CEIA DE *Réveillon*

TANGARÁ JEAN-GEORGES

PRIMEIRO MOMENTO | FIRST COURSE

Ostra, tomate verde e manga (7)
Oyster, green tomato, and mango

SEGUNDO MOMENTO | SECOND COURSE

Olhete Aji tataki, kiwi, abacate, pupunha (2,6)
Yellowtail amberjack Aji tataki, kiwi, avocado, and peach palm heart

ENTRADA FRIA | COLD STARTER

Berinjela japonesa, missô, pinoli e molho unagi picante (2,3,6)
Japanese eggplant, miso, pine nuts, and spicy unagi sauce

ENTRADA QUENTE | HOT STARTER

Lagosta, ervilha-torta e bisque (5,7)
Lobster, snow peas, and bisque

PEIXE | FISH COURSE

Black cod, gnocchi de espinafre e caviar (1,2,4,5,6)
Black cod, spinach gnocchi, and caviar

CARNE | MEAT COURSE

Wagyu, cenoura e pimenta-dedo-de-moça (5)
Wagyu, carrot, and dedo-de-moça chili pepper

SOBREMESA | DESSERT

Tangerina, camomila e gengibre (1,4,5)
Tangerine, chamomile, and ginger

BRUNCH DE Réveillon

PATEO DO PALÁCIO

TORRE | *TOWER*

Salmão gravlax, muffin artesanal e creme azedo (1,5,6)
Gravlax, savory muffin, sour cream

Tartare de Angus, brioche tostado e picles de mostarda (1)
Angus beef tartare, toasted brioche, mustard pickles

Ostra fresca com aguachile (6,8)
Fresh oyster with aguachile

Queijos Taleggio, Gorgonzola, Fontina e Gruyère (5)
Taleggio, Gorgonzola, Fontina, and Gruyère cheeses

Copa-lombo curada, pastrami e salame italiano
Pork coppa, pastrami, Italian salami

Seleção de pães artesanais e viennoiserie (1,5)
Selection of artisanal breads and viennoiserie

Manteiga trufada (5)
Truffle butter

SALADAS | *SALADS*

Salad Bar

Bacalhau desfiado, pimentão piquillo, espinafre baby e grão-de-bico (6)
Shredded cod, piquillo peppers, baby spinach, chickpeas

Salada de lentilhas, abóbora, cogumelos e molho de cebolinha
Lentil salad, squash, mushrooms, scallion dressing

Brie em massa filo com pistache e mel (1,2,5)
Brie in filo pastry, pistachio, honey

Carpaccio de Angus, rúcula com picles de mostarda e missô (3)
Angus carpaccio, arugula, mustard pickles, miso

Olhete curado e marinado, erva-doce e vinagrete de limão-siciliano (6)
Cured and marinated amberjack, fennel, Sicilian lemon vinaigrette

Salmão Wellington com creme azedo e ovas de mujol (1,5,6)
Salmon Wellington, sour cream, mujol roe

Azeitonas marinadas, labneh e sardela (5,6)
Marinated olives, labneh (strained yogurt), sardela

PROTEÍNAS | *PROTEINS*

Bacalhau braseado, molho béchamel e tapenade de azeitonas pretas (1,5,6)
Braised cod, béchamel sauce, black olive tapenade

Robalo grelhado, batatas confitadas e
caldo de ervas com espinafre e jalapeño (6)
Sea bass, confit potatoes, herb broth, spinach, jalapeño

Lombo de porco em cubos, abacaxi, pimentão verde e gergelim branco (5)
Diced pork loin, pineapple, green bell pepper, white sesame seeds

Carré de cordeiro provençal, ervilhas esmagadas e molho de hortelã (5)
Provençal lamb rack, crushed peas, mint sauce

Ancho Angus confitado e grelhado ao molho de trufas pretas (5)
Confit and grilled Angus ribeye, black truffle sauce

PALÁCIO TANGARÁ

SÃO PAULO

GUARNIÇÕES | *SIDE DISHES*

Arroz cremoso de cogumelos,
emulsão de alho negro, avelã e limão-cravo (2,5)
Creamy mushroom rice, black garlic emulsion, hazelnut, rangpur lime

Purê de couve-flor caramelizada e chili oil (5)
Caramelized cauliflower purée, chili oil

Mix de tubérculos: inhame, mandioca, mandioquinha
e batata ao perfume de alho, tomilho e alecrim (5)
Root vegetable medley (yam, cassava, peruvian carrot, potato),
garlic butter, thyme, rosemary

Legumes grelhados: brócolis, ervilha-torta, abobrinha e aspargos
Grilled vegetables: broccoli, snow peas, zucchini, asparagus

Ravioli de burrata, creme Boursin ao limão,
cebola caramelizada e crumble de pistache (1,2,5)
Burrata ravioli, lemon-infused Boursin cream,
caramelized onion, pistachio crumble

SOBREMESAS | *DESSERTS*

Verrine de champagne com morango e pêssego (1,2,4,5)
Champagne verrine, strawberries, peaches

Pudim de tapioca com coco e ampola de leite condensado (4,5)
Tapioca pudding, coconut, condensed milk pipette

Gateau de cambuci, crocante de castanha-do-pará
e chocolate branco (2,4,5)
Cambuci gâteau (native Amazonian citrus),
Brazil nut crunch, white chocolate

Palha italiana tradicional (4,5)
Traditional "Palha Italiana"
(fudge-like brigadeiro and biscuit dessert)

Tartelete de limão com frutas vermelhas (1,2,4,5)
Lemon tartlet, berries

Entremet três chocolates (1,4,5)
Three-chocolate entremet

Churros - servidos quentes (1,4,5)
Churros - served warm

Torre de madeleines (1,4,5)
Madeleine tower

Torre de morangos com calda de chocolate (5)
Strawberry tower, chocolate sauce

Bolo gelado de maracujá com merengue (1,4,5)
Chilled passion fruit cake, meringue

PRODUTOS ALERGÊNICOS | *FOOD ALLERGY*

A descrição do menu pode não conter todos os ingredientes. Em caso de alergias ou restrições alimentares, por gentileza informar nossa equipe.
* Presente no trigo, centeio, cevada, aveia e suas estirpes hibridizadas. ** Amêndoas, avelãs, nozes, pecãs, pistache, pinoli, castanha-de-caju, castanha-do-pará, macadâmia.

Menu description may not contain all the ingredients. In case of any food allergy, please inform our service team.
** Present in wheat, rye, barley, oats and their hybridized strains.*
*** Almonds, hazelnuts, walnuts, pecans, pistachios, pine nuts, cashew nuts, Brazil nuts, macadamia.*

(1) Cereais contendo glúten * / *Cereals containing gluten*
(2) Oleaginosas | *Nuts* **
(3) Soja | *Soybean*
(4) Ovos | *Eggs*
(5) Leite | *Milk*
(6) Peixe | *Fish*
(7) Crustáceos | *Crustaceans*
(8) Moluscos | *Molluscs*