



# 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*

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

Couve-flor com especiarias em crosta de avelã, ervilha  
torta, velouté de capim-limão (1, 2, 5, 6)  
*Hazelnut crust spiced cauli- lower, lat green bean  
lemon-grass velouté*

Cogumelo eryngui, purê de cenoura,  
brócolis tostado e jus de cebola (5)  
*King oyster mushroom, carrot purée, broiled 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 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.

**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.*