



PATEO

DO PALÁCIO

menu

• SUNDAY BRUNCH •

VEGETARIANO | VEGETARIAN

• PRIMEIRO MOMENTO | FIRST COURSE •

Blinis, tartar de banana, coentro e sour cream (1, 4, 5)

Blinis, banana tartar, cilantro and sour cream

Chutney de tomate, crocante de milho
e quiabo fermentado (1)

Tomato chutney, crispy corn, fermented okra

Pontas de aspargos, vinagrete de limão
siciliano, semente de mostarda

Asparagus tips, lemon vinaigrette, mustard seeds

Hummus tahine, pickles de shitake,
garam masala e cebolinha (3)

Hummus tahini, pickled shitake, garam masala and spring onions

Queijo de cabra, mel e praliné de amêndoas e sumac (2, 5)

Goat cheese, honey, almond praliné and sumac

Pão de provolone, croissant, focaccia de alecrim (1, 4, 5)

Provolone roll, croissant, rosemary focaccia

Seleção de queijos nacionais (5)

Brazilian cheese selection

• SEGUNDO MOMENTO | SECOND COURSE •

Sashimi de melancia grelhada,
vinagrete de maracujá, avocado e pimenta merkén

*Grilled watermelon sashimi, passion fruit vinaigrette
avocado and smoked merken pepper*

Burrata, pesto clássico, tangerina e croutons (1, 2, 5)

Burrata, pesto sauce, mandarin and focaccia croutons

Coração de alcachofra, tomate fresco,
fonduta de Parmigiano Reggiano e azeitona desidratada (5)

*Heart of artichoke, fresh tomato, Parmigiano
Reggiano sauce, dry olives*

Couve-flor com especiarias em crosta de avelã, ervilha
torta, velouté de capim-limão (1, 2, 5, 6)

*Hazelnut crust spiced cauli-flower, flat green bean
lemon-grass velouté*

Cogumelo eryngui, purê de cenoura,
brócolis tostado e jus de cebola (5)

King oyster mushroom, carrot purée, broilled broccoli, 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 tuile 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.

V Vegano | Vegan

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.