



PATEO
DO PALÁCIO

menu

• SUNDAY BRUNCH •

• PRIMEIRO MOMENTO | FIRST COURSE •

Blinis, salmão gravlax, sour cream e aneto (1, 4, 5, 6)
Blinis, gravlax salmon, sour cream and dill

Tartar de filé mignon Angus, crocante de milho,
quiabo fermentado e emulsão trufada (1, 4, 6)
Angus steak tartar, crispy corn, fermented okra, truffled emulsion

Sashimi do dia, vinagrete de limão siciliano,
semente de mostarda e coentro (6)
Sashimi of the day, lemon vinaigrette, mustard seeds, cilantro

Hummus tahine, pickles de shitake, garam masala e cebolinha (3)
Hummus tahini, pickled shitake, garam masala and spring onions

Queijo de cabra, mel, praliné de amêndoas e sumac (2, 5)
Goat cheese, honey, almond praliné and sumac

Pão de calabresa, pão de provolone,
croissant, focaccia de alecrim (1, 4, 5)
Sausage bread, provolone roll, croissant, rosemary focaccia

Seleção de queijos nacionais e frios (5)
Brazilian cheese selection and cold cuts

• SEGUNDO MOMENTO | SECOND COURSE •

Crudo do dia, vinagrete de maracujá,
avocado e pimenta merkén (6)
*Crudo of the day, passion fruit vinaigrette,
avocado and smoked merken pepper*

Burrata, pesto clássico, tangerina e crocante de Parma (2, 5)
Burrata, pesto sauce, mandarin, crispy Parma ham

Ravioli de boursin com cebola caramelizada,
pistache ao molho de limão siciliano (1, 2, 5) 🍷
Boursin ravioli, caramelized onion, pistachio, Sicilian lemon sauce

Peixe do dia em crosta de avelã, ervilha torta,
velouté de capim-limão (1, 2, 5, 6)
Hazelnut crust catch of the day, flat green bean, lemon-grass velouté

Chorizo Angus, purê de cenoura, brócolis
tostado e jus de cebola (5)
Angus Chorizo, carrot purée, broilled bróccoli, onion jus



PATEO

DO PALÁCIO

menu

• SUNDAY BRUNCH •

• TERCEIRO MOMENTO | THIRD COURSE •

Panna cotta de coco com abacaxi assado, manga marinada
ao vinho Passito e tuille de castanha-do-pará (2, 5)

*Coconut and roasted pineapple Panna cotta,
Passito marinated mango and Brazil nuts tuille*

Torta basca de queijo da Serra da Canastra, frutas vermelhas
flambadas ao Grand Marnier e sorvete de doce de leite (1, 4, 5)

*Basque cheese tart from Serra da Canastra, red berries
flambéed with Grand Marnier and dulce de leche ice cream*

Entremet de chocolate 70%, pistache
e jus de tangerina (1, 2, 4, 5)

70% chocolate entremet, pistachio and mandarin jus

• BEBIDAS | BEVERAGES •

Refrigerantes e sucos naturais

Soft drinks and fresh juices

Espumante e vinho tinto

Sparkling and red wine

Drinks selecionados

Selected drinks

Seleção de chás e cafés

Tea and coffee selection

PRODUTOS ALERGÊNICOS | FOOD ALLERGY

(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.

(1) Cereals containing gluten* (2) Oilseeds** (3) Soybean
(4) Eggs (5) Milk (6) Fish (7) Crustaceans (8) Molluscs

*Present in wheat, rye, barley, oats and their hybridized strains.

**Almonds, hazelnuts, cashew nuts, Brazil nuts,
macadamia nuts, pecans, pistachios and pinoli.

🌱 Vegano | Vegan 🥗 Vegetariano | Vegetarian

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

Menu description may not contain all the ingredients.

In case of any food allergy, please inform our service team.