



# 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*

Coração de alcachofra, tomate fresco,  
fonduta de Parmigiano Reggiano e azeitona desidratada (5)  
*Heart of artichoke, fresh tomato, Parmigiano  
Reggiano sauce, dry olives*

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 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  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.*