CEIA DE Natal

TANGARÁ JEAN-GEORGES

PRIMEIRO MOMENTO | *FIRST COURSE*

Amêndoa, salsa e brioche (1,2,4,5)
Almond, parsley, and brioche

SEGUNDO MOMENTO | *SECOND COURSE*

Camarão-rosa, yuzu kosho e caviar (6,7)
Pink shrimp, yuzu kosho, and caviar

ENTRADA FRIA | *COLD STARTER*

Bluefin, abacate, minimilho e curry verde (2,6)
Bluefin tuna, avocado, baby corn, and green curry

ENTRADA QUENTE | *HOT STARTER*

Polvo, pimentão verde picante, pepino e shissô (2,8)
Octopus, spicy green bell pepper, cucumber, and shiso

PEIXE | *FISH COURSE*

Bacalhau, batata e trufa preta (6)
Cod, potato, and black truffle

CARNE | *MEAT COURSE*

Wagyu com crosta de pimenta sansho,
couve-flor e molho vegetal de cebola (5)
Wagyu with sansho pepper crust, cauliflower,
and vegetable onion sauce

SOBREMESA | *DESSERT*

Framboesa, doce de leite e coalhada (1,4,5)
Raspberry, dulce de leche, and curd

BRUNCH DE Natal
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 (1,5)
Angus beef tartare, toasted brioche, mustard pickles

Ostra fresca, pérolas de maçã verde e molho de shiso (3,8)
Oyster, green apple pearls, shiso sauce

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

Salada de palmito pupunha, maçã verde e vinagrete de abacaxi
Peach palm heart salad, green apple, pineapple vinaigrette

Trança de mozzarella, uvas marinadas, presunto de Parma
e vinagrete de tomate-cereja com manjericão (5)
Braided mozzarella, marinated grapes, Parma ham,
cherry tomato and basil vinaigrette

Salada grega clássica com queijo de cabra (5)
Greek salad with goat cheese

Salada de lentilha, espinafre, frutas vermelhas
e molho cítrico de jabuticaba
Lentil salad, spinach, berries, citrus-jabuticaba dressing

Salada de couve-kale tostada, gengibre, queijo feta,
vinagrete de limão-cravo e crumble de castanhas (2,5)
Toasted kale salad, ginger, feta cheese, rangpur lime vinaigrette, nut crumble

Salmão Wellington com creme azedo (1,5,6)
Salmon Wellington, sour cream

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

PROTEÍNAS | *PROTEINS*

Bacalhoada do Palácio (6)
Palácio-style codfish stew

Garoupa e camarão ao perfume de capim-santo,
coentro e molho de moqueca (6,7)
Grouper and shrimp, lemongrass, cilantro, moqueca sauce

Peru assado, figos frescos, laranja e molho gremolata (5)
Roasted turkey, fresh figs, orange, gremolata sauce

Spring roll de porco com couve-roxa e chutney de maçã verde (1)
Pork spring roll, red cabbage, green apple chutney

Contrafilé Angus confitado e grelhado com molho chermoula (2)
Confit and grilled Angus striploin, chermoula sauce

PALÁCIO TANGARÁ
SÃO PAULO

GUARNIÇÕES | *SIDE DISHES*

Arroz de especiarias com castanhas,
coentro, romã e ervilha-torta (2)
Spiced rice, nuts, cilantro, pomegranate, snow peas

Seleção de legumes da estação com vinagrete de ervas defumadas
Selection of seasonal vegetables, smoked herb vinaigrette

Ravioli de abóbora e tomilho com molho Sandefjord (1,5)
Pumpkin and thyme ravioli, Sandefjord sauce

Mousseline de batata com espinafre (5)
Potato and spinach mousseline

Couscous marroquino com frutas secas e noz-pecã (1,2)
Moroccan couscous, dried fruits, pecans

SOBREMESAS | *DESSERTS*

Charlotte de maracujá com chocolate (1,4,5)
Passion fruit and chocolate Charlotte

Mini tartelete de nozes, caramelo e flor de sal (1,2,4,5)
Mini walnut, caramel, and sea salt tartlet

Paris-Brest de pistache com laranja (1,2,4,5)
Pistachio and orange Paris-Brest

Crème brûlée de doce de leite com cumaru (4,5)
Dulce de leche crème brûlée with tonka bean

Panetone recheado e trufado (1,2,4,6)
Truffle-filled panettone

Torta de dois limões (1,2,4,5)
Two-lime tart

Torta crumble de maçã com especiarias (1,2,4,5)
Apple crumble tart with spices

Mousse de cupuaçu, gel de manga e
crocante de castanha-do-pará (1,2,4,5)
Cupuaçu mousse, mango gel, Brazil nut crunch

Pavlova de frutas vermelhas (4,5)
Red berry Pavlova

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

Torre de macarons (2,4,5)
Macaron tower

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*