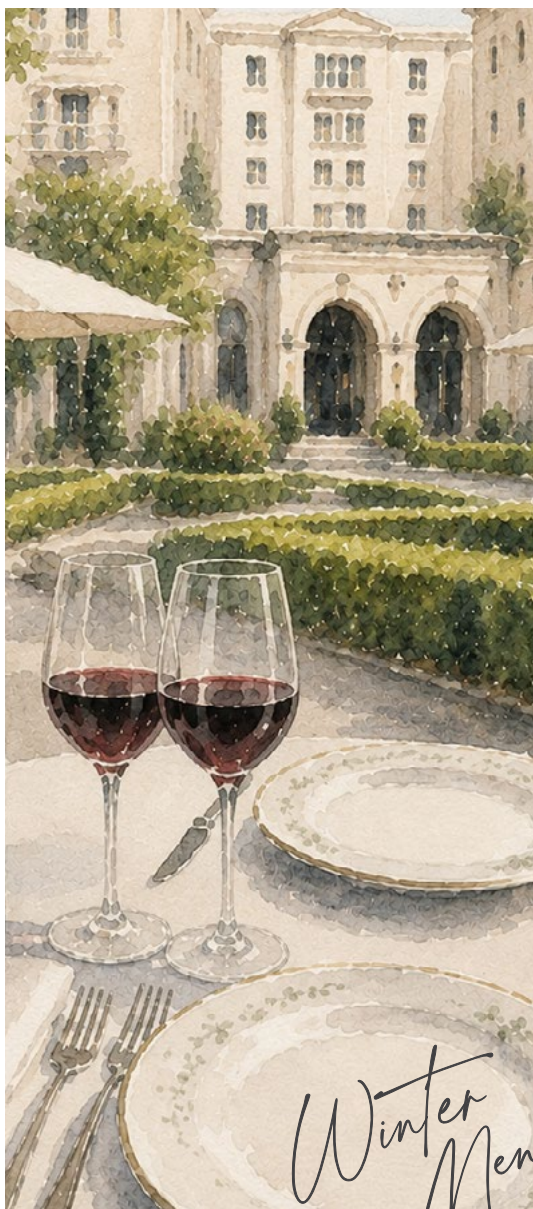


OETKER HOTELS

Masterpiece Collection



*Winter
Menu*

Winter Menu

ENTRADAS | STARTERS

Ravioli de hamachi defumado

Palácio Tangará | São Paulo

Tartelete de Escargots

Le Bristol | Paris

Salada de Beterrabas Heritage

Jumby Bay Island | Antigua

Salada de Caranguejo “Coronation Salad”

The Lanesborough | Londres

PRINCIPAIS | MAIN COURSES

Filé mignon maturado, cogumelos e trufa

Palácio Tangará | São Paulo

Massa caramelli ao Estilo Suábio

Brenners Park | Baden-Baden

Sopa de Caranguejo de Jumby

Jumby Bay Island | Antigua

Robalo Estilo Eden-Roc

Hotel du Cap-Eden-Roc | Cap d'Antibes

Cordeiro dos Alpilles

L'Apogée Courchevel | Courchevel

SOBREMESAS | DESSERTS

Jardim do Tangará

Palácio Tangará | São Paulo

Stephanie's Ice Soufflé

Brenners Park | Baden-Baden

Spiced Chai Slice

The Lanesborough | Londres



PALÁCIO TANGARÁ
SÃO PAULO

Bem-vindo ao Palácio Tangará.

Nesta edição especial, celebramos a excelência gastronômica da Oetker Hotels por meio de uma seleção exclusiva de receitas emblemáticas, gentilmente compartilhadas pelas propriedades da coleção ao redor do mundo. Cada prato traduz a essência, a sofisticação e a identidade de destinos únicos, convidando você a embarcar em uma experiência sensorial memorável, onde tradição e alta gastronomia se encontram à mesa.

Welcome to Palácio Tangará.

In this special edition, we celebrate the culinary excellence of Oetker Hotels through an exclusive selection of signature recipes, graciously shared by the properties within the collection around the world. Each dish reflects the essence, sophistication, and identity of unique destinations, inviting you to embark on a memorable sensory experience, where tradition and fine dining come together at the table.

OETKER HOTELS
Masterpiece Collection



Palácio Tangará

Um oásis em São Paulo onde a sofisticação encontra a exuberância do Parque Burle Marx.
A sanctuary in São Paulo where sophistication meets the lush beauty of Burle Marx Park.

ENTRADA | STARTER

RAVIOLI DE HAMACHI
DEFUMADO (1, 4, 5, 6)

Ravioli recheado
com hamachi defumado,
servido com caviar Ossetra
e leve espuma de parmesão

*Ravioli stuffed
with smoked hamachi,
served with Ossetra caviar
and a light parmesan foam*

SÃO PAULO



Le Bristol

O centenário ícone da hotelaria parisiense, onde um século de excelência se traduz na mais refinada expressão do art de vivre francês.

The centennial icon of Parisian hospitality, where a century of excellence embodies the finest expression of the French art de vivre.

ENTRADA | STARTER

TARTELETE DE ESCARGOTS (1, 4, 5, 8)

Massa crocante recheada com escargots e seleção de cogumelos silvestres, combinando sabores terrosos e textura delicada

Crispy tartlet filled with escargots and a selection of wild mushrooms, combining earthy flavors and a delicate texture

PARIS



Jumby Bay Island

Uma ilha privada no Caribe que celebra a liberdade,
a natureza e o luxo descomplicado.

*A private Caribbean island that celebrates freedom,
nature, and effortless luxury.*

ENTRADA | STARTER

SALADA DE BETERRABAS HERITAGE (1, 2)

Beterrabas, romã fresca
e ervas aromáticas,
em uma composição leve
e refrescante

*Heritage beets,
fresh pomegranate, and
aromatic herbs, in a light
and refreshing composition*

ANTIGUA



The Lanesborough

O refinamento britânico em sua forma mais clássica,
em um majestoso edifício histórico diante do Hyde Park.
*British refinement in its most classic form, set within
a majestic historic landmark overlooking Hyde Park.*

ENTRADA | STARTER

SALADA DE CARANGUEJO “CORONATION SALAD” (2, 5, 6, 7)

Releitura sofisticada da clássica
receita inglesa, com carne de caranguejo,
purê de manga e especiarias inspiradas
na culinária indiana

*A sophisticated reimagining
of the classic English recipe,
featuring crab meat, mango puree,
and spices inspired by Indian cuisine*

LONDON



Palácio Tangará

Um oásis em São Paulo onde a sofisticação encontra a exuberância do Parque Burle Marx.
A sanctuary in São Paulo where sophistication meets the lush beauty of Burle Marx Park.

PRINCIPAL | MAIN COURSE

FILÉ MIGNON MATURADO,
COGUMELOS E TRUFA (5)

Filé mignon maturado, ervilhas-torta,
cogumelos, molho roti e emulsão
de parmesão e trufa

*Aged filet mignon, snow peas, mushrooms,
roti sauce, parmesan emulsion and truffle*



Disponível versão vegetariana com berinjela crocante
Vegetarian option available with crispy eggplant.

SÃO PAULO



Brenners Park

Um lendário retiro europeu dedicado ao bem-estar,
à gastronomia e à serenidade.

*A legendary European retreat devoted to wellness,
gastronomy, and serenity.*

PRINCIPAL | MAIN COURSE

MASSA CAMELLI AO ESTILO SUÁBIO (5)

Tradicional massa recheada da região
da Suábia, servida com salada morna
de batatas, cebolas caramelizadas
e consommé de carne

*Swabian-style caramelle pasta,
traditional stuffed pasta from the
Swabia region, served with a warm potato
salad, caramelized onions, and
beef consommé*

BADEN-BADEN



Jumby Bay Island

Uma ilha privada no Caribe que celebra a liberdade,
a natureza e o luxo descomplicado.

*A private Caribbean island that celebrates freedom,
nature, and effortless luxury.*

PRINCIPAL | MAIN COURSE

SOPA DE CARANGUEJO DE JUMBY (1, 5, 6, 7)

Caranguejo fresco, caldo aveludado,
legumes sazonais e crocante
da Jamaica Festival

Elegância e sabor inspirados no Caribe
Jumby Crab Chowder,

*fresh crab in a velvety broth, seasonal vegetables,
and Jamaica Festival crisp*

Caribbean-inspired elegance and flavor

ANTIGUA



Hotel du Cap-Eden-Roc

O mítico endereço da Riviera Francesa,
entre o Mediterrâneo e deslumbrantes jardins centenários.
*The legendary address of the French Riviera, nestled between
the Mediterranean and magnificent century-old gardens.*

PRINCIPAL | MAIN COURSE

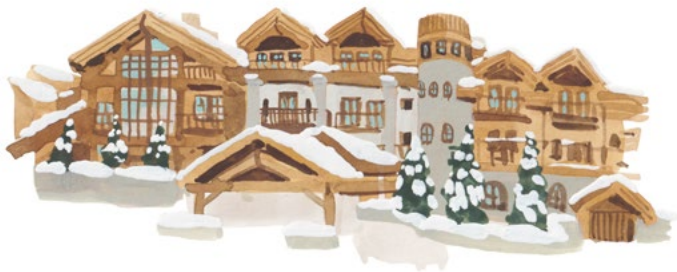
ROBALO ESTILO
EDEN-ROC (5, 6)

Filé de robalo com crosta de
manjerição, servido com funcho braseado
e delicado molho cítrico de limão
*Sea bass fillet with a basil crust, served with
braised fennel, and a delicate citrus lemon sauce*



Disponível versão vegetariana com legumes da época.
Vegetarian version available with seasonal vegetables.

CAP D'ANTIBES



L'Apogée Courchevel

O requinte dos Alpes franceses elevado ao mais alto padrão de exclusividade e hospitalidade.
The refinement of the French Alps elevated to the highest standards of exclusivity and hospitality.

PRINCIPAL | MAIN COURSE

CORDEIRO DOS ALPILLES (2, 3, 5)

Carré de cordeiro grelhado,
acompanhado de babaganuche
e creme de pimentão assado
*Grilled rack of lamb,
accompanied by baba ghanoush
and roasted bell pepper cream*

COURCHEVEL



Palácio Tangará

Uma homenagem à Mata Atlântica
e às frutas da região de São Paulo.
*A tribute to the Atlantic Forest and
the fruits of the São Paulo region.*

SOBREMESA | DESSERT

JARDIM DO TANGARÁ (1, 5)

Crumble de chocolate com castanha-do-pará,
esfera de cambuci, sorbet de manga
e gel de mel de urucu, finalizado com
a delicadeza da flor de capuchinha

*Chocolate crumble with Brazil nuts, cambuci
sphere, mango sorbet, and urucu honey gel,
finished with the delicacy of the nasturtium flower*

SÃO PAULO



Brenners Park

Um lendário retiro europeu dedicado ao bem-estar,
à gastronomia e à serenidade.

*A legendary European retreat devoted to wellness,
gastronomy, and serenity.*

SOBREMESA | DESSERT

STEPHANIE'S ICE SOUFLÉ (1, 4, 5)

Soufflé gelado servido
sobre pão de ló vienense,
com morangos, framboesas
e sorvete de baunilha

*Chilled soufflé served over
Viennese sponge cake, with strawberries,
raspberries, and vanilla ice cream*

BADEN-BADEN



The Lansborough

O refinamento britânico em sua forma mais clássica,
em um majestoso edifício histórico diante do Hyde Park.
*British refinement in its most classic form, set within
a majestic historic landmark overlooking Hyde Park.*

SOBREMESA | DESSERT

SPICED CHAI SLICE (1)

Bolo vegano de chocolate
com mousse de chai,
acompanhado de sorbet
de limão e gengibre
*Vegan chocolate cake
with chai mousse, accompanied
by lemon and ginger sorbet*

LONDON

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

*Presentes 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.