

PATEO

DO PALÁCIO

WELCOME DRINK

01 taça de Moët Chandon por pessoa

01 glass of Moët Chandon per person

•

AMUSE-BOUCHE

Hamachi curado, shissô, salicórnia e coentro (1, 2, 3, 4, 6)

Cured hamachi, shiso, samphire and coriander

•

ENTRADA | STARTER

Camarão carabineiro, maçã verde, pepino, picles de daikon e molho de curry verde (7)

Carabineiro prawn, green apple, cucumber, daikon pickles and red curry sauce

•

PRIMEIRO PRATO | FIRST COURSE

Bacalhau, agrião e molho pil pil (6)

Codfish, watercress and pil pil sauce

•

SEGUNDO PRATO | SECOND COURSE

Wagyu glaceado, purê de alcachofra, brócolis e molho mostarda ancienne (5)

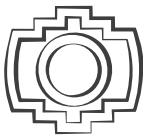
Glazed wagyu, artichoke purée, broccoli and ancienne mustard sauce

•

SOBREMESA | DESSERT

Entremet de chocolate e sorbet picante de frutas vermelhas (1, 4, 5)

Chocolate entremet and spicy red berry sorbet



PATEO

DO PALÁCIO

BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS | NON-ALCOHOLIC DRINKS

Água com e sem gás, refrigerantes,
02 tipos de sucos naturais, seleção de chás e cafés
*Still and sparkling water, soft drinks,
02 types of natural juices, selection of teas and coffees*

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.*
