

PATEO

DO PALÁCIO

.

Chef Thiago Bittencourt

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)	45
<i>Focaccias variadas, azeite extra virgem, manteiga com flor de sal e sardela da casa</i>	
<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)	79
<i>Batata frita da casa, azeite trufado, queijo parmesão e maionese trufada</i>	
<i>Homemade french fries, truffled olive oil, parmesan cheese and truffled mayo</i>	
AZEITONA ALL' ASCOLANA 5 UNIDADES (1, 3, 4, 5)	79
<i>Azeitonas verdes à milanesa, ragu de porco Duroc e fonduta de Parmigiano Reggiano</i>	
<i>Breaded green olives, Duroc pork ragu, Parmigiano Reggiano sauce</i>	
PASTEL DE TRUFAS E QUEIJO FONTINA (1, 3, 5, 6)	91
<i>Pastéis recheados com queijo fontina, salsa de trufas e mel cítrico</i>	
<i>Fritters filled with fontina cheese, black truffle sauce and citric honey</i>	
CAMARÕES EM CROSTA DE COCO 8 UNIDADES (1, 3, 4, 7)	112
<i>Camarões em crosta de coco com chutney de manga</i>	
<i>Coconut crusted shrimps and mango chutney</i>	
PATEO CHARCUTERIE (1, 5)	171
<i>Seleção de frios e queijos brasileiros</i>	
<i>Selection of cold cuts and Brazilian cheese platter</i>	

CAVIAR

CAVIAR E BLINIS (1, 4, 5, 6)		BELUGA	OSIETRA
Creme azedo, ovos e ciboulette	10g	756	507
	20g	1470	1014
<i>Caviar, blinis, crème fraîche,</i>	30g	2221	1521
<i>eggs and chives</i>	50g	3570	2547
	100g	7245	5088

SUGESTÕES DO CHEF

CHEF'S SIGNATURE DISHES



ENTRADAS | STARTERS

CRUDO DE BLUEFIN (1, 3, 6)	226
Atum bluefin, raspa de limão siciliano, ciboulette, 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)	336
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)	226
Gnocchi de semolina, lagosta grelhada, molho bisque e crocante de pistache <i>Semolina gnocchi, grilled lobster, bisque sauce and pistachio crust</i>	
ARROZ DE CHAMPAGNE E FRUTOS DO MAR (3, 5, 7, 8)	221
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)	95
Crudo de olhete, leite de tigre de manga, cebola roxa, pepino e pimenta dedo-de-moça <i>Hamachi, mango tiger's milk, red onion, cucumber, chili pepper</i>	
BURRATA, FIGO E PESTO (1, 2, 5) 	103
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)	90
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>	+ 25
+ Camarões <i>Shrimps (7)</i>	+ 71
SALADA DE KALE, CRANBERRY E NOZES (2, 5, PSV) 	90
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)	121
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 DE FILÉ MIGNON (1, 5)	110
Molho de limão siciliano e grana padano, rúcula, tomate cereja, croutons e mini alcaparras <i>Beef tenderloin carpaccio, lemon and Grana Padano dressing, arugula, cherry tomatoes, croutons and mini capers</i>	



PIZZAS

MOZZARELLA DE BÚFALA (1, 5) 	116
Molho de tomates e manjerição <i>Tomato, basil, fresh mozzarella</i>	
CROSTINI DE SALMÃO GRAVLAX (1, 5, 6)	142
Cebola roxa, coalhada caseira, ciboulette, dill e ovas de mujol <i>Gravlax salmon crostini, red onions, homemade curd, herbs and mujol roe</i>	
CALABRESA (1, 5)	116
Linguiça calabresa, queijo gruyère, molho de tomate, cebola e erva doce <i>Pork sausage, gruyère cheese, tomato, onion and fennel</i>	
PIZZETTA PRESUNTO DE PARMA (1, 5)	116
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)	103
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)	149
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)	100
Hamburguer Angus, chips de presunto de Parma, American cheese, maionese de alho negro, picles de pepino, alface e tomate <i>Angus hamburger, crispy Parma ham, American cheese, black garlic mayo, pickled cucumber, baby lettuce, tomatoes</i>	
PANINO DE LEGUMES (1, 2, 3, 4, 5) 	84
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)  152
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)  134
Massa de grano duro, tomate pelati San Marzano, queijo Parmigiano Reggiano e basílico fresco
Grano duro Spaguetti pasta, San Marzano tomato, Parmigiano Reggiano cheese and fresh basil
- MEZZE MANICHE DE CAMARÃO E LIMÃO SICILIANO (1, 5, 7) 196
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 ABOBRINHA E QUEIJO VEGANO (1, 2, 3, 5, PSV)  121
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)	131
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)	212
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 (3, 5, 6)	195
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, 6)	193
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)	208
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)	362
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)	174
Arroz de especiarias, coalhada caseira, cebola crocante e ervas frescas <i>Lamb shoulder, spiced rice, homemade curd, crispy onion, fresh herbs</i>	
PORCO DUROC À MILANESA (1, 3, 4, 5, 8)	179
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)	68
Sorbet de jabuticaba e compota de limão siciliano <i>Strawberry and blackberry tartelette, blackberry, jabuticaba sorbet, lemon compote</i>	
PARFAIT DE COCO (1, 2, 4, 5)	68
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)	68
Coulis de framboesa e sorvete de pistache <i>Three chocolates gateau, raspberry coulis, pistachio ice cream</i>	
SOBREMESA DIET DO DIA	68
Consultar opção disponível <i>Diet dessert of the day (Please consult the option available)</i>	
MIL FOLHAS E AVELÃ (1, 2, 4, 5)	68
Mil folhas de baunilha, praliné de avelã e sorvete de caramelo salgado <i>Vanilla mille-fuille, hazelnut praliné, salted caramel ice cream</i>	
FRUTAS DA ESTAÇÃO COM SORBET DE CAJÁ 🌿	68
<i>Seasonal sliced fresh fruits and cajá sorbet</i>	

AFTER MEAL

ESPRESSO MARTINI	70	CARAJILLO	68
Licor de café, vodka, espresso <i>Coffee liqueur, vodka, salted caramel</i>		Licor 43, espresso	
		GRAPPA	105
		Nonino	

COCKTAILS BARTENDER'S CHOICE

- MARY MARY (fresco, floral, equilibrado) ABV 16,2%  79
Sakê Gekkeikan, St. Germain, aguardente de lichia, solução salina e bitter de laranja
Gekkeikan Sake, St. Germain, lychee brandy, saline solution and orange bitter
- BITTER MAN (herbal, intenso, amargo) ABV 14,8%  68
Vermute rosso, vermute seco, Cynar 70, Amaro Montenegro, Bénédictine DOM, limão e bitter de laranja
Rosso vermouth, dry vermouth, Cynar 70, Montenegro Amaro, Bénédictine DOM, lime and orange bitter
- D'ANTIBES (cítrico, leve, adocicado) ABV 13,5%  68
Cointreau Noir, Peachtree, frutas vermelhas, limão e espumante
Cointreau Noir, Peachtree, red berries, lime and sparkling wine
- WHITE OASIS (cítrico, leve, adocicado) ABV 11,4%  79
Rum SelvaRey Coconut, Rum Añejo, calda de abacaxi com cravo e canela, limão e espumante
SelvaRey Coconut Rum, Añejo Rum, pineapple, clove and cinammon syrup, lime and sparkling wine
- WHISKEY RIVER (fresco, picante, amargo) ABV 17,4%  66
Bourbon Maker's Mark, xarope de gengibre, Fernet Branca, limão e clara pasteurizada
Maker's Mark Bourbon, ginger syrup, Fernet Branca, lime and eggwhite
- JUST IN THYME (fresco, herbal, cítrico) ABV 13,6%  75
Gin Tanqueray TEN, Chartreuse verde, mel de tomilho, limão e sal de ervas
Tanqueray TEN Gin, green Chartreuse, honey & thyme syrup, lime and herbal salt
- LIMEWOOD (fresco, cítrico, amadeirado) ABV 21,4%  61
Cachaça de Amburana Wiba em infusão de cupuaçu, especiarias, limão siciliano, espuma de yuzu e noz moscada
Wiba Amburana Cachaça infused with cupuaçu, allspice, lemon, yuzu foam and nutmeg
- BLIND MELON (fresco, untuoso, herbal) ABV 11,9%  66
Rum Havana Club 7, Vermute Rosso, Meloncino, capim santo, canela e limão (contém lactose)
Havana Club 7 Rum, Rosso Vermouth, Meloncino, lemongrass, cinnamon and lime (contain lactose)
- SUNNY DAY (cítrico, frutado, equilibrado) ABV 20,9%  66
Pisco Vargas, sherbet de tangerina, gengibre, especiarias e limão
Vargas Pisco, tangerine sherbet, ginger, allspice and lime
- LEMONGRASS (cítrico, amadeirado, herbal) ABV 21,7%  61
Cachaça Espírito de Minas em infusão de capim santo, Disaronno, especiarias, limão e sal de nuts
Espirito de Minas cachaça and lemongrass infused, Disaronno, allspice, lime and nutty salt
- SOUTH BAY (frutado, leve, equilibrado) ABV 15,2%  64
Vodka Grey Goose, Frangelico, Malibu, abacaxi, maracujá, baunilha e limão
Grey Goose Vodka, Frangelico, Malibu, pineapple, passion fruit, vanilla and lime
- TANGARÁ SOUR (frutado, cítrico, vínico) ABV 20,9%  77
Gin Tanqueray TEN, vermute bianco, maracujá, frutas vermelhas
Tanqueray TEN gin, bianco vermouth, passion fruit, red berries
- GARDEN SPRITZ ABV 1,2%  50
Vinho branco Chardonnay, sherbet de tangerina, limão e club soda
Chardonnay white wine, tangerine sherbet, lemon, and club soda
- LOW FITZGERALD ABV 0,7%  50
Gin sem álcool da casa, açúcar, limão siciliano e angostura.
House non-alcoholic gin, sugar, Sicilian lemon, and Angostura bitters.
-

CLASSICS

- NEGRONI - ABV 24,5%  77
Gin Beefeater 24, trio de vermouthes, Campari | *Beefeater 24 gin, sweet vermouth trio, Campari*
- WHITE NEGRONI - ABV 24,1%  77
Bulldog gin, Lillet Blanc, Luxardo Bianco | *Bulldog gin, Lillet Blanc, Luxardo Bianco*
- FITZGERALD - ABV 20,2%  77
Gin Roku, Angostura, sour mix | *Roku gin, Angostura, sour mix*
- DRY MARTINI - ABV 33,2%  77
Gin Bombay Sapphire, trio de vermouthes, azeitona siciliana | *Bombay Sapphire gin, dry vermouth trio, sicilian olive*
- VESPER MARTINI - ABV 33,7%  77
Gin Bombay Sapphire, vodka Absolut, Lillet Blanc | *Bombay Sapphire gin, Absolut vodka, Lillet Blanc*
- MARK TWAIN - ABV 21,2%  77
Bourbon Bulleit, Angostura, sour mix | *Bulleit bourbon, Angostura, sour mix*
- OLD FASHIONED - ABV 27,4%  77
Bourbon Woodford Reserve, Angostura, açúcar | *Woodford Reserve bourbon, Angostura, simple syrup*
- MANHATTAN - ABV 27,6%  77
Bourbon Bulleit, trio de vermouthes, Angostura | *Bulleit bourbon, sweet vermouth trio, Angostura*
- BOULEVARDIER - ABV 24,5%  77
Bourbon Bulleit, trio de vermouthes, Campari | *Bulleit bourbon, sweet vermouth trio, Campari*
- COSMOPOLITAN - ABV 18,3%  77
Vodka Absolut, Cointreau, cranberry | *Absolut vodka, Cointreau, cranberry*
- MOSCOW MULE - ABV 8,5%  77
Vodka Absolut, gengibre, limão | *Absolut vodka, ginger, lime*
- PISCO SOUR - ABV 16%  77
Pisco Vargas, sour mix, Angostura | *Pisco Vargas, sour mix, Angostura*

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

TEQUILA

1800 Reposado	82
1800 Blanco	76
1800 Añejo	145
Herradura Reposado	64
Don Julio Blanco	93
Don Julio Añejo	151
Don Julio Añejo 1942	549
Clase Azul Reposado	780

MARGARITA +8

RUM

Havana Club 3 anos	64
Havana Club 7 anos	70
Havana Club Selección Maestros	87
Angostura 5 anos	64
Angostura 1919	87
Bacardi 8 anos	70
Zacapa 23 anos	151
Zacapa XO	192
Mountgay Black Barrel	82
Mountgay XO	111
SelvaRey White	97
SelvaRey Coconut	94
SelvaRey Chocolate	94

MOJITO +12

VODKA

Absolut	61
Ketel One	61
Stolichnaya	61
Stolichnaya Elit	169
Ciroc	64
Grey Goose	70
Belvedere	64
Haku	87
Beluga	96
Tito's	64

CAIPIROSKA +8

CACHAÇA

Aguardente Wiba Lichia	105
Wiba Amburana	64
Wiba Blend Premium	70
Wiba Branca	53
Sapucaia Florida	59
Sapucaia Real XO	185
Maria Isabel Jequitibá	64
Anisio Santiago	128
Espírito de Minas	44
Serra das Almas	44
Brisa Ouro	53
Pisco Vargas (Peru)	64
Canarinha	75
Leblon	45

CAIPIRINHA +8

GIN

Tanqueray Nº 10	70
Hendricks	73
Beefeater 24 Beefeater	70
Pink	59
The Botanist	88
Arapuru	59
Bombay Sapphire	59
London Nº1	70
Bulldog	64
Mare	82
Monkey 47	100
Roku	73
Citadelle	90



BLENDDED SCOTCH WHISKEY

Black Label	70	King George V	625
Double Black	70	Old Parr	70
Gold Reserve	116	Chivas 12 anos	70
JW 18 anos	151	Chivas 18 anos	111
Blue Label	302	Royal Salute 21 anos	590
Buchanan's 12 anos	76	Deward's 12 anos	73
Buchanan's 18 anos	162	Ballantines 30 Anos	451
		Hibiki	290

SINGLE MALT

Glenfiddich 12 anos	94	Glenmorangie 10 anos	174
Glenfiddich 15 anos	174	Glenlivet 15 anos	107
Glenfiddich 18 anos	195	Glenlivet 18 anos	195
Glenfiddich 23 anos	1.199	Port Charlotte	195
Glenfiddich 26 anos	1.317	Bruichladdich	170
Macallan 12 Double Cask	254	Laphroaig	114
Macallan 15 Double Cask	434	Tamnavulin	156
Macallan 18 Double Cask	1.132	Fettercairn	238
The Yamazaki 12 anos	359	Talisker	114
Aberfeldy	122	Jura Seven Wood	133
Ardbeg	168	Jura 18 anos	188

AMERICAN WHISKEY

Woodford Reserve	70	Buffalo Trace	76
Bulleit	70	Jack Daniels Single Barrel	96
Markers Mark	84	Jack Daniels Sinatra Select	159
Eagle Rare 10 anos	80	Gentleman Jack	82
1792	80	Wild Turkey Rye	59
		Wild Turkey Bourbon	59

IRISH WHISKEY

Jameson			70
---------	--	--	----

COGNAC & BRANDY


Hennessy VSOP	128	Louis XIII 25ml	1878
Hennessy XO	336	Louis XIII 50ml	3639
Hennessy Paradis	1063	Calvados Chateau du Breuil	94
Martell VSOP	110	Armagnac XO	319
Osborne	66	Courvoisier XO	650
Remy Martin VSOP	116	Camus XO	670
Remy Martin XO	297		


SAKÊ


Hakushika	61
Gekkeikan	66
Dassai	160

CAIPIRINHA	+8
------------	----

MOCKTAILS

BERRY COLLINS  45
 Morango, xarope de frutas vermelhas, limão e club soda
Strawberry, homemade red berries syrup, lemon juice, club soda

TOMATO JUICE  45
 Suco de tomate temperado com mix de pimentas do Palácio Tangará
Tomato juice with homemade pepper mix

EASY & STORMY  45
 Mel de especiarias, xarope de gengibre, limão e club soda
Spiced honey, homemade ginger syrup, lime, club soda

LICORES | LIQUEURS

Amarula Bailey's Limoncello Licor 43 Drambuie Frangelico	64
Disaronno Cointreau Peachtree Benedictine Mozart	
Jägermeister Cherry Heering Fernet Branca Sambuca Tia Maria	
Amaro di Angostura Umeshu Yuzu Amaro Averna Meloncino Pistacchio	
Grand Marnier	87
Cointreau Noir	78
Yellow Chartreuse	280
Green Chartreuse	320



CERVEJA | BEER

Stella Artois	30
Dama Bier IPA	40
Corona	30
Heineken 0,0%	30
Heineken	30
Original	26

NÃO ALCOÓLICO | NON ALCOHOLIC

Água mineral Minalba com e sem gás <i>Still and sparkling mineral water</i>	20
Refrigerantes <i>Sodas</i>	21
Acqua Panna 505 ml	42
San Pellegrino 505 ml	42
Red Bull 250 ml	35

SUCO | JUICE

Abacaxi, laranja, melancia, verde	30
<i>Fresh juice at your choice: Pineapple, orange, watermelon, detox</i>	

CHÁ GELADO | ICED TEA

PINACOTECA	40
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	40
Infusão de rooibos e baunilha, limão taiti, xarope de hibisco <i>Rooibos tea infusion with vanilla, lime, hibiscus syrup</i>	
BIENAL	40
Chá preto com bergamota, sherbet de tangerina, limão taiti <i>Earl grey, mandarin sherbet, lime</i>	

CHÁS E INFUSÕES | THE HOT CORNER

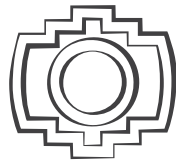
Chá Preto Black Tea	28	Infusões Infusions	28
African Breakfast		Tisane Du Roy Rooibos	
Ceylon Earl Grey		Vanille	
Ceylon 4 Fruits			
Herbal	28	Chá Verde Orgânico	28
Rooibos Oriental		Organic Green Tea	
Tisane Camomille		Yunnan Green Mint	

CAFÉ | COFFEE

Espresso Illy	22	Americano	22
Macchiato	22	Cappuccino	22
Latte	22		
Chocolate Quente	30		

Café Illy sustentável B Corp
Illy B Corp sustainable coffee*





PATEO
DO PALÁCIO