



# PATEO

DO PALÁCIO

---

menu

• SUNDAY BRUNCH •

• PRIMEIRO MOMENTO | FIRST COURSE •

Blinis, salmão gravlax, sour cream e aneto (1, 4, 5, 6)  
*Blinis, gravlax salmon, sour cream and dill*

Tartar de filé mignon Angus, mayo de furikake (1, 4, 6, 7)  
*Angus steak tartar, furikake mayo*

Tiradito de sororoca e ají amarillo,  
crocante de quinoa e picles de cebola roxa (1, 3, 6)  
*Mackerel 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 calabresa, pão de provolone,  
croissant, focaccia de alecrim (1, 4, 5)  
*Sausage bread, provolone roll,  
croissant, rosemary focaccia*

Seleção de queijos nacionais (5)  
*Brazilian cheese selection*

• SEGUNDO MOMENTO | SECOND COURSE •

Tataki de atum, avocado, tangerina,  
ovas de salmão e togarashi (6)  
*Tuna tataki, avocado, mandarin,  
salmon roe and togarashi pepper*

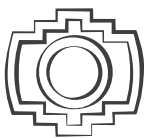
Burrata, tomate, redução de beterraba ácida e basílico (5)  
*Burrata, tomato, acid beet reduction and basil*

Cavatelli caseiro, ragu de cordeiro, emulsão de sálvia  
trufada e crocante de pistache (1, 2, 4, 5)  
*Homemade cavatelli, lamb ragu truffled,  
sage emulsion, crispy pistachio*

Pescada amarela, salteado de lula e fava verde,  
purê de abóbora (5, 6, 8)  
*Yellow snapper, sautéed squid and broad beans, pumpkin purée*

Short rib, batatas e jus de cebola (5)  
*Short rib, 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 | **V**egano  Vegetariano | **V**egarian

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.*