</i>	
		<b>GRAPPA</b>	90
		<i>Nonino</i>	

# HOT ALCOHOLIC COCKTAILS

---

<b>MULLED WINE</b>	58
Vinho do porto ruby, mel, cravo, canela, anis e laranja <i>Ruby port wine, honey, clove, cinnamon, anise and orange</i>	
<b>LUCKY IRISH</b>	58
Whisky irlandês, caramelo salgado, café expresso e creme de leite <i>Irish whiskey, salted caramel, coffee, milk cream</i>	
<b>TANGERINE</b>	58
Licor de pêssego, vodca, earl grey, redução de tangerina e limão <i>Peach Liqueur, vodka, earl grey, tangerine and lemon</i>	
<b>HOT FUZZ</b>	58
Cognac VSOP e chocolate quente do Palácio   <i>Cognac VSOP, hot chocolate</i>	

# NÃO ALCOÓLICO

---

## NON ALCOHOLIC

Água Mineral Minalba com e sem gás	17
<i>Still and sparkling Mineral Water</i>	
Refrigerantes   Sodas	15
Acqua Panna 505ml	30
San Pellegrino 505ml	30
Perrier 330ml	25

# SUCO

---

## JUICE

Suco de abacaxi, laranja ou melancia	25
<i>Fresh juice at your choice pineapple, orange or watermelon</i>	

# CHÁ GELADO

---

## ICED TEA

PINACOTECA	32
Infusão de chá preto, limão taiti, xarope de gengibre com mel de especiarias	
<i>Black tea infusion, lime, ginger syrup with spiced honey</i>	

JARDIM BOTÂNICO	32
Infusão de rooibos e baunilha, limão taiti, xarope de hibisco	
<i>Rooibos tea infusion with vanilla, lime, hibiscus syrup</i>	

BIENAL	32
Chá preto com bergamota, sherbet de tangerina, limão taiti	
<i>Earl grey, mandarin sherbet, lime</i>	

# CERVEJA

---

## BEER

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>	24
Melange Quatre Fruits Rouge	
Earl Grey	

Chá Verde   <i>Green Tea</i>	24
Yunnan Mint	

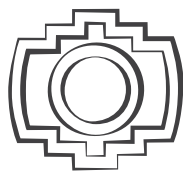
Infusões   <i>Infusions</i>	24
Camomille	
Rooibos Vanille	
Carcadet Nuit D'ete	
Tisane du Roy	

# CAFÉ

---

## COFFEE

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



# PATEO

DO PALÁCIO

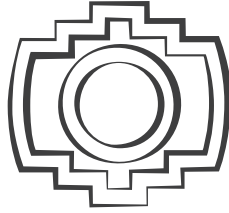
## BRUNCH

Servido aos domingos, das 13h às 16h.  
*Available on Sundays, from 1pm until 4pm.*

•

## CHÁ DA TARDE INGLÊS | ENGLISH AFTERNOON TEA

Servido de segunda à sábado das 15h às 18h.  
*Available monday to saturday from 3pm until 6pm.*



PATEO

DO PALÁCIO

*Café da Manhã*

BREAKFAST



*Chef Jean-Georges Vongerichten*

O nosso Café da Manhã é servido das 9h às 11h, de Segunda a Sábado.

*Our Breakfast is served from 9am to 11am, Monday to Saturday.*

# CAFÉ DA MANHÃ | BREAKFAST | A LA CARTE

---

## BEBIDAS | BEVERAGES

---

### CAFÉS • COFFEE

Espresso illy	13
Cappuccino	15
Macchiato	14
Latte Macchiato	15

### CHOCOLATE

Chocolate Quente	20
<i>Hot Chocolate</i>	

### SELEÇÃO DE CHÁS TEA SELECTION

Cleylon Earl Grey	20
Yunnan Green	
Tisane Du Soleil	
Tisane Du Roy	
Rooibos Vanille	
Rooibos Oriental	

### SUCOS • JUICES

Naturais   <i>Fresh</i>	17
Green Detox	17
Couve, Laranja, Gengibre e Abacaxi <i>Kale, Orange, Ginger and Pineapple</i>	

## PÃES | BREADS

---

PREPARADOS NO HOTEL | *HOMEMADE*

### SELEÇÃO DE PÃES DOCES E SALGADOS 39

Acompanhados de Manteiga, Mel e Geleias  
*Sweet and Savory Breads Side with Butter, Honey and Jam*

### CROQUE MONSIEUR 51

Molho Bechamel, Queijo Gratinado e Presunto Royal  
*Bechamel, Gratin Cheese and Royal Ham*

---

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.

---

CLÁSSICOS | CLASSICS

---

FRUTAS FRESCAS DA ESTAÇÃO 34

*Seasonal Fresh Fruits*

SELEÇÃO DE QUEIJOS E FRIOS 36

*Cheese and Cold Cuts Selection*

TAPIOCA 42

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*

PANQUECA AMERICANA 39

Frutas Vermelhas e Xarope de Maple  
*Buttermilk Pancakes, Fresh Berries and Maple Syrup*

OVOS COZIDOS, MEXIDOS OU FRITOS 52

*Boiled, Scrambled or Fried Eggs*

OMELETE 52

Presunto, Peito de Peru, Queijo e Tomate  
*Omelet, Ham, Turkey Breast, Cheese and Tomato*