

Tangará Jean-Georges

CEIA DE RÉVEILLON

AMUSE-BOUCHE

Ostra, beurre blanc, azeite de jalapeño
e caviar beluga (5, 6, 8)
Oyster, beurre blanc, jalapeño oil and beluga caviar

1º TEMPO

Crudo de olhete, aguachile de morango fermentado
e sorvete de shissô (5, 6)
*Amberjack crudo, fermented strawberry
aguachile and shiso sorbet*

2º TEMPO

Risoto de manteiga ácida, camarão carabineiro,
botarga e alho negro (5, 6, 7)
*Sour butter risotto, carabineros prawn,
bottarga and black garlic*

3º TEMPO

Vieira grelhada, ikura, curry suave,
purê de cenoura e limão confitado (5, 6, 8)
*Grilled scallop, ikura, mild curry,
carrot purée and candied lemon*

4º TEMPO

Lombo de cordeiro em crosta de pistache,
brócolis tostados e jus agri-doce (2, 4, 5)
*Lamb loin in pistachio crust,
charred broccoli and sweet-and-sour jus*

5º TEMPO

Wagyu glaceado, cavolo nero e purê de cabocha (5, 8)
Glazed wagyu, cavolo nero and kabocha squash purée

6º TEMPO

Três chocolates brasileiros e texturas
de azeite de oliva (1, 2, 4, 5)
Three Brazilian chocolates and olive oil textures

Tangará Jean-Georges

CEIA DE RÉVEILLON

PRODUTOS ALERGÊNICOS

(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.

V Vegano



Vegetariano

A descrição do menu pode não conter todos os ingredientes. Em caso de alergias ou restrições alimentares, por gentileza informar nossa equipe.