

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 47

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
Caviar, confit egg yolk toast, herbs

Baeri | Osietra
389 | 483

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

Creme azedo, ovos e ciboulette
Caviar, blinis, crème fraîche eggs, chives

10g 389 | 483
20g 767 | 966
30g 1150 | 1449
50g 1911 | 2426
100g 3812 | 4846

CRUDO

TARTAR DE LINGUADO (6)

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

142

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

192

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, soy glaze

120

TARTAR DE CHORIZO ANGUS (1, 3, 4)

Kimchi, maionese de gochujang arroz suflado e avocado
Angus sirloin beef tartare with kimchi gochujang mayo, avocado and puffed rice

150

ENTRADAS | APPETIZERS

SALADA DE PALMITO PUPUNHA V

Tomates, coco fresco e avocado
Heart of palm salad, tomatoes fresh coconut, avocado

100

ASPARGOS (3) V

Aspargo, vinagrete de mostarda ancienne, avocado e ervas frescas
Warm green asparagus, grainy mustard vinaigrette, avocado, herbs

112

POLVO E ROMESCO (2,8)

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

200

BURRATA & FIGO (5)

Burrata, compota de figo, vinagre balsâmico envelhecido e estragão
Burrata, fig compote, aged balsamic vinegar and tarragon

110

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

185

FOIE GRAS & MAÇÃ

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

360

PRATOS PRINCIPAIS | MAIN COURSES

VEGETARIANOS E VEGANOS | VEGETARIAN AND VEGAN

TORTELLINI DE ERVILHA (1, 3, 4, 5)	162
Manteiga de ervas, pimenta jalapeño e crocante de shiitake <i>Sweet pea tortellini's, herb and green chili butter, shiitake crumbs</i>	
BERINJELA KUNG PAO (1, 2, 3) V	134
Berinjela em tempura, molho kung pao, shimeji e castanha-de-caju <i>Eggplant tempura, kung pao sauce, shimeji mushroom and cashew nut</i>	
CAVATELLI FRESCO (1, 2) V	154
Massa artesanal de cenoura, ragu de cogumelos shiitake e portobello <i>Homemade carrot cavatelli with mushroom Bolognese</i>	

PEIXE | FISH

RISOTO DE LAGOSTIM (5, 7)	190
Maça verde e dill <i>Crayfish risotto, green apple, dill</i>	
ROBALO COM ESPECIARIAS (1, 2, 3, 5, 6)	216
Jus agri-doce e legumes da estação <i>Nuts and seeds crusted sea bass, sweet and sour jus, seasonal vegetables</i>	
PREJEREBA E ERVAS (5, 6)	206
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>	
CAMARÃO ROSA COM ERVA-DOCE (1, 3, 5, 7)	232
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>	

CARNE | MEAT

MAGRET DE PATO TOSTADO (2, 6)	232
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>	
CORDEIRO E PESTO (1, 5)	250
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>	
WAGYU GRELHADO (3, 5)	280
Wagyu com roulade de abobrinhas, emulsão de pimenta fermentada e azeite de basílico <i>Wagyu squash roulade, fermented habanero chili emulsion, basil oil</i>	

MENU DEGUSTAÇÃO

TASTING MENU

6 TEMPOS

6 COURSE

• 810 •

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 agri-doce e legumes da estação
*Nuts and seeds crusted sea bass, sweet and sour jus
seasonal vegetables*

MAGRET DE PATO TOSTADO (2, 6)

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 CONCEPT

6 COURSE CONCEPT

• 1040 •

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

Caviar Siberian (6g), gemas confitadas e ervas frescas
Siberian caviar (6g), confit egg yolk toast, 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 (3, 5)

Wagyu com roulade de abobrinhas
emulsão de pimenta fermentada e azeite de basílico
*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, strawberry and hibiscus jam, yogurt
chantilly, yuzu zabaglioni, and strawberry sorbet*

HARMONIZAÇÃO | WINE PAIRING

FUSION

• 630 •

PRESTIGE

• 1490 •

CONCEPT

• 1490 •