

PATEO

DO PALÁCIO

Uma cozinha contemporânea inspirada pela excelência da gastronomia internacional e pela riqueza dos ingredientes brasileiros. Valorizamos produtos sazonais e produtores que compartilham nosso compromisso com qualidade, autenticidade e respeito à origem. Cada criação traduz a essência do ingrediente com elegância, equilíbrio e precisão, celebrando a diversidade e a identidade do Brasil.

Contemporary cuisine inspired by the excellence of international gastronomy and the richness of Brazilian ingredients. We value seasonal products and producers who share our commitment to quality, authenticity and respect for origin.

Each creation expresses the essence of every ingredient with elegance, balance and precision, celebrating Brazil's diversity and identity.

André Mendes

Executive Chef

•

Thiago Bittencourt

Head Chef

Todos os preços estão em reais.

All prices are listed in Brazilian Reais.

COUVERT

PÃES ARTESANAIS (1, 2, 3, 5)	48
Pão de grãos, pão de cacau e mel silvestre com ameixa, ciabatta, manteiga artesanal com flor de sal, azeite extravirgem e queijo de cabra fresco com ervas	
<i>Multigrain bread, cocoa and wild honey bread with plum, ciabatta, cultured butter with fleur de sel, extra virgin olive oil and fresh goat cheese with herbs</i>	

PARA COMPARTILHAR | TO SHARE

BOLINHO DE BACALHAU (1, 3, 4, 5, 6)	83
Bolinho de bacalhau artesanal, aioli de alho negro e pó de azeitonas	
<i>Traditional salt cod croquettes, black garlic aioli and olive powder</i>	
PASTEL DE CARNE SECA COM ABÓBORA (1, 3, 5)	96
Mini pastéis de carne seca, requeijão cremoso e doce de abóbora, acompanhados de molho de pimenta-de-cheiro	
<i>Mini pastries filled with cured beef, Brazilian cream cheese and pumpkin preserve, served with sweet chili pepper sauce</i>	
CAMARÃO AL TUCUPI (5, 7)	180
Camarões salteados no alho, pimenta dedo-de-moça, coentro e espuma de tucupi. Inspirado no clássico andaluz "Gambas al Ajillo"	
<i>Garlic sautéed shrimp, Brazilian chili pepper, cilantro and tucupi foam. Inspired by the Andalusian classic "Gambas al Ajillo"</i>	
POLVO CROCANTE ROLL (1, 3, 4, 5, 8)	145
Polvo crocante, pão brioche artesanal, maionese de chipotle e tajin	
<i>Crispy octopus, artisanal brioche, chipotle mayonnaise and Tajin seasoning</i>	
VIEIRA MARINADA (2, 3, 8)	170
Vieiras laminadas, molho de shiso, furikake, castanha de caju e tangerina braseada	
<i>Sliced scallops, shiso dressing, furikake, cashew nuts and charred tangerine</i>	
ALCACHOFRA (2)	118
Creme de castanhas brasileiras, ervas frescas e vinagrete cítrico	
<i>Roasted artichoke, Brazilian nut cream, fresh herbs and citrus vinaigrette</i>	
PATEO CHARCUTERIE (1, 5)	160
Seleção de frios e queijos artesanais brasileiros	
<i>Selection of Brazilian artisanal cured meats and cheeses</i>	

CHEF'S MASTERPIECES

ENTRADAS | STARTERS

CAVAQUINHA GRELHADA (2, 5, 6, 7)	136
Alho-poró confitado, palmito pupunha, molho cítrico de Sauternes, gengibre e castanha-do-pará <i>Grilled slipper lobster, confit leek, hearts of palm, citrus Sauternes sauce, ginger and Brazil nuts</i>	
FOIE GRAS E MANGA	240
Foie gras grelhado, manga tostada e jus de Marsala <i>Seared foie gras, roasted mango and Marsala jus</i>	

PRINCIPAIS | MAIN COURSES

BLACK COD (2, 5, 6)	195
Black cod grelhado, feijão branco à catalana, espinafre, emulsão de manteiga defumada, pinoli e togarashi <i>Grilled black cod, Catalan-style white beans, spinach, smoked butter emulsion, pine nuts and togarashi</i>	
PATO ROSSINI (5)	260
Pato confit, purê de abóbora trufado, foie gras, radicchio, aspargos e jus de vinho do Porto <i>Duck confit, truffled pumpkin purée, foie gras, radicchio, asparagus and Port wine jus</i>	

CAVIAR & OSTRAS

	BELUGA	OSIETRA
CAVIAR E BLINIS (1, 4, 5, 6) Caviar servido com blinis artesanais, crème fraîche, ovo, ciboulette e chalotas <i>Caviar served with artisanal blinis, crème fraîche, egg, chives and shallots</i>	50g 3200	2800
OSTRAS DE SANTA CATARINA (8) Seleção de ostras frescas de Santa Catarina, acompanhadas de limão-siciliano, Tabasco, mignonette clássica de chalotas e vinagre de vinho tinto <i>Fresh oysters from Santa Catarina served with lemon, Tabasco, classic shallot mignonette and red wine vinegar</i>	6 unidades 6 pieces	96
	12 unidades 12 pieces	188

ENTRADAS | STARTERS

SALADA DE BURRATA (2, 5)  Burrata, abóbora assada, castanha-do-pará, pesto de agrião e vinagrete de mel de mандачаia <i>Burrata, roasted kabocha squash, Brazil nuts, watercress pesto and native mандачаia honey vinaigrette</i>	120
CAESAR DO PALÁCIO (4, 5, 6)  Alface romana, radicchio, crocante de tapioca, parmesão e gema curada <i>Romaine lettuce, radicchio, tapioca crisp, Parmesan and cured egg yolk</i>	98
+ Frango orgânico <i>Organic chicken</i>	+ 32
+ Camarões <i>Shrimps (7)</i>	+ 76
SALADA VERDE, CRANBERRY E NOZES (2, 5, PSV)  Folhas verdes, noz-pecã, avocado, cranberry desidratada, batata-doce, queijo feta e vinagrete de limão e gengibre <i>Green leaves, pecans, avocado, dried cranberries, sweet potato, feta cheese and lemon-ginger vinaigrette</i>	92
CARPACCIO DE FILÉ MIGNON (1, 4, 5, 6) Molho tonnato, maxixe em conserva, alcaparras baby, Grana Padano e beldroegas <i>Beef carpaccio with tonnato sauce, pickled maxixe, baby capers, Grana Padano and purslane</i>	110

PIZZAS

MOZZARELLA DE BÚFALA (1, 5) 	120
Molho de tomates e manjerição <i>Buffalo mozzarella, tomato sauce and basil</i>	
PEPPERONI E ABACAXI (1, 5)	135
Mozzarella, pepperoni, abacaxi confitado, pimentão verde e raspas cítricas <i>Mozzarella, pepperoni, confited pineapple, green bell pepper and citrus zest</i>	
CALABRESA (1, 5)	120
Calabresa, queijo gruyère e cebola <i>Calabrese sausage, Gruyère cheese and onion</i>	
PIZZETTA PRESUNTO DE PARMA (1, 5)	120
Mozzarella de búfala fresca, molho de tomate, presunto de Parma e rúcula selvagem <i>Fresh buffalo mozzarella, tomato sauce, Parma ham and wild arugula</i>	

SANDUÍCHES | SANDWICHES

SANDUÍCHE DE FRANGO CROCANTE (1, 3, 4, 5)	100
Sobrecoca de frango confitada, empanada e crocante, molho de gochujang, picles de abacaxi, alface, maionese de limão, brioche artesanal de milho e batatas fritas <i>Crispy confit chicken thigh, gochujang sauce, pineapple pickles, lettuce, lemon mayonnaise, artisanal corn brioche and house fries</i>	
HAMBÚRGUER BLACK ANGUS (1, 3, 4, 5)	98
Hambúrguer Black Angus, brioche, tomate, mix de folhas, chutney de cebola, picles, queijo americano e barbecue artesanal e batatas fritas <i>Black Angus burger, brioche bun, tomato, mixed greens, onion chutney, pickles, American cheese and house-made barbecue sauce and house fries</i>	
BURRATA E ABOBRINHA PANINI (1, 2, 5) 	86
Burrata, abobrinha grelhada, pesto de agrião, morango, hortelã e rúcula <i>Burrata, grilled zucchini, watercress pesto, strawberries, mint and arugula</i>	

DA HORTA | FROM THE GARDEN

ARROZ CREMOSO DE TOMATE E QUEIJO FETA (5, PSV) 	150
Arroz cremoso com tomates, chalotas tostadas, tomates-cereja, queijo feta, vinagrete de azeitonas e crocante de cebola <i>Creamy tomato rice with roasted shallots, cherry tomatoes, feta cheese, olive vinaigrette and crispy onions</i>	
BERINJELA CROCANTE (1, 3) 	140
Berinjelas empanadas, cogumelos, molho de gengibre e ervas frescas <i>Crispy baby eggplants, mushroom ragout and fresh herb salad</i>	
MEZZI MANICHE TRUFADO (1, 2, 5) 	175
Massa de grano duro, molho de parmesão trufado, cogumelos e pistaches salteados <i>Mezzi maniche pasta, truffled parmesan sauce, mushrooms and sautéed pistachios</i>	

DO MAR | SEAFOOD

POLVO GRELHADO (3, 4, 5, 8)	180
Polvo cozido e grelhado, mandioquinha crocante, brócolis baby, presunto de Parma, molho béarnaise e infusão de especiarias <i>Grilled octopus, crispy arracacha, baby broccoli, Parma ham, béarnaise sauce and spice infusion</i>	
TAGLIOLINI NERO DI SEPPIA (1, 4, 5, 6, 7, 8)	
Tagliolini nero di seppia fresco, frutos do mar e bottarga <i>Fresh squid ink tagliolini, seafood and bottarga</i>	200
PEIXE DO DIA (5, 6)	
Peixe do dia grelhado, cebola branca, agrião, batatas, palmito pupunha, erva-doce e molho fresco de limão com ervas <i>Grilled catch of the day, white onions, watercress, potatoes, hearts of palm, fennel and fresh herb sauce</i>	190
BLACK COD (2, 5, 6)	
Black cod grelhado, feijão branco à catalana, espinafre, emulsão de manteiga defumada, pinoli e togarashi <i>Grilled black cod, Catalan-style white beans, spinach, smoked butter emulsion, pine nuts and togarashi</i>	195



DA TERRA | MEAT & POULTRY

BLACK ANGUS (3, 5)	190
Filé mignon grelhado, batata rösti, brócolis baby e jus rösti	
<i>Grilled beef tenderloin, potato rösti, baby broccoli and jus röstib</i>	
PATO ROSSINI (5)	260
Pato confit, purê de abóbora trufado, foie gras, radicchio, aspargos e jus de vinho do Porto	
<i>Duck confit, truffled pumpkin purée, foie gras, radicchio, asparagus and Port wine jus</i>	
PALETA DE CORDEIRO (5)	180
Coalhada artesanal, arroz de especiarias, crocante de cebola e ervas frescas	
<i>Boneless lamb shoulder, spiced rice, crispy onions and fresh herbs</i>	
PRIME RIB DE PORCO BERKSHIRE (1, 3, 4)	170
Cotoletta de porco Berkshire empanada e crocante, salada cítrica de batata-doce com gengibre, molho okonomiyaki e rúcula fresca	
<i>Breaded Berkshire pork cutlet, citrus sweet potato salad with ginger, okonomiyaki sauce and fresh arugula</i>	

SOBREMESAS | DESSERTS

PAVLOVA, MORANGOS E IOGURTE (2, 3, 5)	72
Merengue francês crocante, morangos assados e cremoso de iogurte <i>Crispy French meringue, roasted strawberries and yogurt cream</i>	
PARFAIT DE COCO (1, 2, 4, 5)	72
Parfait de coco, coulis de maracujá, castanha-do-pará caramelizada e sorvete de cumaru <i>Coconut parfait with passion fruit coulis, caramelized Brazil nuts and tonka bean ice cream</i>	
GÂTEAU DE TRÊS CHOCOLATES (1, 2, 4, 5)	72
Coulis de framboesa e sorvete de pistache <i>Three-chocolate gâteau with raspberry coulis and pistachio ice cream</i>	
TARTELETE DE BANANA E LIMÃO (1, 2, 4, 5)	72
Frangipane de noz-pecã e baunilha brasileira, gel de limão e sorvete de banana <i>Banana and lime tartlet with pecan frangipane, Brazilian vanilla, lime gel and banana ice cream</i>	
SOBREMESA DIET DO DIA	72
Consultar opção disponível <i>Please inquire about today's selection</i>	
FRUTAS DA ESTAÇÃO COM SORBET DE MARACUJÁ	68
Seleção de frutas frescas da estação acompanhadas de sorbet de maracujá <i>Seasonal fresh fruits served with passion fruit sorbet</i>	
SELEÇÃO DE QUEIJOS	88
Seleção de dois queijos brasileiros e dois queijos internacionais, acompanhada de mel silvestre e castanhas <i>Selection of two Brazilian and two international cheeses, served with wild honey and nuts</i>	

AFTER MEAL

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

COCKTAILS | BARTENDER'S CHOICE

D'ANTIBES (cítrico, leve, adocicado) ABV 13,5% Cointreau Noir, Peachtree, xarope de frutas vermelhas, limão e espumante <i>Cointreau Noir, Peachtree, red berries syrup, 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 pasteurized eggwhite</i>	 66
JUST IN THYME (fresco, herbal, cítrico) ABV 13,6% Gin Tanqueray TEN, Chartreuse verde, xarope de 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>Lemongrass Espirito de Minas cachaça 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, cordial de maracujá e xarope de frutas vermelhas <i>Tanqueray TEN gin, bianco vermouth, passion fruit cordial and red berries syrup</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, 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

PISCO SOUR - ABV 16%  77
Pisco Vargas, Limão, Açúcar e Clara Pasteurizada | *Pisco Vargas, Lime, Sugar and Eggwhite*

OLD FASHIONED - ABV 27,4%  77
Bourbon Woodford Reserve, Angostura, açúcar
Woodford Reserve bourbon, Angostura, simple syrup

MANHATTAN - ABV 27,6%  77
Wild Turkey Rye, trio de vermouthes, Angostura
Wild Turkey Rye, 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*

PENICILLIN - ABV 20%  77
Johnnie Walker Double Black, Mel, Gengibre, Limão, Talisker 10 Single Malt
Johnnie Walker Double Black, honey, ginger, lime and Talisker 10 Single Malt

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
Herradura Plata	64
Don Julio Blanco Don	93
Julio Añejo Don Julio	151
Añejo 1942 Clase	549
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	94
Martell VSOP	110	Bas 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 49
 Xarope de frutas vermelhas,
 limão, club soda e morango
*Red berries syrup, lemon juice,
 club soda and strawberry*

TOMATO JUICE 49
 Suco de tomate temperado com
 mix de pimentas do Palácio Tangará
*Tomato juice with Palácio Tangará
 pepper mix*

EASY & STORMY 49
 Mel de especiarias, xarope
 de gengibre, limão e club soda
*Spiced honey, ginger syrup, lime
 and 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 Umesu Yuzu Amaro Averna Meloncino Pistacchio	
Grand Marnier	87
Cointreau Noir	78
Yellow Chartreuse	280
Green Chartreuse	320



CERVEJA | BEER

Stella Artois	30
Stella Pure Gold	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>	22
Refrigerantes Sodas	23
Acqua Panna 505 ml	46
San Pellegrino 505 ml	46
Red Bull 250 ml	38

SUCO | JUICE

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

CHÁ GELADO | ICED TEA

PINACOTECA	44
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	44
Infusão de rooibos e baunilha, limão taiti, xarope de hibisco <i>Rooibos tea infusion with vanilla, lime, hibiscus syrup</i>	
BIENAL	44
Chá preto com bergamota, sherbet de tangerina, limão taiti <i>Earl grey, tangerine sherbet, lime</i>	

CHÁS E INFUSÕES | THE HOT CORNER

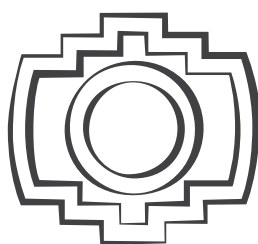
Chá Preto <i>Black Tea</i>	28	Infusões <i>Infusions</i>	28
African Breakfast		Tisane Du Roy Rooibos	
Ceylon Earl Grey		Vanille	
Ceylon 4 Fruits			
Herbal	28	Chá Verde <i>Green Tea</i>	28
Rooibos Oriental		Yunnan Green Mint	
Tisane Camomille		Organic*	
		*Chá verde local e sustentável Local and sustainable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

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.