

Tangará

Jean-Georges



menu

Chef Jean-Georges Vongerichten

Chef Filipe Macambyra

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) *Nut*** (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 nut, Brazil nut, macadamia nut, pecans, pistachios and pine nut.*

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.

MENU DEGUSTAÇÃO

TASTING MENU

6 TEMPOS SIGNATURE

6 COURSE SIGNATURE

• 850 •

SASHIMI DE OLHETE (2, 6)

Fatias de olhete, vinagrete de jerez, grapefruit e nozes caramelizadas

*Hamachi sashimi, sherry vinaigrette, grapefruit
toasted pecans*

POLVO E ROMESCO (2, 5, 8)

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

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

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

MAGRET DE PATO, FIGO E AMÊNDOAS (2)

Magret selado, compota de figo
infusão de amêndoas e repolho assado
*Charred duck breast, spiced fig jam
cabbage and almond infusion*

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, 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 & CAQUI (1)

Foie gras selado, caqui confitado, croutons e shissô
*Seared foie gras, poached persimmon
lime and shiso*

WAGYU, GORGONZOLA E PERA (1, 2, 5)

Wagyu grelhado, crocante de gorgonzola, purê de
peras, jus de carne e mix de folhas
*Wagyu steak, gorgonzola chesee, pear pureé
beef jus and green salad*

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, strawberry and hibiscus jam
whipped yogurt chantilly, yuzu zabaglioni
strawberry sorbet*

HARMONIZAÇÃO | WINE PAIRING

FUSION

• 700 •

BRASIL

• 630 •

CONCEPT

• 1570 •

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	20g 805	1014
ciboulette	30g 1208	1521
<i>Caviar, blinis, crème fraîche</i>	50g 2007	2547
<i>eggs, chives</i>	100g 4003	5088

CRUDO

SASHIMI DE OLHETE (2, 6) 149
Fatias de olhete, vinagrete de jerez, grapefruit e nozes caramelizadas
Hamachi sashimi, sherry vinaigrette, grapefruit, toasted pecans

LAÇOS DE ATUM BLUEFIN (1, 3, 6) 202
Abacado, rabanete, molho de gengibre e azeite de especiarias
Bluefin tuna ribbons, avocado radish, ginger dressing, chili oil

SUSHIS CROCANTES VARIADOS (1, 3, 4, 6, 8) 126
Salmão, atum bluefin, vieira, robalo, abacado, maionese de chipotle e shoyu da casa
Crispy sushi, salmon, bluefin tuna, scallop, seabass avocado, chipotle mayonnaise, soy glaze

TARTAR DE CHORIZO ANGUS (1, 3, 4) 158
Kimchi, maionese de gochujang arroz suflado e abacado
Angus sirloin beef tartare, kimchee gochujan mayonnaise, avocado, sesame and scallion

ENTRADAS | APPETIZERS

SALADA DE PALMITO PUPUNHA V 105
Tomates, coco fresco e abacado
Heart of palm salad, tomatoes fresh coconut, avocado

COGUMELOS E PINOLES (2) V 118
Mix de cogumelos, vinagrete de estragão e mostarda de pinos
Mushroom salad with tarragon dressing, pine nut and mustard

POLVO E ROMESCO (2, 5, 8) 210
Polvo crocante, molho romesco, coleslaw apimentada e castanha-de-caju
Crispy octopus, romesco sauce spicy slaw, cashew

BURRATA & FIGO (5) 116
Burrata, compota de figo, vinagre balsâmico envelhecido e estragão
Burrata, fig compote, tarragon aged balsamic vinegar

VIEIRA, EMULSÃO DE GERGELIM (1, 3, 8) 194
Vieira grelhada, emulsão de gergelim aspargos, alcachofras e salicórnia
Grilled sea scallops, asparagus, artichoke sea beans and sesame emulsion

FOIE GRAS & CAQUI (1) 378
Foie gras selado, caqui confitado crotons e shissô
Seared foie gras, poached persimmon lime and shiso

PRATOS PRINCIPAIS | MAIN COURSES

VEGETARIANOS E VEGANOS | VEGETARIAN AND VEGAN

AGNOLOTTI DE ABÓBORA E AMARETTI (1, 3, 4, 5) Espuma de manteiga noisette, amaretti e crocante de shitake e sálvia <i>Butternut agnolotti, crispy sage and shitake mushroom, brown butter and amaretti</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>Nut and seed crusted sea bass, sweet and sour jus, seasonal vegetables</i>	227
PREJEREBA E ABÓBORA CAMELIZADA (2, 6) Prejereba assada, infusão de abóbora e limão, abóbora caramelizada e crocante de sementes e especiarias. <i>Roasted tripletail, squash-lime infusion, caramelized squash and chilli crisp</i>	216
CAMARÃO ROSA "A LA PLANCHA" (3, 5, 7) Camarão selado, manteiga de kombu, yuzu pepper e purê de mandioquinha <i>Pink shrimp "a la plancha", kombu butter, yuzu pepper and "mandioquinha" purée</i>	244

CARNE | MEAT

MAGRET DE PATO, FIGO E AMÊNDOAS (2) Magret selado, compota de figo, infusão de amêndoas e repolho assado <i>Charred duck breast, spiced fig jam, cabbage and almond infusion</i>	244
CORDEIRO E PESTO (1, 5) Carré de cordeiro em crosta, salsa verde de hortelã, nirá grelhado <i>Lamb chops with green chili crumbs, green mint salsa, grilled garlic chives</i>	263
WAGYU, GORGONZOLA E PERA (1, 2, 5) Wagyu grelhado, crocante de gorgonzola, purê de peras, jus de carne e mix de folhas <i>Wagyu steak, gorgonzola cheese, pear puree, beef jus and green salad</i>	294