

PATEO

DO PALÁCIO

•
Chef *Filipe Rizzato*

INFORMAÇÕES GERAIS | GENERAL INFORMATION

No Palácio Tangará utilizamos em nossos menus e preparações, 95% de insumos e ingredientes nacionais, sazonais e sustentáveis.
Pesca sustentável: nossos pescados seguem o Título de Registro sujeito aos termos da Lei nº 17.373 de 26.05.2021
At Palácio Tangará, we use 95% of Brazilian products local and seasonal and sustainable ingredients in our menus and preparations.
Sustainable fishing: our fish follow the Registration Title subject to the terms of Law No. 17.373 of 26.05.2021

SOBRE PRODUTOS ALERGÊNICOS | FOOD ALLERGY

PSV · Pode ser vegano | *Can be vegan*



Vegetariano | *Vegetarian*



Vegano | *Vegan*

(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

PÃES ARTESANAIS (1, 3, 5, 6)	37
Focaccias variadas, azeite extra virgem, manteiga com flor de sal e sardela da casa	
<i>Assorted focaccias, extra virgin olive oil, butter with fleur de sel and house-made sardela</i>	

PARA COMPARTILHAR | TO SHARE

FRITAS TRUFADAS DO PALÁCIO (3, 4, 5, 6)	74
Batata frita da casa, azeite trufado, queijo parmesão e maionese trufada	
<i>Homemade french fries, truffled olive oil, parmesan cheese and truffled mayo</i>	
AZEITONA ALL' ASCOLANA 5 UNIDADES (1, 3, 4, 5)	75
Azeitonas verdes à milanesa, ragu de porco Duroc e fonduta de Parmigiano Reggiano	
<i>Breaded green olives, Duroc pork ragu, Parmigiano Reggiano sauce</i>	
PASTEL DE TRUFAS E QUEIJO FONTINA (1, 3, 5, 6)	84
Pastéis recheados com molho de trufas negras, queijo fontina e mel cítrico	
<i>Fritters filled with black truffle sauce, fontina cheese and citric honey</i>	
CAMARÕES EM CROSTA DE COCO 8 UNIDADES (1, 3, 4, 7)	95
Camarões em crosta de coco com chutney de manga	
<i>Coconut crusted shrimps and mango chutney</i>	
PATEO CHARCUTERIE (1, 5)	163
Seleção de frios e queijos brasileiros	
<i>Selection of cold cuts and Brazilian cheese platter</i>	

CAVIAR

		SIBERIAN	OSIETRA
CAVIAR E BLINIS (1, 4, 5, 6)	10g	389	483
Creme azedo,	20g	767	966
ovos e cebolete	30g	1150	1449
<i>Caviar, blinis, crème fraîche,</i>	50g	1911	2426
<i>eggs and chives</i>	100g	3812	4846

SUGESTÕES DO CHEF

CHEF'S SIGNATURE DISHES



ENTRADAS | STARTERS

CRUDO DE BLUEFIN (1, 3, 6)	215
Atum bluefin, raspa de limão siciliano, cebolete, azeite extra virgem, shoyo e croutons de chipotle <i>Bluefin tuna, lemon zest, chives, extra virgin olive oil, soy sauce, chipotle croutons</i>	
FOIE GRAS E PERA (5)	320
Foie gras, pera confitada, molho Marsala <i>Foie gras, confit pear, and Marsala sauce</i>	


PRINCIPAIS | MAIN COURSES

GNOCCHI ALLA ROMANA E LAGOSTA (1, 2, 4, 5, 7)	215
Gnocchi de semolina, crocante de pistache com lagosta grelhada e molho bisque <i>Semolina gnocchi, pistachio crust, grilled lobster, bisque sauce</i>	
ARROZ DE CHAMPAGNE E FRUTOS DO MAR (3, 5, 7, 8)	210
Arroz bomba, bisque, frutos do mar e molho de champagne <i>Bomba rice, seafood, bisque and champagne sauce</i>	


ENTRADAS | STARTERS

TIRADITO DE OLHETE E MANGA (6)	90
Crudo de olhete, leite de tigre de manga, cebola roxa, pepino e pimenta dedo-de-moça <i>Olhete crudo, mango tiger's milk, red onion, cucumber, chili pepper</i>	
BURRATA, FIGO E PESTO (1, 2, 5) 	95
Burrata, figo caramelizado, uva verde, amêndoas, pesto de rúcula e azeitonas desidratadas <i>Burrata cheese, caramelized figs, green grapes, almonds, arugula pesto, dehydrated olives</i>	
SALADA CAESAR (1, 4, 5, 6)	84
Alface romana, radicchio, endívias, croutons, queijo parmesão e gema curada <i>Caesar Salad, romaine lettuce, radicchio, endives, croutons, parmesan cheese and cured egg yolk</i>	
+ Frango orgânico <i>Organic chicken</i>	+ 21
+ Camarões <i>Shrimps (7)</i>	+ 68
SALADA DE KALE, CRANBERRY E NOZES (2, 5, PSV) 	84
Couve kale, nozes pecan, avocado, cranberry desidratada, batata doce, queijo feta e vinagrete de limão e gengibre <i>Kale salad, pecan nuts, avocado, dried cranberry, sweet potato, feta cheese, lime and ginger vinaigrette</i>	
LULA GRELHADA, RÚCULA E BOTTARGA (6, 8)	115
Lula grelhada, salada de rúcula, aipo, bottarga, citronete e pimenta dedo-de-moça <i>Grilled squid, arugula salad, celery, bottarga, citronette, red chili</i>	
CARPACCIO GRELHADO DE FILÉ MIGNON (1, 5)	101
Molho de limão siciliano e grana padano, rúcula, tomate cereja, croutons e mini alcaparras <i>Grilled beef tenderloin carpaccio, lemon and grana padano dressing, arugula, cherry tomatoes, croutons and mini capers</i>	




PIZZAS

MOZZARELLA DE BÚFALA (1, 5) 	100
Tomates e manjeriçã <i>Tomato, basil, fresh mozzarella</i>	
CROSTINI DE SALMÃO GRAVLAX (1, 5, 6)	126
Cebola roxa, coalhada caseira, ceboleto, dill e ovas de mujol <i>Gravlax salmon crostini, red onions, homemade curd, herbs and mujol roe</i>	
CALABRESA (1, 5)	110
Linguiça calabresa, queijo gruyère, tomate, cebola e erva doce <i>Pork sausage, gruyère cheese, tomato, onion and fennel</i>	
PIZZETTA PRESUNTO DE PARMA (1, 5)	101
Mozzarella de búfala fresca, molho de tomate e rúcula selvagem <i>Prosciutto di Parma pizzetta, fresh mozzarella, tomato sauce and wild arugula</i>	

SANDUÍCHES | SANDWICHES

PANINO CAPRESE COM PRESUNTO DE PARMA (1, 2, 5)	90
Sanduíche de massa de pizza, assado na hora com burrata, tomate, molho pesto de rúcula e presunto de Parma <i>Pizza dough sandwich, roasted to the order with burrata cheese, tomatoes, arugula pesto and Parma ham</i>	
LOBSTER ROLL (1, 4, 5, 7)	142
Pão brioche, lagosta, gel de maçã, molho tártaro e hortelã <i>Brioche bread, lobster, apple gel, minted tartar sauce</i>	
CHEESEBURGER (1, 3, 4, 5)	93
Hamburguer Angus, queijo American cheese, maionese de alho negro, picles de pepino, alface e tomate <i>Angus hamburger, American cheese, black garlic mayo, pickled cucumber, baby lettuce, tomatoes</i>	
PANINO DE LEGUMES (1, 2, 3, 4, 5) 	85
Sanduíche de massa de pizza assado na hora, com abobrinha grelhada, tomate, berinjela empanada, picles de cebola roxa, pesto de rúcula e molho tahine <i>Pizza dough sandwich, roasted to the order with grilled zucchini, tomato, crispy eggplant, pickled red onion, arugula pesto, tahini sauce</i>	

RISOTO & MASSA | RISOTTO & PASTA

- RISOTO DE CENOURAS E ESPECIARIAS (3, 5, PSV)  137
Arroz Carnaroli Acquerello, cenouras assadas com especiarias, coalhada caseira, sementes de abóbora, girassol, quinoa crocante e azeite de urucum
Carnaroli Acquerello rice, spiced roasted carrots, homemade curd, pumpkin and sunflower seeds, crispy quinoa and annatto oil
- ESPAGUETE GAROFALO, SAN MARZANO, PARMIGIANO REGGIANO E BASÍLICO (1, 5, PSV)  116
Massa de grano duro, tomate pelati San Marzano, queijo parmigiano reggiano e basílico fresco
Grano duro Spaguetti pasta, San Marzano tomatoes, Parmigiano Reggiano cheese and fresh basil
- MEZZE MANICHE DE CAMARÃO E LIMÃO SICILIANO (1, 5, 7) 174
Massa de grano duro, camarões pistola, vermute seco, alho, pimenta calabresa, tomate cereja, limão confitado e basílico
Grano duro Mezze Maniche pasta, prawns, dry vermouth, chilli flakes, cherry tomatoes, confit lemon and fresh basil
- CASARECCE DE ABORINHA E QUEIJO VEGANO (1, 2, 3, 5, PSV)  105
Casarecce de abobrinha, queijo feta, pinoli e pimenta Merkén
Zucchini casarecce, feta cheese, pine nuts, Merkén pepper

PRINCIPAIS | MAIN COURSES

POLENTA ALLA PUTANESCA (3, 6, PSV)	110
Polenta crocante ao molho pomodoro, alcaparras, anchova espanhola, azeitonas kalamata, alho, salsa e mini salada de ervas <i>Crispy polenta, pomodoro sauce, capers, Spanish anchovies, black olives, garlic, salsa, mini herbs salad</i>	
POLVO E FREGOLA (1, 2, 8)	198
Polvo grelhado, fregola ao nero de seppia e molho romesco <i>Grilled octopus, fregola with nero di seppia, romesco sauce</i>	
PEIXE DO DIA COM VAGEM E GUANCIALE (5, 6)	182
Creme de batata, vagem salteada, guanciale crocante e tomate cereja <i>Fish of the day, potato cream, sautéed green beans, crispy guanciale, cherry tomatoes</i>	
SALMÃO EM CROSTA DE GREMOLATA E MACADÂMIA (1, 2, 3, 4, 5, 6)	178
Polenta crocante, salada de folhas, funcho, ervas e citronete <i>Roasted salmon in macadamia and gremolata crust, crispy polenta, fennel, leaves and herbs salad with citronette dressing</i>	
FILÉ MIGNON BLACK ANGUS (3, 5)	190
Filé grelhado, molho de cogumelo porcini seco e batata crocante <i>Grilled Angus beef tenderloin, dry mushroom porcini sauce, crispy potato</i>	
SHORT RIB ANGUS 2 PESSOAS (5)	345
Short rib grelhado, purê de batatas e mix de folhas e ervas <i>Grilled Angus chuck steak, mashed potatoes, mixed salad leaves and herbs (2 people)</i>	
PALETA DE CORDEIRO (1, 3, 5)	163
Arroz de especiarias, coalhada, cebola crocante e ervas frescas <i>Lamb shoulder, spiced rice, crispy onion, fresh herbs</i>	
PORCO DUROC À MILANESA (1, 3, 4, 5, 8)	170
Maionese de limão, molho agridoce de tâmara e salada de rúcula <i>Breaded Duroc pork, lemon mayonnaise, sweet and sour date sauce and arugula salad</i>	

SOBREMESAS | DESSERTS

TARTELETTE DE MORANGO E AMORA (1, 2, 4, 5)	65
Sorbet de jabuticaba e compota de limão siciliano <i>Strawberry tartelette, blackberry, jabuticaba sorbet, lemon compote</i>	
PARFAIT DE COCO (1, 2, 4, 5)	65
Coulis de maracujá, castanha do Pará caramelizada e sorvete de cumarú <i>Coconut parfait, passion fruit coulis, caramelized Brazil nuts, tonka bean ice cream</i>	
GATEAU DE TRÊS CHOCOLATES (1, 2, 4, 5)	65
Coulis de framboesa e sorvete de pistache <i>Three chocolates gateau, raspberry coulis, pistachio ice cream</i>	
SOBREMESA DIET DO DIA	65
Consultar opção disponível <i>Diet dessert of the day (Please consult the option available)</i>	
MIL FOLHAS E AVELÃ (1, 2, 4, 5)	65
Mil folhas de baunilha, praliné de avelã e sorvete de caramelo salgado <i>Vanilla mille-fuille, hazelnut praliné, sautéed caramel ice cream</i>	
FRUTAS DA ESTAÇÃO COM SORBET DE CAJÁ 🌱	65
<i>Seasonal sliced fresh fruits and cajá sorbet</i>	

AFTER MEAL

ESPRESSO MARTINI	63	CARAJILLO	61
Licor de café, vodka, espresso <i>Coffee liqueur, vodka, salteed caramel</i>		Licor 43, espresso	
		GRAPPA	95
		<i>Nonino</i>	

COCKTAILS | BARTENDER'S CHOICE

MANDARITTO (leve, frutado, refrescante)	61
Grand Manier, espumante, sherbet de tangerina, vodka de trigo <i>Grand Manier tangerine sherbet, wheat based vodka</i>	
...BUT NOT FOR ME (encorpado, levemente seco, intenso)	58
Rum envelhecido, blend de vermouths, mel de Jerez, bitter de laranja <i>Aged rum, blend of vermouths, sherry honey, orange bitter</i>	
THE FASHIONABLE SPRITZ (frutado, leve e refrescante)	58
Aperol com infusão de morangos, Lillet e espumante <i>Strawberries infused Aperol, Lillet and sparkling wine</i>	
PENICILINA (picante, amadeirado e encorpado)	58
Cachaça envelhecida, scotch whisky, mel, gengibre, maracujá e Angostura, finalizado com spray turfado <i>Aged cachaça, scotch whisky, honey, ginger, passion fruit, Angostura finalized with peated whisky spray</i>	
P&B SOUR (frutado, cítrico, vínico)	58
Vermute bianco, Old Tom gin, frutas vermelhas, cordial de maracujá <i>White vermouth, Old Tom gin, red berries, passion fruit cordial</i>	
RED STAR (leve, refrescante, cítrico)	58
Pisco, cachaça branca, hibisco, mix de cítricos, gengibre <i>Pisco, cachaça, hibiscus, citric mix, ginger</i>	
CASH(EW) (leve, refrescante, cítrico)	60
Gin em infusão de caju, tequila blanca, xarope de agave <i>Cashew-infused gin, tequila blanca, agave syrup</i>	
BOURBON BEE (amadeirado, frutado, cítrico)	62
Kentucky straight bourbon, Aperol, nectar de mel, abacaxi, e Angostura <i>Kentucky bourbon, Aperol, honey, pineapple, Angostura</i>	



CLASSICS

NEGRONI	66
Gin Beefeater 24, trio de vermouthes, Campari <i>Beefeater 24 gin, sweet vermouth trio, Campari</i>	
WHITE NEGRONI	66
Bulldog gin, Lillet Blanc, Luxardo Bianco <i>Bulldog gin, Lillet Blanc, Luxardo Bianco</i>	
FITZGERALD	68
Gin Roku, Angostura, sour mix <i>Roku gin, Angostura, sour mix</i>	
DRY MARTINI	63
Gin Bombay Sapphire, trio de vermouthes, azeitona siciliana <i>Bombay Sapphire gin, dry vermouth trio, sicilian olive</i>	
VESPER MARTINI	63
Gin Bombay Sapphire, vodka Absolut, Lillet Blanc <i>Bombay Sapphire gin, Absolut vodka, Lillet Blanc</i>	
MARK TWAIN	66
Bourbon Bulleit, Angostura, sour mix <i>Bulleit bourbon, Angostura, sour mix</i>	
OLD FASHIONED	66
Bourbon Woodford Reserve, Angostura, açúcar <i>Woodford Reserve bourbon, Angostura, simple syrup</i>	
MANHATTAN	66
Bourbon Bulleit, trio de vermouthes, Angostura <i>Bulleit bourbon, sweet vermouth trio, Angostura</i>	
BOULEVARDIER	66
Bourbon Bulleit, trio de vermouthes, Campari <i>Bulleit bourbon, sweet vermouth trio, Campari</i>	
COSMOPOLITAN	61
Vodka Absolut, Cointreau, cranberry <i>Absolut vodka, Cointreau, cranberry</i>	
MOSCOW MULE	57
Vodka Absolut, gengibre, limão <i>Absolut vodka, ginger, lime</i>	
PISCO SOUR	59
Pisco Vargas, sour mix, Angostura <i>Pisco Vargas, sour mix, Angostura</i>	

Para mais opções de clássicos, consulte nossos bartenders. | *Ask your bartenders for more options of classic cocktails.*



TEQUILA

1800 Reposado	74
1800 Blanco	69
1800 Añejo	132
Herradura Reposado	58
Don Julio Blanco	84
Don Julio Añejo	137
Don Julio Añejo 1942	499
Clase Azul Reposado	709

MARGARITA +7

RUM

Havana Club 3 anos	58
Havana Club 7 anos	63
Havana Club Selección Maestros	79
Angostura 5 anos	58
Angostura 1919	79
Bacardi 8 anos	63
Zacapa 23 anos	137
Zacapa XO	174
Mountgay Black Barrel	74
Mountgay XO	101

MOJITO +11

VODKA

Absolut	48
Ketel One	45
Stolichnaya	45
Stolichnaya Elit	153
Ciroc	58
Grey Goose	63
Belvedere	58
Haku	79
Beluga	87
Tittos	58

CAIPIROSKA +7

CACHAÇA

Aguardente Wiba Lichia	95
Wiba Amburana	58
Wiba Blend Premium	63
Wiba Branca	48
Sapucaia Florida	53
Sapucaia Real XO	168
Maria Isabel Jequitibá	58
Armazém Vieira Safira	53
Anisio Santiago	116
Espírito de Minas	40
Serra das Almas	40
Brisa Ouro	48
Pisco Vargas (Peru)	58

CAIPIRINHA +7

GIN

Tanqueray N° 10	63
Hendricks	66
Beefeater 24	63
Beefeater Pink	53
The Botanist	80
Arapuru	53
Bombay Sapphire	53
London N°1	63
Bulldog	58
Mare	74
Monkey 47	91
Roku	66
Citadelle	82

ESCOLHA A TÔNICA CHOOSE THE TONIC

Wewi 225ml	17
Wewi Zero 225ml	17
Schweppes 330ml	16



BLENDED SCOTCH WHISKEY

Black Label	58	King George V	568
Double Black	63	Old Parr	63
Gold Reserve	105	Chivas 12 anos	63
18 anos	137	Chivas 18 anos	101
Blue Label	274	Royal Salute 21 anos	536
Buchanan's 12 anos	69	Deward's 12 anos	66
Buchanan's 18 anos	147	Ballantines 30 Anos	410
		Hibiki	263

SINGLE MALT

Glenfiddich 12 anos	77	Glenmorangie 10 anos	158
Glenfiddich 15 anos	158	Glenlivet 15 anos	97
Glenfiddich 18 anos	177	Glenlivet 18 anos	177
Glenfiddich 26 anos	1.197	Port Charlotte	177
Macallan 12 Double Cask	231	Bruichladdich	154
Macallan 15 Double Cask	394	Cardhu	111
Macallan 18 Double Cask	1.029	Tamnavulin	142
The Yamazaki 12 anos	326	Fettercairn	216
Aberfeldy	111	Talisker	103
Ardbeg	153	Jura Seven Wood	121
		Jura 18 anos	171

AMERICAN WHISKEY

Woodford Reserve	63	Buffalo Trace	69
Bulleit	63	Jack Daniels Single Barrel	87
Markers Mark	76	Gentleman Jack	74
		Wild Turkey Rye	53

IRISH WHISKEY

Jameson			63
---------	--	--	----

COGNAC & BRANDY

Hennessy VSOP	116	Remy Martin VSOP	105
Hennessy XO	305	Remy Martin XO	270
Hennessy Paradis	966	Louis XIII 25ml	1707
Courvoisier XO	284	Louis XIII 50ml	3308
Camus XO	378		

MOCKTAILS

BERRY COLLINS	34	TOMATO JUICE	34
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>	
EASY & STORMY	34	THYME LEMONADE	34
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>	

LICORES | LIQUEURS

Amarula Bailey's Limoncello Licor 43 Drambuie Frangelico Disaronno Cointreau Peachtree Benedictine Mozart Jägermeister Cherry Heering Fernet Branca Sambuca Tia Maria Amaro di Angostura Umeshu Yuzu	58
Grand Marnier	79
Cointreau Noir	71
Green Chartreuse Yellow Chartreuse	79



CERVEJA | BEER

Stella Artois	21	Heineken 0,0%	24
Dama Bier IPA	37	Heineken	24
Corona	25	Original	24

NÃO ALCOÓLICO NON ALCOHOLIC

Água mineral Minalba com e sem gás <i>Still and sparkling mineral water</i>	18
Refrigerantes <i>Sodas</i>	16
Acqua Panna 505 ml	40
San Pellegrino 505 ml	40
Red Bull 250 ml	32

SUCO | JUICE

Abacaxi, laranja, melancia, verde	16
<i>Fresh juice at your choice: Pineapple, orange, watermelon, detox</i>	

CHÁ GELADO | ICED TEA

PINACOTECA	34
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	34
Infusão de rooibos e baunilha, limão taiti, xarope de hibisco <i>Rooibos tea infusion with vanilla, lime, hibiscus syrup</i>	
BIENAL	34
Chá preto com bergamota, sherbet de tangerina, limão taiti <i>Earl grey, mandarin sherbet, lime</i>	

CHÁS E INFUSÕES | THE HOT CORNER

Chá Preto <i>Black Tea</i>	26	Infusões <i>Infusions</i>	26
African Breakfast		Tisane Du Roy	
Ceylon Earl Grey		Rooibos Vanille	
Ceylon 4 Fruits		Carcadet Red Fruit	
Herbal	26	Chá Verde <i>Green Tea</i>	26
Rooibos Oriental		Yunnan Green Mint	
Tisane Camomille			

CAFÉ | COFFEE

Espresso Illy	17	Americano	17
Macchiato	18	Cappuccino	20
Latte	20		

Café Illy sustentável B Corp
*Illy B Corp sustainable coffee**

