



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 peixe do dia e ají amarillo,
crocante de quinoa e pickles de cebola roxa (1, 3, 6)
*Fish of the day 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

Chorizo Angus, batatas e jus de cebola (5)
Angus NY Steak, 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.

🌱 Vegano | Vegan 🍴 Vegetariano | Vegetarian

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.