

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, 2, 5)	45
Pão de grãos, pão australiano com damasco, ciabatta, manteiga com flor de sal, azeite e boursin cremoso	
<i>Seeded bread, apricot dark bread, ciabatta, fleur de sel butter, olive oil, and creamy boursin</i>	

PARA COMPARTILHAR | TO SHARE

FRITAS TRUFADAS DO PALÁCIO (3, 4, 5, 6)	79
Batata frita da casa, azeite trufado, queijo parmesão e maionese trufada	
<i>Homemade french fries, truffled olive oil, parmesan cheese and truffled mayo</i>	
BOLINHO DE BACALHAU (1, 3, 4, 5, 6)	79
Bolinho de bacalhau crocante, aioli de alho negro e pó de azeitonas	
<i>Crispy salt cod fritters, black garlic aioli and olive dust</i>	
PASTEL DE TRUFAS E QUEIJO FONTINA (1, 3, 5, 6)	91
Pastéis recheados com queijo fontina, salsa de trufas e mel cítrico	
<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
Camarões em crosta de coco e chutney de manga	
<i>Coconut crusted shrimps and mango chutney</i>	
PATEO CHARCUTERIE (1, 5)	171
Seleção de frios e queijos brasileiros	
<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
<i>Caviar, blinis, crème fraîche, eggs</i>	20g	1470	1014
<i>and chives</i>	30g	2221	1521
	50g	3570	2547
	100g	7245	5088

SUGESTÕES DO CHEF

CHEF'S SIGNATURE DISHES

ENTRADAS | STARTERS

FOIE GRAS E MANGA	336
<i>Foie gras grelhado e manga brulée ao molho de vinho Marsala</i>	
<i>Seared foie gras and brûlée mango in a Marsala sauce</i>	


PRINCIPAIS | MAIN COURSES

BLACK COD (2, 5, 6)	260
<i>Black cod grelhado, feijão branco à catalana, espinafre, emulsão de manteiga defumada, pinoli e pimenta togarashi</i>	
<i>Grilled black cod, Catalan-style white beans, spinach, smoked butter emulsion, pine nuts and togarashi pepper</i>	
CAVAQUINHA GRELHADA (2, 5, 6, 7)	210
<i>Cavaquinha grelhada, alho-poró confitado, palmito pupunha, molho Sauternes citríco, gengibre e avelã</i>	
<i>Grilled slipper lobster, leek confit, heart of palm, Sauternes citric sauce, ginger and hazelnut</i>	
PATO ROSSINI (5)	390
<i>Pato confit, purê de abóbora trufado, foie gras, radicchio, aspargos e molho de vinho do Porto</i>	
<i>Confit duck, truffled pumpkin purée, foie gras, radicchio, asparagus and Port wine sauce</i>	


ENTRADAS | STARTERS

VIEIRA MARINADA (2, 3, 8) Vieira, molho ponzu, furikake e avelãs tostadas <i>Scallop carpaccio with ponzu sauce, furikake and toasted hazelnuts</i>	170
BURRATA, FIGO E PESTO (1, 2, 5)  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>	103
SALADA CAESAR DO PATEO (1, 4, 5, 6) Alface romana, radicchio, croutons, queijo parmesão e gema curada <i>Caesar Salad, romaine lettuce, radicchio, croutons, parmesan cheese and cured egg yolk</i>	90
+ Frango orgânico <i>Organic chicken</i>	+ 25
+ Camarões <i>Shrimps (7)</i>	+ 71
SALADA VERDE, CRAMBERRY E NOZES (1, 2, 5, PSV)  Folhas verdes, nozes pecan, avocado, cranberry desidratada, batata doce, queijo feta e vinagrete de limão e gengibre <i>Mixed greens, pecan nuts, avocado, dried cranberry, sweet potato, feta cheese, lime and ginger vinaigrette</i>	90
CARPACCIO DE FILÉ MIGNON (1, 5) 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>	110




PIZZAS

MOZZARELLA DE BÚFALA (1, 5) 	116
Molho de tomates e manjericão <i>Tomato, basil, fresh mozzarella</i>	
PEPPERONI E ABACAXI (1, 5)	150
Pepperoni, abacaxi confitado, queijo fontina, pimentão verde e infusão de especiarias <i>Pepperoni, pineapple confit, fontina cheese, green bell pepper and spiced infusion</i>	
CALABRESA ARTESANAL (1, 5)	116
Calabresa artesanal, queijo gruyère e cebola <i>Handcrafted calabrese sausage, gruyère cheese and onion</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

SANDUÍCHE DE FRANGO CROCANTE (1, 3, 4, 5)	100
Sobrecoxa de frango crocante, glaze de gochujang, pickles de abacaxi, alface chifonade, maionese de limão, pão brioche de milho artesanal e batatas fritas <i>Crispy chicken with gochujang glaze, pineapple pickles, lettuce chiffonade, lime mayonnesse on a homemade corn brioche bread and french fries</i>	
OCTOPUS ROLL (1, 4, 5, 8)	140
Polvo grelhado no pão brioche artesanal com manteiga de algas, alface chifonade, tomate, maionese chipotle e batatas fritas <i>Grilled octopus on a homemade brioche bun, lettuce chiffonade, seaweed butter, tomato, chipotle mayonnaise and french fries</i>	
CHEESEBURGER (1, 3, 4, 5)	100
Hambúrguer Angus, com maionese de alho negro, American cheese, bacon, alface, tomate, pickles de pepino e batatas fritas <i>Angus burger, black garlic mayonnesse, American cheese, bacon, lettuce, tomato, cucumber pickles and french fries</i>	
PANINO DE LEGUMES (1, 2, 3, 4, 5) 	84
Sanduíche de massa de pizza assado na hora, com abobrinha grelhada, tomate, berinjela empanada, pickles 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 TOMATE E FETA (5, PSV) 	152
Risoto de tomate, echalotes tostadas, tomate cereja, queijo feta e cebola crocante <i>Tomato risoto, toasted shallots, cherry tomatoes, feta cheese and crispy onions</i>	
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 <i>Grano duro Spaguetti pasta, San Marzano tomato, Parmigiano Reggiano cheese and fresh basil</i>	
MEZZE MANICHE, 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 <i>Grano duro Mezze Maniche pasta, prawns, dry vermouth, chilli flakes, cherry tomatoes, confit lemon and fresh basil</i>	
PACCHERI TRUFADO (1, 2, 5) 	160
Paccheri ao molho branco trufado, aspargos frescos, alcachofras e crocante de pistache <i>Paccheri pasta in a truffled white sauce with fresh asparagus, artichokes, and pistachio crumble</i>	
TAGLIOLINI NERO DI SEPIA (1, 4, 5, 6, 7, 8)	270
Tagliolini negro fresco com frutos do mar e bottarga <i>Fresh squid ink tagliolini, seafood and bottarga</i>	

PRINCIPAIS | MAIN COURSES

BERINJELA MILANESA (1, 3, 4) 	131
Berinjela milanesa, ragu de cogumelos e ervas frescas <i>Eggplant Milanese, mushrooms ragù and fresh herbs</i>	
POLVO BÉARNAISE (3, 4, 5, 8)	231
Polvo grelhado com mandioquinha crocante, brócolis ramoso, molho béarnaise, presunto Parma e infusão de especiarias <i>Grilled octopus with crispy "mandioquinha", broccolini, béarnaise sauce, Parma ham and spiced infusion</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 E COGUMELOS (5, 6)	212
Salmão grelhado, purê de batatas, espinafre e fricassé de cogumelos <i>Grilled salmon, potatoes purée, spinach and a mushroom fricassée</i>	
FILÉ MIGNON BLACK ANGUS (3, 5)	208
Filé grelhado, brócolis ramoso, batata rosti e molho roti <i>Grilled Angus beef tenderloin, broccoli, rosti potato, roti sauce</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>	
COTOLETTA DE PRIME RIB DE PORCO BERKSHIRE (1, 3, 4, 5)	189
Salada de batata-doce cítrica com gengibre, molho okonomiyaki e rúcula fresca <i>Cotoletta berkshire pork prime rib, citrus sweet potato salad with ginger, okonomiyaki sauce and fresh arugula</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% Sakê Gekkeikan, St. Germain, aguardente de lichia, solução salina e bitter de laranja <i>Gekkeikan Sake, St. Germain, lychee brandy, saline solution and orange bitter</i>	 79
D'ANTIBES (cítrico, leve, adocicado) ABV 13,5% Cointreau Noir, Peachtree, frutas vermelhas, limão e espumante <i>Cointreau Noir, Peachtree, red berries, lime and sparkling wine</i>	 68
SUNNY DAY (cítrico, frutado, equilibrado) ABV 20,9% Pisco Vargas, sherbet de tangerina, gengibre, especiarias e limão <i>Vargas Pisco, tangerine sherbet, ginger, allspice and lime</i>	 66
WHISKEY RIVER (fresco, picante, amargo) ABV 17,4% Bourbon Maker's Mark, xarope de gengibre, Fernet Branca, limão e clara pasteurizada <i>Maker's Mark Bourbon, ginger syrup, Fernet Branca, lime and eggwhite</i>	 66
JUST IN THYME (fresco, herbal, cítrico) ABV 13,6% Gin Tanqueray TEN, Chartreuse verde, mel de tomilho, limão e sal de ervas <i>Tanqueray TEN Gin, green Chartreuse, honey & thyme syrup, lime and herbal salt</i>	 75
LIMEWOOD (fresco, cítrico, amadeirado) ABV 21,4% Cachaça de Amburana Wiba em infusão de cupuaçu, especiarias, limão siciliano, espuma de yuzu e noz moscada <i>Wiba Amburana Cachaça infused with cupuaçu, allspice, lemon, yuzu foam and nutmeg</i>	 61
LEMONGRASS (cítrico, amadeirado, herbal) ABV 21,7% Cachaça Espírito de Minas em infusão de capim santo, Disaronno, especiarias, limão e sal de nuts <i>Espirito de Minas cachaça and lemongrass infused, Disaronno, allspice, lime and nutty salt</i>	 61
SOUTH BAY (frutado, leve, equilibrado) ABV 15,2% Vodka Grey Goose, Frangelico, Malibu, abacaxi, maracujá, baunilha e limão <i>Grey Goose Vodka, Frangelico, Malibu, pineapple, passion fruit, vanilla and lime</i>	 64
TANGARÁ SOUR (frutado, cítrico, vínico) ABV 20,9% Gin Tanqueray TEN, vermute bianco, maracujá, frutas vermelhas <i>Tanqueray TEN gin, bianco vermouth, passion fruit, red berries</i>	 77

BAIXO TEOR ALCOÓLICO LOW ABV (ALCOHOL BY VOLUME)

GARDEN SPRITZ ABV 1,2% Vinho branco Chardonnay, sherbet de tangerina, limão e club soda <i>Chardonnay white wine, tangerine sherbet, lemon, and club soda</i>	 50
LOW FITZGERALD ABV 0,7% Gin sem álcool da casa, açúcar, limão siciliano e angostura. <i>House non-alcoholic gin, sugar, sicilian lemon, and angostura bitters.</i>	 50

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

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



BLENDED 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 Sodas	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 Black tea infusion, lime, ginger syrup with spiced honey	
JARDIM BOTÂNICO	40
Infusão de rooibos e baunilha, limão taiti, xarope de hibisco Rooibos tea infusion with vanilla, lime, hibiscus syrup	
BIENAL	40
Chá preto com bergamota, sherbet de tangerina, limão taiti Earl grey, mandarin sherbet, lime	

CHÁS E INFUSÕES | THE HOT CORNER

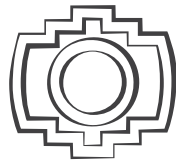
Chá Preto <i>Black Tea</i>	28	Infusões <i>Infusions</i>	28
African Breakfast		Tisane Du Roy Rooibos	
Ceylon Earl Grey		Vanille	
Ceylon 4 Fruits			
Herbal	28	Chá Verde <i>Green Tea</i>	28
Rooibos Oriental		Yunnan Green Mint	
Tisane Camomille		Organic*	
		*Chá verde local e sustentável Local and sustainable green tea	

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