

Tangará

Jean-Georges



Chef Jean-Georges Vongerichten

Chef André Mendes

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
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 and local ingredients in our menus and preparations.
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*

MENU DEGUSTAÇÃO

TASTING MENU

6 TEMPOS SIGNATURE

6 COURSE SIGNATURE

• 850 •

CRUDO DE LINGUADO (1, 2, 6)

Crocante de chilli, pepinos,
molho de gengelim e ervas

Fluke tartar, chili crumbs, cucumbers, herbal-sesame dressing

POLVO GRELHADO (3, 4, 8)

Batata crocante, páprica defumada e ervas

*Char grilled octopus, crispy potatoes, smoked paprika
and herbs*

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

Jus agri doce e legumes da estação

*Nut and seeds crusted sea bass, sweet
and sour jus seasonal vegetables*

BERINJELA KUNG PAO (1, 2, 3) V

Berinjela em tempura, molho kung pao,
shimeji e castanha-de-caju

*Eggplant tempura, kung pao sauce,
shimeji mushroom and cashew nut*

FILÉ MIGNON ANGUS EM CROSTA (5)

Cenouras marinadas e molho missô-mostarda

Pepper crusted beef tenderloin with carrots and miso-mustard

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

Com amêndoas, cremoso de cardamomo negro,
ganache de cumarú, caramelo de trigo sarraceno
e sorvete de marzipã

*Chocolate almond, moelleux, black cardamom crèmeux,
tonka whipped ganache buckwheat caramel
and 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) and herbs

LAÇOS DE ATUM BLUEFIN (1, 3, 6)

Avocado, rabanete, molho de gengibre
e azeite de especiarias

Bluefin tuna ribbons, avocado radish, ginger dressing and chili oil

VIEIRAS GRELHADAS EM CROSTA (8)

Purê de maçã e salsão com vinagrete de wasabi fresco

*Seared divers scallops dusted with spices, apple-celeriac velvet
fresh wasabi vinaigrette*

FOIE GRAS GRELHADO (1, 2, 8)

Baunilha, shissô, infusão de umeboshi e sake

Roasted foie gras with umeboshi-sake infusion, vanilla 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 crust,
pear puree, 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
e sorbet de morango

*Lemon madeleine, strawberry and hibiscus jam
whipped yogurt chantilly, yuzu zabaglioni and 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

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

Gemas confitadas e ervas frescas

Egg toast with baeri caviar and herbs

Baeri | Osietra

10g 408 | 507

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

Creme azedo, ovos e ciboulette

Caviar, blinis, crème fraîche, eggs, chives

Beluga | Osietra

50g 3200 | 2800

CRUDO

CRUDO DE LINGUADO (1, 2, 6)

Crocante de chilli, pepinos, molho de gergelim e ervas

Fluke tartar, chili crumbs, cucumbers and herbal-sesame dressing

156

LAÇOS DE ATUM BLUEFIN (1, 3, 6)

Avocado, rabanete, molho de gengibre e azeite de especiarias

Bluefin tuna ribbons, avocado, radish, ginger dressing and chili oil

202

SUSHIS CROCANTES VARIADOS (1, 3, 4, 6, 8)

Salmão, atum bluefin, vieira, robalo, avocado, maionese de chipotle e shoyu da casa

Crispy sushi, salmon, bluefin tuna, scallop, seabass, avocado, chipotle mayonnaise and soy glaze

126

TARTAR DE CHORIZO ANGUS (1, 3, 4)

Kimchi, maionese de gochujang, arroz sufado e avocado

Angus Sirloin Beef Tartare, kimchi, gochujang mayo, avocado and puffed rice

158

ENTRADAS | APPETIZERS

SALADA DE PALMITO PUPUNHA V Tomates, coco fresco e avocado <i>Heart of palm salad, tomatoes, fresh coconut, avocado</i>	105
COGUMELOS E PINOLES (2) V Mix de cogumelos, vinagrete de estragão e mostarda de pinos <i>Mushroom salad with tarragon dressing, pine nut and mustard</i>	118
POLVO GRELHADO (3,4,8) Batata crocante, páprica defumada e ervas <i>Char grilled octopus, crispy potatoes, smoked paprika and herbs</i>	210
BURRATA & FIGO (5) Burrata, compota de figo e vinagre balsâmico envelhecido de estragão <i>Burrata, fig compote and tarragon aged balsamic vinegar</i>	116
VIEIRAS GRELHADAS EM CROSTA (8) Purê de maçã e salsão com vinagrete de wasabi fresco <i>Seared divers scallops dusted with spices, apple-celeriac velvet, fresh wasabi vinaigrette</i>	194
FOIE GRAS GRELHADO (1,2,8) Baunilha, shissô, infusão de umeboshi e sake <i>Roasted foie gras with umeboshi-sake infusion, vanilla and shiso</i>	242

SUGESTÕES COM TRUFAS AESTIVUM (5g) SUGGESTIONS WITH AESTIVUM TRUFFLES (5g)

ARROZ CREMOSO, PARMIGIANO E TRUFAS AESTIVUM (5) Arroz de sushi, parmigiano Reggiano e trufas laminadas <i>Sushi rice, parmigiano Reggiano and shaved truffle</i>	292
TAGLIOLINI FRESCO NA MANTEIGA E TRUFAS AESTIVUM (5) <i>Butter sauce tagliolini and fresh aestivum truffles</i>	292
+ Adicional de trufas aestivum Add fresh aestivum truffles	+158

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

LAGOSTIM RICE (5, 7) Arroz japonês, maçã verde e dill <i>Crayfish rice, green apple and 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 and seasonal vegetables</i>	227
PREJEREBÁ EM CROSTA DE FUNGHI PORCINI (1, 5, 6) Alho-poró confitado, limão siciliano <i>Porcini crusted tripletail with warm leek vinaigrette</i>	228
CAMARÃO ROSA GRELHADO (3, 5, 7) Manteiga de kombu, yuzu pepper e purê de mandioquinha <i>Pink shrimp grilled, 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
CONTRAFILÉ DE CORDEIRO (5) Brócolis e glace defumado <i>Grilled lamb sirloin with smoked chili glaze and broccoli</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 crust, pear puree, beef jus and green salad</i>	294
FILÉ MIGNON ANGUS EM CROSTA (5) Cenouras marinadas e molho missô-mostarda <i>Pepper crusted beef tenderloin with carrots and miso-mustard</i>	258

SOBREMESAS | *DESSERTS*

PANNA COTTA (I, 2, 5)

76

Panna cotta de mel, figos glaceados e sorbet de alecrim

Honey panna cotta, glaze figs and rosemary sorbet

SHORTCAKE DE MORANGO (I, 4, 5)

76

Madeleine de limão, geleia de morango com hibisco,
chantilly de iogurte, zabaione de yuzu e sorbet de morango

*Lemon madeleine, strawberry and hibiscus jam, yogurt chantilly
yuzu zabaglione and strawberry sorbet*

MOELLEUX DE CHOCOLATE COM AMÊNDOAS (I, 2, 4, 5)

76

Cremoso de cardamomo negro, ganache de cumarú,
caramelo de trigo sarraceno e sorvete de marzipã

*Chocolate almond, moelleux, black cardamom crèmeux, tonka whipped ganache
buckwheat caramel and marzipan ice cream*

BOSQUE (V) | DIET

76

Creme de coco, frutas amarelas, calda de maracujá e sorbet de manga

Coconut cream, yellow fruits, passion fruit sauce and mango sorbet
