

Tangará Jean-Georges

CEIA DE NATAL

AMUSE-BOUCHE

Bombom de chocolate amargo,
foie gras e avelã (2, 5)
Dark chocolate, foie gras and hazelnut

1º TEMPO

Crudo de Vieira, vinagrete de maçã verde e jalapeño,
sorvete de azeite (2, 5, 8)
*Scallop crudo, green apple and jalapeño
vinaigrette, olive oil sorbet*

2º TEMPO

Ovo perfeito, trufa negra, creme de Parmigiano
Reggiano 24 meses, fondue de tomate e crocante de
ervas (1, 4, 5)
*Perfect egg, black truffle, 24-month Parmigiano Reggiano cream,
tomato fondue and herb crisp*

3º TEMPO

Black cod, vôngole, Champagne e jus de frango (5, 6, 8)
Black cod, clams, Champagne and chicken jus

4º TEMPO

Magret de pato com especiarias, roulade de abobrinha
e jus de tangerina (5)
Spiced duck magret, zucchini roulade and tangerine jus

5º TEMPO

Wagyu e cenouras assadas com especiarias,
purê de cogumelos (5)
Wagyu beef and spiced roasted carrots, mushroom purée

6º TEMPO

Bolo de cacau, mousse de cumaru,
gel de jaboticaba e gastric de balsâmico (1, 2, 4, 5)
*Cocoa cake, tonka bean mousse,
jaboticaba gel and balsamic gastric*

Tangará Jean-Georges

PRODUTOS ALERGÊNICOS

(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.

V Vegano



Vegetariano

A descrição do menu pode não conter todos os ingredientes. Em caso de alergias ou restrições alimentares, por gentileza informar nossa equipe.