



•
Chef Filipe Rizzato

INFORMAÇÕES GERAIS | GENERAL INFORMATION

No Palácio Tangará utilizamos em nossos menus e preparações, 95% de insumos e ingredientes nacionais, sazonais e sustentáveis.
Pesca sustentável: nossos pescados seguem o Título de Registro sujeito aos termos da Lei nº 17.373 de 26.05.2021
At Palácio Tangará, we use 95% of Brazilian products local and seasonal and sustainable ingredients in our menus and preparations.
Sustainable fishing: our fish follow the Registration Title subject to the terms of Law No. 17.373 of 26.05.2021

SOBRE PRODUTOS ALERGÊNICOS | FOOD ALLERGY

PSV · Pode ser vegano | Can be vegan



Vegetariano | Vegetarian



Vegano | Vegan

(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, horse nuts, macadamia nuts, pecans, pistachios and pinoli.

MENSAGEM DE ALERTA | ALERT MESSAGE

Informamos que não possuímos uma cozinha específica para manipulação de alimentos livres de alergênicos, portanto, nossos pratos podem conter traços dessas substâncias. Caso possua algum tipo de restrição alimentar, favor informar ao garçom antes de realizar seu pedido. Alergênicos declarados com base na RDC 26/2015 ANVISA.

Please be advised that we do not have a specific kitchen for handling allergen-free foods, so our dishes may contain traces of these substances. If you have any type of food restriction, please inform the waiter before placing your order.

Allergens declared based on RDC 26/2015 ANVISA.

COUVERT

PÃES ARTESANAIS (1, 3, 5, 6)	42
Focaccias variadas, azeite extra virgem, manteiga com flor de sal e sardela da casa	
Assorted focaccias, extra virgin olive oil, butter with fleur de sel and house-made sardela	

PARA COMPARTILHAR | TO SHARE

FRITAS TRUFADAS DO PALÁCIO (3, 4, 5, 6)	74
Batata frita da casa, azeite trufado, queijo parmesão e maionese trufada	
Homemade french fries, truffled olive oil, parmesan cheese and truffled mayo	
AZEITONA ALL' ASCOLANA 5 UNIDADES (1, 3, 4, 5)	75
Azeitonas verdes à milanesa, ragu de porco Duroc e fonduta de Parmigiano Reggiano	
Breaded green olives, Duroc pork ragu, Parmigiano Reggiano sauce	
PASTEL DE TRUFAS E QUEIJO FONTINA (1, 3, 5, 6)	84
Pastéis recheados com queijo fontina, salsa de trufas e mel cítrico	
Fritters filled with fontina cheese, black truffle sauce and citric honey	
CAMARÕES EM CROSTA DE COCO 8 UNIDADES (1, 3, 4, 7)	105
Camarões em crosta de coco com chutney de manga	
Coconut crusted shrimps and mango chutney	
PATEO CHARCUTERIE (1, 5)	163
Seleção de frios e queijos brasileiros	
Selection of cold cuts and Brazilian cheese platter	

CAVIAR

CAVIAR E BLINIS (1, 4, 5, 6)		BELUGA	OSIETRA
Creme azedo, ovos e ciboulette	10g	720	483
Caviar, blinis, crème fraîche,	20g	1400	966
eggs and chives	30g	2115	1449
	50g	3400	2426
	100g	6900	4846

SUGESTÕES DO CHEF CHEF'S SIGNATURE DISHES

ENTRADAS | STARTERS

CRUDO DE BLUEFIN (1, 3, 6)	215
Atum bluefin, raspa de limão siciliano, ciboulette, azeite extra virgem, shoyo e croutons de chipotle Bluefin tuna, lemon zest, chives, extra virgin olive oil, soy sauce, chipotle croutons	
FOIE GRAS E PERA (5)	320
Foie gras, pera confitada, molho Marsala Foie gras, confit pear, and Marsala sauce	

PRINCIPAIS | MAIN COURSES

GNOCCHI ALLA ROMANA E LAGOSTA (1, 2, 4, 5, 7)	215
Gnocchi de semolina, lagosta grelhada, molho bisque e crocante de pistache Semolina gnocchi, grilled lobster, bisque sauce and pistachio crust	
ARROZ DE CHAMPAGNE E FRUTOS DO MAR (3, 5, 7, 8)	210
Arroz bomba, bisque, frutos do mar e molho de champagne Bomba rice, seafood, bisque and champagne sauce	

ENTRADAS | STARTERS

TIRADITO DE OLHETE E MANGA (6)	90
Crudo de olhete, leite de tigre de manga, cebola roxa, pepino e pimenta dedo-de-moça Hamachi, mango tiger's milk, red onion, cucumber, chili pepper	
BURRATA, FIGO E PESTO (1, 2, 5) 	95
Burrata, figo caramelizado, uva verde, amêndoas, pesto de rúcula e azeitonas desidratadas Burrata cheese, caramelized figs, green grapes, almonds, arugula pesto, dehydrated olives	
SALADA CAESAR (1, 4, 5, 6)	84
Alface romana, radicchio, endívias, croutons, queijo parmesão e gema curada Caesar Salad, romaine lettuce, radicchio, endives, croutons, parmesan cheese and cured egg yolk	
+ Frango orgânico Organic chicken	+ 21
+ Camarões Shrimps (7)	+ 68
SALADA DE KALE, CRANBERRY E NOZES (2, 5, PSV) 	84
Couve kale, nozes pecan, avocado, cranberry desidratada, batata doce, queijo feta e vinagrete de limão e gengibre Kale salad, pecan nuts, avocado, dried cranberry, sweet potato, feta cheese, lime and ginger vinaigrette	
LULA GRElhADA, RÚCULA E BOTTARGA (6, 8)	115
Lula grelhada, salada de rúcula, aipo, bottarga, citronete e pimenta dedo-de-moça Grilled squid, arugula salad, celery, bottarga, citronette, red chili	
CARPACCIO DE FILÉ MIGNON (1, 5)	101
Molho de limão siciliano e grana padano, rúcula, tomate cereja, croutons e mini alcaparras Beef tenderloin carpaccio, lemon and Grana Padano dressing, arugula, cherry tomatoes, croutons and mini capers	

PIZZAS

MOZZARELLA DE BÚFALA (1, 5) 	110
Molho de tomates e manjerição Tomato, basil, fresh mozzarella	
CROSTINI DE SALMÃO GRAVLAX (1, 5, 6)	135
Cebola roxa, coalhada caseira, ciboulette, dill e ovas de mujol Gravlax salmon crostini, red onions, homemade curd, herbs and mujol roe	
CALABRESA (1, 5)	110
Linguiça calabresa, queijo gruyère, molho de tomate, cebola e erva doce Pork sausage, gruyère cheese, tomato, onion and fennel	
PIZZETTA PRESUNTO DE PARMA (1, 5)	110
Mozzarella de búfala fresca, molho de tomate e rúcula selvagem Prosciutto di Parma pizzetta, fresh mozzarella, tomato sauce and wild arugula	

SANDUÍCHES | SANDWICHES

PANINO CAPRESE COM PRESUNTO DE PARMA (1, 2, 5)	98
Sanduíche de massa de pizza, assado na hora com burrata, tomate, molho pesto de rúcula e presunto de Parma Pizza dough sandwich, roasted to the order with burrata cheese, tomatoes, arugula pesto and Parma ham	
LOBSTER ROLL (1, 4, 5, 7)	142
Pão brioche, lagosta, gel de maçã, molho tártaro e hortelã Brioche bread, lobster, apple gel, minted tartar sauce	
CHEESEBURGER (1, 3, 4, 5)	93
Hamburguer Angus, chips de presunto de Parma, American cheese, maionese de alho negro, picles de pepino, alface e tomate Angus hamburger, crispy Parma ham, American cheese, black garlic mayo, pickled cucumber, baby lettuce, tomatoes	
PANINO DE LEGUMES (1, 2, 3, 4, 5) 	80
Sanduíche de massa de pizza assado na hora, com abobrinha grelhada, tomate, berinjela empanada, picles de cebola roxa, pesto de rúcula e molho tahine Pizza dough sandwich, roasted to the order with grilled zucchini, tomato, crispy eggplant, pickled red onion, arugula pesto, tahini sauce	

RISOTO & MASSA | RISOTTO & PASTA

RISOTO DE CENOURAS E ESPECIARIAS (3, 5, PSV)  145

Arroz Carnaroli Acquerello, cenouras assadas com especiarias, coalhada caseira, sementes de abóbora, girassol, quinoa crocante e azeite de urucum
Carnaroli Acquerello rice, spiced roasted carrots, homemade curd, pumpkin and sunflower seeds, crispy quinoa and annatto oil

ESPAGUETE GAROFALO, SAN MARZANO, 125
PARMIGIANO REGGIANO E BASÍLICO (1, 5, PSV) 

Massa de grano duro, tomate pelati San Marzano, queijo Parmigiano Reggiano e basílico fresco
Grano duro Spaguetti pasta, San Marzano tomato, Parmigiano Reggiano cheese and fresh basil

MEZZE MANICHE DE CAMARÃO 179
E LIMÃO SICILIANO (1, 5, 7)

Massa de grano duro, camarões pistola, vermute seco, alho, pimenta calabresa, tomate cereja, limão confitado e basílico
Grano duro Mezze Maniche pasta, prawns, dry vermouth, chilli flakes, cherry tomatoes, confit lemon and fresh basil

CASARECCE DE ABOBRINHA 115
E QUEIJO VEGANO (1, 2, 3, 5, PSV) 

Casarecce de abobrinha, queijo feta, pinoli e pimenta Merkén
Zucchini casarecce, feta cheese, pine nuts, Merkén pepper

PRINCIPAIS | MAIN COURSES

POLENTA ALLA PUTANESCA (3, 6, PSV)	125
Polenta crocante ao molho pomodoro, alcaparras, anchova espanhola, azeitonas kalamata, alho, salsa e mini salada de ervas	
Crispy polenta, pomodoro sauce, capers, Spanish anchovies, black olives, garlic, salsa, mini herbs salad	
POLVO E FREGOLA (1, 2, 8)	198
Polvo grelhado, fregola ao nero de seppia e molho romesco	
Grilled octopus, fregola with nero di seppia, romesco sauce	
PEIXE DO DIA COM VAGEM E GUANCIALE (3, 5, 6)	182
Crepe de batata, vagem salteada, guanciale crocante e tomate cereja	
Fish of the day, potato cream, sautéed green beans, crispy guanciale, cherry tomatoes	
SALMÃO EM CROSTA DE GREMOLATA E MACADÂMIA (1, 2, 3, 6)	178
Polenta crocante, salada de folhas, funcho, ervas e citronete	
Roasted salmon in macadamia and gremolata crust, crispy polenta, fennel, leaves and herbs salad with citronette dressing	
FILÉ MIGNON BLACK ANGUS (3, 5)	190
Filé grelhado, molho de cogumelo porcini seco e batata crocante	
Grilled Angus beef tenderloin, dry mushroom porcini sauce, crispy potato	
SHORT RIB ANGUS 2 PESSOAS (5)	345
Short rib grelhado, purê de batatas e mix de folhas e ervas	
Grilled Angus chuck steak, mashed potatoes, mixed salad leaves and herbs (2 people)	
PALETA DE CORDEIRO (1, 3, 5)	163
Arroz de especiarias, coalhada caseira, cebola crocante e ervas frescas	
Lamb shoulder, spiced rice, homemade curd, crispy onion, fresh herbs	
PORCO DUROC À MILANESA (1, 3, 4, 5, 8)	170
Maionese de limão, molho agridoce de tâmara e salada de rúcula	
Breaded Duroc pork, lemon mayonnaise, sweet and sour date sauce and arugula salad	

SOBREMESAS | DESSERTS

TARTELETTE DE MORANGO E AMORA (1, 2, 4, 5)	65
Sorbet de jabuticaba e compota de limão siciliano	
Strawberry and blackberry tartelette, blackberry, jabuticaba sorbet, lemon compote	
PARFAIT DE COCO (1, 2, 4, 5)	65
Coulis de maracujá, castanha do Pará caramelizada e sorvete de cumarú	
Coconut parfait, passion fruit coulis, caramelized Brazil nuts, tonka bean ice cream	
GATEAU DE TRÊS CHOCOLATES (1, 2, 4, 5)	65
Coulis de framboesa e sorvete de pistache	
Three chocolates gateau, raspberry coulis, pistachio ice cream	
SOBREMESA DIET DO DIA	65
Consultar opção disponível	
Diet dessert of the day (Please consult the option available)	
MIL FOLHAS E AVELÃ (1, 2, 4, 5)	65
Mil folhas de baunilha, praliné de avelã e sorvete de caramelo salgado	
Vanilla mille-fuille, hazelnut praliné, salted caramel ice cream	
FRUTAS DA ESTAÇÃO COM SORBET DE CAJÁ 🌿	65
Seasonal sliced fresh fruits and cajá sorbet	

AFTER MEAL

ESPRESSO MARTINI	63	CARAJILLO	61
Licor de café,		Licor 43, espresso	
vodka, espresso			
Coffee liqueur, vodka,		GRAPPA	95
salteed caramel		Nonino	

COCKTAILS | BARTENDER'S CHOICE

MARY MARY (fresco, floral, equilibrado) ABV 16,2%

Sakê Gekkeikan, St. Germain, aguardente de lichia, solução salina e bitter de laranja
Gekkeikan Sake, St. Germain, lychee brandy, saline solution and orange bitter

 72

VENICE MARTINI (seco, intenso, picante) ABV 29,4%

Gin Tanqueray TEN em infusão de pimenta Sichuan, Lillet Blanc, vermute bianco, vodca e bitter de laranja
Sichuan Pepper and Tanqueray TEN gin infused, Lillet Blanc, bianco vermouth, vodka and orange bitter

 52

BITTER MAN (herbal, intenso, amargo) ABV 14,8%

Vermute rosso, vermute seco, Cynar 70, Amaro Montenegro, Bénédictine DOM, limão e bitter de laranja
Rosso vermouth, dry vermouth, Cynar 70, Montenegro Amaro, Bénédictine DOM, lime and orange bitter

 62

D'ANTIBES (cítrico, leve, adocicado) ABV 13,5%

Cointreau Noir, Peachtree, frutas vermelhas, limão e espumante
Cointreau Noir, Peachtree, red berries, lime and sparkling wine

 62

WHITE OASIS (cítrico, leve, adocicado) ABV 11,4%

Rum SelvaRey Coconut, Rum Añejo, calda de abacaxi com cravo e canela, limão e espumante
SelvaRey Coconut Rum, Añejo Rum, pineapple, clove and cinammon syrup, lime and sparkling wine

 72

WHISKEY RIVER (fresco, picante, amargo) ABV 17,4%

Bourbon Maker's Mark, xarope de gengibre, Fernet Branca, limão e clara pasteurizada
Maker's Mark Bourbon, ginger syrup, Fernet Branca, lime and eggwhite

 60

JUST IN THYME (fresco, herbal, cítrico) ABV 13,6%

Gin Tanqueray TEN, Chartreuse verde, mel de tomilho, limão e sal de ervas
Tanqueray TEN Gin, green Chartreuse, honey & thyme syrup, lime and herbal salt

 68

CORN SEASON (intenso, untuoso, equilibrado) ABV 24,7%

Bourbon Buffalo Trace em infusão de pipoca e manteiga, caramelo salgado, bitter aromático e bitter de cacau
Buffalo Trace Bourbon infused with buttered popcorn, salted caramel, aromatic bitter and cocoa bitter

 62

LIMEWOOD (fresco, cítrico, amadeirado) ABV 21,4%

Cachaça de Amburana Wiba em infusão de cupuaçu, especiarias, limão siciliano, espuma de yuzu e noz moscada
Wiba Amburana Cachaça infused with cupuaçu, allspice, lemon, yuzu foam and nutmeg

 45

BLIND MELON (fresco, untuoso, herbal) ABV 11,9%

Rum Havana Club 7, Vermute Rosso, Meloncino, capim santo, canela e limão (contém lactose)
Havana Club 7 Rum, Rosso Vermouth, Meloncino, lemongrass, cinnamon and lime (contain lactose)

 60

SUNNY DAY (cítrico, frutado, equilibrado) ABV 20,9%

Pisco Vargas, sherbet de tangerina, gengibre, especiarias e limão
Vargas Pisco, tangerine sherbet, ginger, allspice and lime

 60

LEMONGRASS (cítrico, amadeirado, herbal) ABV 21,7%

Cachaça Espírito de Minas em infusão de capim santo, Disaronno, especiarias, limão e sal de nuts
Espírito de Minas cachaça and lemongrass infused, Disaronno, allspice, lime and nutty salt

 45

SOUTH BAY (frutado, leve, equilibrado) ABV 15,2%

Vodca Grey Goose, Frangelico, Malibu, abacaxi, maracujá, baunilha e limão
Grey Goose Vodka, Frangelico, Malibu, pineapple, passion fruit, vanilla and lime

 58

PB SOUR (frutado, cítrico, vínico) ABV 20,9%

Gin Tanqueray TEN, vermute bianco, maracujá, frutas vermelhas
Tanqueray TEN gin, bianco vermouth, passion fruit, red berries

 70

CLASSICS

NEGRONI - ABV 24,5%	 70
Gin Beefeater 24, trio de vermouthes, Campari Beefeater 24 gin, sweet vermouth trio, Campari	
WHITE NEGRONI - ABV 24,1%	 70
Bulldog gin, Lillet Blanc, Luxardo Bianco Bulldog gin, Lillet Blanc, Luxardo Bianco	
FITZGERALD - ABV 20,2%	 70
Gin Roku, Angostura, sour mix Roku gin, Angostura, sour mix	
DRY MARTINI - ABV 33,2%	 70
Gin Bombay Sapphire, trio de vermouthes, azeitona siciliana Bombay Sapphire gin, dry vermouth trio, siciliano live	
VESPER MARTINI - ABV 33,7%	 70
Gin Bombay Sapphire, vodka Absolut, Lillet Blanc Bombay Sapphire gin, Absolut vodka, Lillet Blanc	
MARK TWAIN - ABV 21,2%	 70
Bourbon Bulleit, Angostura, sour mix Bulleit bourbon, Angostura, sour mix	
OLD FASHIONED - ABV 27,4%	 70
Bourbon Woodford Reserve, Angostura, açúcar Woodford Reserve bourbon, Angostura, simple syrup	
MANHATTAN - ABV 27,6%	 70
Bourbon Bulleit, trio de vermouthes, Angostura Bulleit bourbon, sweet vermouth trio, Angostura	
BOULEVARDIER - ABV 24,5%	 70
Bourbon Bulleit, trio de vermouthes, Campari Bulleit bourbon, sweet vermouth trio, Campari	
COSMOPOLITAN - ABV 18,3%	 70
Vodka Absolut, Cointreau, cranberry Absolut vodka, Cointreau, cranberry	
MOSCOW MULE - ABV 8,5%	 70
Vodka Absolut, gengibre, limão Absolut vodka, ginger, lime	
PISCO SOUR - ABV 16%	 70
Pisco Vargas, sour mix, Angostura Pisco Vargas, sour mix, Angostura	

Para mais opções de clássicos, consulte nossos bartenders. | Ask our bartenders for more options of classic cocktails.

TEQUILA

1800 Reposado	74
1800 Blanco	69
1800 Añejo	132
Herradura Reposado	58
Don Julio Blanco	84
Don Julio Añejo	137
Don Julio Añejo 1942	499
Clase Azul Reposado	709

MARGARITA +7

RUM

Havana Club 3 anos	58
Havana Club 7 anos	63
Havana Club Selección Maestros	79
Angostura 5 anos	58
Angostura 1919	79
Bacardi 8 anos	63
Zacapa 23 anos	137
Zacapa XO	174
Mountgay Black Barrel	74
Mountgay XO	101
SelvaRey White	88
SelvaRey Coconut	85
SelvaRey Chocolate	85

MOJITO +11

VODKA

Absolut	55
Ketel One	55
Stolichnaya	55
Stolichnaya Elit	153
Ciroc	58
Grey Goose	63
Belvedere	58
Haku	79
Beluga	87
Tito's	58

CAIPIROSKA +7

CACHAÇA

Aguardente Wiba Lichia	95
Wiba Amburana	58
Wiba Blend Premium	63
Wiba Branca	48
Sapucaia Florida	53
Sapucaia Real XO	168
Maria Isabel Jequitibá	58
Anisio Santiago	116
Espírito de Minas	40
Serra das Almas	40
Brisa Ouro	48
Pisco Vargas (Peru)	58

CAIPIRINHA +7

GIN

Tanqueray Nº 10	63
Hendricks	66
Beefeater 24	63
Beefeater Pink	53
The Botanist	80
Arapuru	53
Bombay Sapphire	53
London Nº1	63
Bulldog	58
Mare	74
Monkey 47	91
Roku	66
Citadelle	82

ESCOLHA A TÔNICA
CHOOSE THE TONIC

Fever-Tree 200 ml	20
Fever-Tree Light 200 ml	20
Fever-Tree Ginger 200 ml	20
Fever-Tree Grapefruit 200 ml	20



BLENDED SCOTCH WHISKEY

Black Label	63	King George V	568
Double Black	63	Old Parr	63
Gold Reserve	105	Chivas 12 anos	63
JW 18 anos	137	Chivas 18 anos	101
Blue Label	274	Royal Salute 21 anos	536
Buchanan's 12 anos	69	Deward's 12 anos	66
Buchanan's 18 anos	147	Ballantines 30 Anos	410
		Hibiki	263

SINGLE MALT

Glenfiddich 12 anos	85	Glenmorangie 10 anos	158
Glenfiddich 15 anos	158	Glenlivet 15 anos	97
Glenfiddich 18 anos	177	Glenlivet 18 anos	177
Glenfiddich 23 anos	1.090	Port Charlotte	177
Glenfiddich 26 anos	1.197	Bruichladdich	154
Macallan 12 Double Cask	231	Laphroaig	103
Macallan 15 Double Cask	394	Tamnavulin	142
Macallan 18 Double Cask	1.029	Fettercairn	216
The Yamazaki 12 anos	326	Talisker	103
Aberfeldy	111	Jura Seven Wood	121
Ardbeg	153	Jura 18 anos	171

AMERICAN WHISKEY

Woodford Reserve	63	Buffalo Trace	69
Bulleit	63	Jack Daniels Single Barrel	87
Markers Mark	76	Jack Daniels Sinatra Select	145
Eagle Rare 10 anos	72	Gentleman Jack	74
1792	72	Wild Turkey Rye	53
		Wild Turkey Bourbon	53

IRISH WHISKEY

Jameson	63
---------	----

COGNAC & BRANDY

Hennessy VSOP	116	Remy Martin VSOP	105
Hennessy XO	305	Remy Martin XO	270
Hennessy Paradis	966	Louis XIII 25ml	1707
Martell VSOP	100	Louis XIII 50ml	3308
Osborne	60	Calvados Chateau du Breuil	85
		Armagnac XO	290

SAKÊ

Hakushika	55
Gekkeikan	60
Dassai	145

CAIPIRINHA +7

MOCKTAILS

 41
 BERRY COLLINS
 Framboesas, xarope de frutas
 vermelhas, limão e club soda
 Raspberries, homemade red berries
 syrup, lemon juice, club soda

 41
 TOMATO JUICE
 Suco de tomate temperado com
 mix de pimentas do Palácio Tangará
 Tomato juice with
 homemade pepper mix

 41
 EASY & STORMY
 Mel de especiarias, xarope
 de gengibre, limão e club soda
 Spiced honey, homemade ginger
 syrup, lime, club soda

 41
 LA PASSIONE
 Purê de graviola com morango,
 maracujá e limão siciliano
 Soursop and strawberry purée
 passion fruit and lemon

LICORES | LIQUEURS

Amarula Bailey's Limoncello Licor 43 Drambuie Frangelico	58
Disaronno Cointreau Peachtree Benedictine Mozart	
Jägermeister Cherry Heering Fernet Branca Sambuca Tia Maria	
Amaro di Angostura Umesu Yuzu Amaro Averna Meloncino Pistacchio	
Grand Marnier	79
Cointreau Noir	71
Green Chartreuse Yellow Chartreuse	95



CERVEJA | BEER

Stella Artois	21
Dama Bier IPA	37
Corona	25
Heineken 0,0%	24
Heineken	24
Original	24

NÃO ALCOÓLICO | NON ALCOHOLIC

Água mineral Minalba com e sem gás Still and sparkling mineral water	18
Refrigerantes Sodas	16
Acqua Panna 505 ml	40
San Pellegrino 505 ml	40
Red Bull 250 ml	32

SUCO | JUICE

Abacaxi, laranja, melancia, verde	27
Fresh juice at your choice: Pineapple, orange, watermelon, detox	

CHÁ GELADO | ICED TEA

PINACOTECA	34
Infusão de chá preto, limão taiti, xarope de gengibre com mel de especiarias Black tea infusion, lime, ginger syrup with spiced honey	
JARDIM BOTÂNICO	34
Infusão de rooibos e baunilha, limão taiti, xarope de hibisco Rooibos tea infusion with vanilla, lime, hibiscus syrup	
BIENAL	34
Chá preto com bergamota, sherbet de tangerina, limão taiti Earl grey, mandarin sherbet, lime	

CHÁS E INFUSÕES | THE HOT CORNER

Chá Preto Black Tea	26	Infusões Infusions	26
African Breakfast		Tisane Du Roy	
Ceylon Earl Grey		Rooibos Vanille	
Ceylon 4 Fruits			
Herbal	26	Chá Verde Green Tea	26
Rooibos Oriental		Yunnan Green Mint	
Tisane Camomille			

CAFÉ | COFFEE

Espresso Illy	17	Chocolate Quente	27
Macchiato	18	Americano	17
Latte	20	Cappuccino	20

Café Illy sustentável B Corp
Illy B Corp sustainable coffee*



