

Tangará

Jean-Georges



menu

Chef Jean-Georges Vongerichten

Chef Filipe Rizzato

INFORMAÇÕES GERAIS | GENERAL INFORMATION

Oferecemos água da casa de forma gratuita mediante a solicitação.
We offer house water as courtesy upon request.

Nós no Palácio Tangará, utilizamos em nossos menus e preparações 95% de insumos e ingredientes nacionais
At Palácio Tangará, we use 95% of Brazilian products and local ingredients in our menus and preparations.

Pesca sustentável: Nossos pescados seguem o Título de Registro sujeito aos termos da Lei nº 17.373 de 26.05.2021
Sustainable fishing: Our fish follows the Registration Title subject to the terms of Law No. 17.373 of 26.05.2021

SOBRE PRODUTOS ALERGÊNICOS | FOOD ALLERGY

(1) Cereais contendo glúten* (2) Oleaginosas** (3) Soja (4) Ovos (5) Lactose (6) Peixe (7) Crustáceos (8) Moluscos
**Presente no trigo, centeio, cevada, aveia e suas estirpes hibridizadas.*

**Amêndoas, amendoim, avelãs, castanha-de-caju, castanha-do-pará, macadâmia, nozes, pecãs, pistache e pinoli.

(1) *Cereals containing gluten** (2) *Nuts*** (3) *Soybean* (4) *Eggs* (5) *Lactose* (6) *Fish* (7) *Crustaceans* (8) *Molluscs*
**Present in wheat, rye, barley, oats and their hybridized strains.*

***Almonds, peanuts, hazelnuts, cashew nuts, Brazil nuts, macadamia nuts, pecans, pistachios and pine nuts.*

V Vegano | Vegan

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

POR PESSOA | PER PERSON 49

Brioche, ciabatta, pão sueco, azeite extra virgem e manteiga defumada com sal Maldon (1, 2, 4, 5)
Brioche, ciabatta, swedish bread, extra virgin olive oil, smoked butter with Maldon salt

CAVIAR

	Baeri Osietra	
CAVIAR E BRIOCHE (1, 4, 5, 6)	408	507
Gemas confitadas e ervas frescas <i>Egg Toast with Baeri Caviar (6g), Herbs</i>		
CAVIAR E BLINIS (1, 4, 5, 6)	10g 408	507
Creme azedo, ovos e ciboulette	20g 805	1014
	30g 1208	1521
<i>Caviar, blinis, crème fraîche</i>	50g 2007	2547
<i>eggs, chives</i>	100g 4003	5088

CRUDO

TARTAR DE LINGUADO (6)	149
Tartar de linguado, folha de shisô, pepino e semente de gergelim <i>Fluke tartare, shiso, cucumber, sesame seeds</i>	
LAÇOS DE ATUM BLUEFIN (1, 3, 6)	202
Avocado, rabanete, molho de gengibre e azeite de especiarias <i>Bluefin tuna ribbons, avocado radish, ginger dressing, chili oil</i>	
SUSHIS CROCANTES VARIADOS (1, 3, 4, 6, 8)	126
Salmão, atum bluefin, vieira, robalo, avocado, maionese de chipotle e shoyu da casa <i>Crispy sushi, salmon, bluefin tuna, scallop, seabass avocado, chipotle mayonnaise, soy glaze</i>	
TARTAR DE CHORIZO ANGUS (1, 3, 4)	158
Kimchi, maionese de gochujang arroz suflado e avocado <i>Angus Sirloin Beef Tartare, kimchi gochujan mayo, avocado and puffed rice</i>	

ENTRADAS | APPETIZERS

SALADA DE PALMITO PUPUNHA V	105
Tomates, coco fresco e avocado <i>Heart of palm salad, tomatoes fresh coconut, avocado</i>	
ASPARGOS (3) V	118
Aspargo, vinagrete de mostarda ancienne, avocado e ervas frescas <i>Warm green asparagus, grainy mustard vinaigrette, avocado, herbs</i>	
POLVO E ROMESCO (2,8)	210
Polvo crocante, molho romesco, coleslaw apimentada e castanha-de-caju <i>Crispy octopus, romesco sauce, spicy slaw, nut</i>	
BURRATA & FIGO (5)	116
Burrata, compota de figo, vinagre balsâmico envelhecido e estragão <i>Burrata, fig compote, tarragon aged balsamic vinegar</i>	
VIEIRA, EMULSÃO DE GERGELIM (1, 3, 8)	194
Vieira grelhada, emulsão de gergelim aspargos, alcachofras e salicórnia <i>Grilled sea scallops, asparagus, artichoke sea beans and sesame emulsion</i>	
FOIE GRAS & MAÇÃ	378
Foie gras selado e maçãs em infusão de limão kaffir <i>Roasted foie gras, infused apples and kaffir lime</i>	

PRATOS PRINCIPAIS | MAIN COURSES

VEGETARIANOS E VEGANOS | VEGETARIAN AND VEGAN

TORTELLINI DE ERVILHA (1, 3, 4, 5) Manteiga de ervas, pimenta jalapeño e crocante de shiitake <i>Sweet pea tortellini, herb and green chili butter, shiitake crumbs</i>	170
BERINJELA KUNG PAO (1, 2, 3) V Berinjela em tempura, molho kung pao, shimeji e castanha-de-caju <i>Eggplant tempura, kung pao sauce, shimeji mushroom and cashew nut</i>	140
CAVATELLI FRESCO (1, 2) V Massa artesanal de cenoura, ragu de cogumelos shiitake e portobello <i>Homemade carrot cavatelli with mushroom Bolognese</i>	162

PEIXE | FISH

RISOTO DE LAGOSTIM (5, 7) Maçã verde e dill <i>Crayfish risotto, green apple, dill</i>	200
ROBALO COM ESPECIARIAS (1, 2, 3, 5, 6) Jus agri-doce e legumes da estação <i>Nuts and seeds crusted sea bass, sweet and sour jus, seasonal vegetables</i>	227
PREJEREBA E ERVAS (5, 6) Prejereba assada, erva-doce caramelizada, purê de batata, limão confit e nage de ervas frescas <i>Roasted black perch, caramelized fennel, potato puree with lemon confit and fragrant herbal nage</i>	216
CAMARÃO ROSA COM ERVA-DOCE (1, 3, 5, 7) Com erva-doce braseada ao limão siciliano, pimenta-do-reino e feijão preto fermentado <i>Pink shrimp with lemon braised fennel, sweet and spicy black pepper condiment</i>	244

CARNE | MEAT

MAGRET DE PATO TOSTADO (2) Com especiarias, infusão de coco e capim-limão, pimenta dedo-de-moça e repolho assado <i>Duck breast charred with spices, coconut lime infusion, red chilies, roasted cabbage</i>	244
CORDEIRO E PESTO (1, 5) Carré de cordeiro em crosta, salsa verde de hortelã, nirá grelhado <i>Lamb rack with green chili crumbs, green mint salsa, grilled garlic chives</i>	263
WAGYU GRELHADO (1, 3, 5) Wagyu com roulade de abobrinhas, emulsão de pimenta fermentada e azeite de basílico <i>Wagyu squash beef, fermented habanero chili emulsion, basil oil</i>	294

MENU DEGUSTAÇÃO

TASTING MENU

6 TEMPOS SIGNATURE

6 COURSE SIGNATURE

• 850 •

TARTAR DE LINGUADO (6)

Tartar de linguado, folha de shisô
pepino e semente de gergelim
Fluke tartare, shiso, cucumber, sesame seeds

POLVO E ROMESCO (2, 8)

Polvo crocante, molho romesco,
coleslaw apimentada e castanha-de-caju
Crispy octopus, romesco sauce, spicy slaw cashew nuts

ROBALO COM ESPECIARIAS (1, 2, 3, 5, 6)

Jus agridoce e legumes da estação
*Nuts and seeds crusted sea bass, sweet and sour just
seasonal vegetables*

MAGRET DE PATO TOSTADO (2)

Com especiarias, infusão de coco e capim-limão
pimenta dedo-de-moça e repolho assado
*Duck breast charred with spices
coconut lime infusion, red chilies, roasted cabbage*

CORDEIRO E PESTO (1, 5)

Carré de cordeiro em crosta,
salsa verde de hortelã, nirá grelhado
*Lamb rack with green chili crumbs, green mint salsa
grilled garlic chives*

MOELLEUX DE CHOCOLATE (1, 2, 4, 5)

Com amêndoas, cremoso de cardamomo negro
ganache montada de cumarú, caramelo de trigo
sarraceno e sorvete de marzipã
*Chocolate almond, moelleux, black cardamom crèmeux
tonka whipped ganache, buckwheat caramel
marzipan ice cream*

6 TEMPOS PREMIUM

6 COURSE PREMIUM

• 1080 •

CAVIAR E BRIOCHE (1, 4, 5, 6)

Caviar Baeri (6g), gemas confitadas e ervas frescas
Egg Toast with Baeri Caviar (6g), Herbs

LAÇOS DE ATUM BLUEFIN (1, 3, 6)

Avocado, rabanete, molho de gengibre
e azeite de especiarias
*Bluefin tuna ribbons, avocado
radish, ginger dressing, chili oil*

VIEIRA, EMULSÃO DE GERGELIM (1, 3, 8)

Vieira grelhada, emulsão de gergelim
aspargos, alcachofras e salicórnia
*Grilled sea scallops, asparagus, artichoke
sea beans and sesame emulsion*

FOIE GRAS & MAÇÃ

Foie gras selado, maçãs em infusão de limão tahiti
Roasted foie gras, infused apples and lime

WAGYU GRELHADO (1, 3, 5)

Wagyu com roulade de abobrinhas
emulsão de pimenta fermentada e azeite de basilico
*Wagyu squash roulade, fermented habanero
chili emulsion, basil oil*

SHORTCAKE DE MORANGO (1, 4, 5)

Madeleine de limão, geleia de morango com hibisco
chantilly de iogurte, zabaione de yuzu
sorbet de morango
*Lemon madeline, stawberry and hibiscus jam
whipped yogurt chantilly, yuzu zabaglioni
stawberry sorbet*

HARMONIZAÇÃO | WINE PAIRING

FUSION

• 700 •

BRASIL

• 630 •

CONCEPT

• 1570 •