CEIA DE *Réveillon*

SALÃO CRISTAL

QUEIJOS E CHARCUTARIA | *CHEESES & CHARCUTERIE*

Brie em massa filo com damasco (1,5)
Brie in filo pastry with apricot

Queijos Taleggio, Comté, Gorgonzola e Grana Padano com mel (5)
Taleggio, Comté, Gorgonzola, and Grana Padano with honey cheeses

Terrine de queijo de cabra com cerejas frescas,
mel trufado e praliné de pistache (2,5)
Goat cheese terrine, fresh cherries, truffle honey, and pistachio praline

Charcutaria: Roast beef de contrafilé Angus e vinagrete tailandês (2)
Cold cuts: Angus striploin roast beef and Thai vinaigrette

Copa-lombo, pastrami, salame italiano,
presunto de Parma e melão fresco
Pork coppa, pastrami, Italian salami, Parma ham, and fresh melon

ACOMPANHAMENTOS | *SIDE DISHES*

Cesta de pães artesanais, grissini e pão folha (1)
Artisanal bread basket, grissini, and flatbread

Azeitonas marinadas
Marinated olives

Homus de tahine e chips de raízes (2,3)
Tahini hummus and root vegetable chips

Favo de mel e frutas vermelhas
Honeycomb and berries

Coalhada seca (5)
Labneh

ENTRADAS E SALADAS | *STARTERS & SALADS*

Carpaccio e vinagrete de trufa preta (1)
Carpaccio and black truffle vinaigrette

Polvo, batata-doce roxa, tahine e coentro (2,3,8)
Octopus, purple sweet potato, tahini, and cilantro

Salada grega (5)
Greek salad

Mozzarella trançada com folhas, tomates-cereja e castanhas (2,5)
Braided mozzarella, mixed greens, cherry tomatoes, and nuts

Salada de folhas coloridas
Mixed greens salad

Salada de legumes assados e grelhados
Roasted and grilled vegetable salad

Salada de lentilhas, bacalhau confitado, pimentões
defumados, maionese de piquillo e merkén (4,6)
Lentil salad, confit cod, smoked peppers,
piquillo mayonnaise, and merkén

Salada de figos, avelãs, radicchio, manjericão
e vinagrete balsâmico (2)
Fig salad, hazelnuts, radicchio, basil,
and balsamic vinaigrette

PALÁCIO TANGARÁ
SÃO PAULO

PRATOS PRINCIPAIS | *MAIN COURSES*

Filé mignon Angus com molho de mostarda e trufa preta (5)
Angus beef tenderloin with mustard and black truffle sauce

Robalo selvagem, molho de champagne e ikura (5,6)
Wild sea bass, champagne sauce, and ikura

Cavaquinha com molho de curry verde, maçã e limão-da-pérsia (7)
Slipper lobster, green curry, apple, and kaffir lime

Pato confitado com peras, molho de vinho do Porto e hortelã
Confit duck, pears, Port wine sauce, and mint

Aspargos, pak choi e brócolis com molho cítrico
Asparagus, pak choi, and broccoli with citrus sauce

Seleção de legumes grelhados
Selection of grilled vegetables

Arroz jasmim com castanhas-do-pará e uvas verdes (2)
Jasmine rice, Brazil nuts, and green grapes

Batata Anna, tomates e cogumelos (5)
Anna potatoes, tomatoes, and mushrooms

SOBREMESAS | *DESSERTS*

Gateau de piña colada: coco, abacaxi e rum (1,4,5)
Piña colada gateau: coconut, pineapple, and rum

Entremet floresta negra (1,4,5)
Black Forest entremets

Verrine Romeu e Julieta (1,5)
Guava and cream cheese verrine

Tartelete de doce de leite, caramelo e baunilha (1,4,5)
Dulce de leche, caramel, and vanilla tartlet

Crème brûlée de café (4,5)
Coffee crème brûlée

Mini rabanada com mascarpone e frutas vermelhas (1,4,5)
"Rabanada" (Brazilian French toast) with mascarpone and berries

Éclair de chocolate (1,4,5)
Chocolate éclair

Mil-folhas de baunilha e frutas vermelhas (1,4,5)
Vanilla and red berry mille-feuille

Cocada cremosa (4,5)
Creamy coconut dessert

Torre de macarons (1,2,4,5)
Macaron tower

BRUNCH DE Réveillon

PATEO DO PALÁCIO

TORRE | *TOWER*

Salmão gravlax, muffin artesanal e creme azedo (1,5,6)
Gravlax, savory muffin, sour cream

Tartare de Angus, brioche tostado e picles de mostarda (1)
Angus beef tartare, toasted brioche, mustard pickles

Ostra fresca com aguachile (6,8)
Fresh oyster with aguachile

Queijos Taleggio, Gorgonzola, Fontina e Gruyère (5)
Taleggio, Gorgonzola, Fontina, and Gruyère cheeses

Copa-lombo curada, pastrami e salame italiano
Pork coppa, pastrami, Italian salami

Seleção de pães artesanais e viennoiserie (1,5)
Selection of artisanal breads and viennoiserie

Manteiga trufada (5)
Truffle butter

SALADAS | *SALADS*

Salad Bar

Bacalhau desfiado, pimentão piquillo, espinafre baby e grão-de-bico (6)
Shredded cod, piquillo peppers, baby spinach, chickpeas

Salada de lentilhas, abóbora, cogumelos e molho de cebolinha
Lentil salad, squash, mushrooms, scallion dressing

Brie em massa filo com pistache e mel (1,2,5)
Brie in filo pastry, pistachio, honey

Carpaccio de Angus, rúcula com picles de mostarda e missô (3)
Angus carpaccio, arugula, mustard pickles, miso

Olhete curado e marinado, erva-doce e vinagrete de limão-siciliano (6)
Cured and marinated amberjack, fennel, Sicilian lemon vinaigrette

Salmão Wellington com creme azedo e ovas de mujol (1,5,6)
Salmon Wellington, sour cream, mujol roe

Azeitonas marinadas, labneh e sardela (5,6)
Marinated olives, labneh (strained yogurt), sardela

PROTEÍNAS | *PROTEINS*

Bacalhau braseado, molho béchamel e tapenade de azeitonas pretas (1,5,6)
Braised cod, béchamel sauce, black olive tapenade

Robalo grelhado, batatas confitadas e
caldo de ervas com espinafre e jalapeño (6)
Sea bass, confit potatoes, herb broth, spinach, jalapeño

Lombo de porco em cubos, abacaxi, pimentão verde e gergelim branco (5)
Diced pork loin, pineapple, green bell pepper, white sesame seeds

Carré de cordeiro provençal, ervilhas esmagadas e molho de hortelã (5)
Provençal lamb rack, crushed peas, mint sauce

Ancho Angus confitado e grelhado ao molho de trufas pretas (5)
Confit and grilled Angus ribeye, black truffle sauce

PALÁCIO TANGARÁ

SÃO PAULO

GUARNIÇÕES | *SIDE DISHES*

Arroz cremoso de cogumelos,
emulsão de alho negro, avelã e limão-cravo (2,5)
Creamy mushroom rice, black garlic emulsion, hazelnut, rangpur lime

Purê de couve-flor caramelizada e chili oil (5)
Caramelized cauliflower purée, chili oil

Mix de tubérculos: inhame, mandioca, mandioquinha
e batata ao perfume de alho, tomilho e alecrim (5)
Root vegetable medley (yam, cassava, peruvian carrot, potato),
garlic butter, thyme, rosemary

Legumes grelhados: brócolis, ervilha-torta, abobrinha e aspargos
Grilled vegetables: broccoli, snow peas, zucchini, asparagus

Ravioli de burrata, creme Boursin ao limão,
cebola caramelizada e crumble de pistache (1,2,5)
Burrata ravioli, lemon-infused Boursin cream,
caramelized onion, pistachio crumble

SOBREMESAS | *DESSERTS*

Verrine de champagne com morango e pêssego (1,2,4,5)
Champagne verrine, strawberries, peaches

Pudim de tapioca com coco e ampola de leite condensado (4,5)
Tapioca pudding, coconut, condensed milk pipette

Gateau de cambuci, crocante de castanha-do-pará
e chocolate branco (2,4,5)
Cambuci gâteau (native Amazonian citrus),
Brazil nut crunch, white chocolate

Palha italiana tradicional (4,5)
Traditional "Palha Italiana"
(fudge-like brigadeiro and biscuit dessert)

Tartelete de limão com frutas vermelhas (1,2,4,5)
Lemon tartlet, berries

Entremet três chocolates (1,4,5)
Three-chocolate entremet

Churros - servidos quentes (1,4,5)
Churros - served warm

Torre de madeleines (1,4,5)
Madeleine tower

Torre de morangos com calda de chocolate (5)
Strawberry tower, chocolate sauce

Bolo gelado de maracujá com merengue (1,4,5)
Chilled passion fruit cake, meringue

PRODUTOS ALERGÊNICOS | *FOOD ALLERGY*

A descrição do menu pode não conter todos os ingredientes. Em caso de alergias ou restrições alimentares, por gentileza informar nossa equipe.
* Presente no trigo, centeio, cevada, aveia e suas estirpes hibridizadas. ** Amêndoas, avelãs, nozes, pecãs, pistache, pinoli, castanha-de-caju, castanha-do-pará, macadâmia.

Menu description may not contain all the ingredients. In case of any food allergy, please inform our service team.
** Present in wheat, rye, barley, oats and their hybridized strains.*
*** Almonds, hazelnuts, walnuts, pecans, pistachios, pine nuts, cashew nuts, Brazil nuts, macadamia.*

(1) Cereais contendo glúten * / *Cereals containing gluten*
(2) Oleaginosas | *Nuts* **
(3) Soja | *Soybean*
(4) Ovos | *Eggs*
(5) Leite | *Milk*
(6) Peixe | *Fish*
(7) Crustáceos | *Crustaceans*
(8) Moluscos | *Molluscs*