

PATEO

DO PALÁCIO

menu

• SUNDAY BRUNCH •

VEGETARIANO | VEGETARIAN

• PRIMEIRO MOMENTO | FIRST COURSE •

Blinis, melancia grelhada,
sour cream e pérolas de shoyu (1, 3, 4, 5)
Grilled watermelon blinis, sour cream, shoyu pearls

Tartar de cenoura assada,
emulsão de girassol e pimenta Sichuan (1)
Roasted carrots tartar, sunflower seeds emulsion, Sichuan pepper

Tiradito de avocado e ají amarillo,
crocante de quinoa e pickles de cebola roxa (1, 3)
*Avocado and ají amarillo tiradito,
crispy quinoa and pickled red onion*

Salada de beterraba, laranja,
coalhada e óleo de especiarias (5)
Beet salad, orange, labneh, spices oil

Queijo de cabra, mel e praliné de castanha-de-caju (2, 5)
Goat cheese, honey, cashew nut praliné

Pão de provolone, croissant, focaccia de alecrim (1, 5)
Provolone roll, croissant, rosemary focaccia

Seleção de queijos nacionais (5)
Brazilian cheese selection

• SEGUNDO MOMENTO | SECOND COURSE •

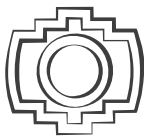
Palmito, avocado, tangerina e togarashi (V)
Heart of palm, avocado, mandarin and togarashi pepper

Queijo vegano, tomate, redução de
beterraba ácida e basílico (V)
Vegan cheese, tomato, acid beet reduction and basil

Cavatelli fresco, emulsão de sálvia trufada
e crocante de pistache (1, 2, 5)
Homemade cavatelli, truffled sage emulsion, crispy pistachio

Mandioca, fava verde salteada e purê de abóbora (3, 5)
Manioc, sautéed broad beans, pumpkin purée

Portobello grelhado, batatas e jus de cebola (5)
Grilled portobello mushroom, potatoes, onion jus



PATEO

DO PALÁCIO

menu

• SUNDAY BRUNCH •

• TERCEIRO MOMENTO | THIRD COURSE •

Choux craquelin de cumaru com sorvete de banana e mel de abelhas nativas (1, 4, 5)
Tonka bean choux craquelin with banana ice cream and local bees honey

Tartelette de amêndoas, caramelo salgado e sorvete de baunilha (1, 2, 4, 5)
Almond tartlet, salt caramel, vanilla ice cream

Fondant de chocolate com café, tuile de nibs de cacau (1, 4, 5)
Chocolate and coffee fondant, cocoa nibs tuile

• BEBIDAS | BEVERAGES •

Refrigerantes e sucos naturais
Soft drinks and fresh juices

Espumante e vinho tinto
Sparkling and red wine

Drinks selecionados
Selected drinks

Seleção de chás e cafés
Tea and coffee selection

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, Brazil nuts, macadamia nuts, pecans, pistachios and pinoli.

V Vegano | *Vegan*

A descrição do menu pode não conter todos os ingredientes. Em caso de alergias ou restrições alimentares, por gentileza informar nossa equipe.

Menu description may not contain all the ingredients.

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