

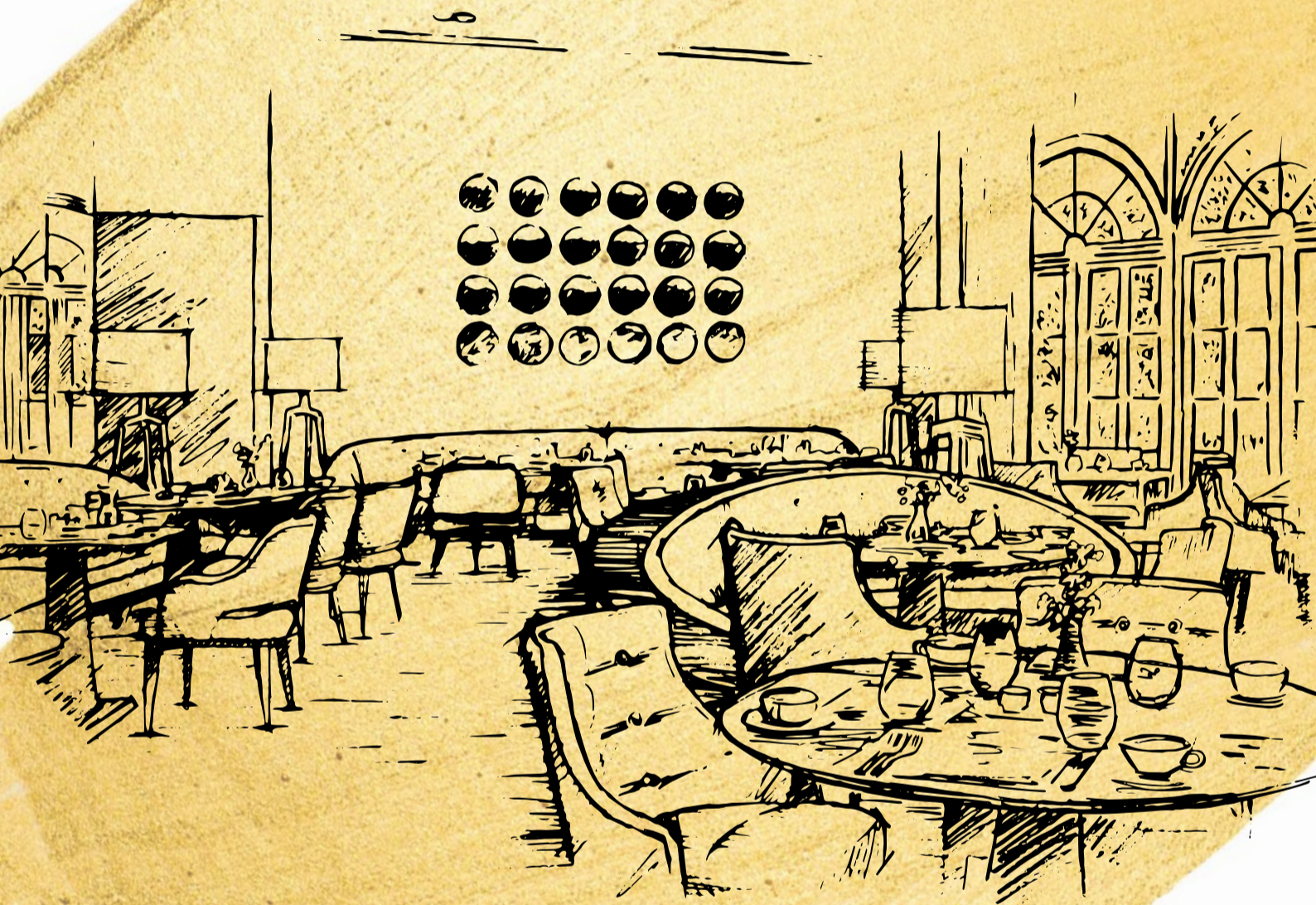


PALÁCIO TANGARÁ  
SÃO PAULO



Ano Novo 2024

# Tangará Jean-Georges



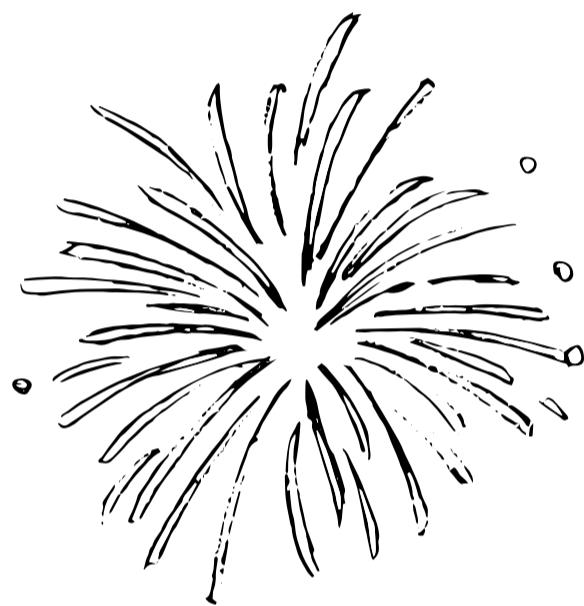
PACOTE COM HOSPEDAGEM,  
CEIA NO TANGARÁ JEAN-GEORGES,  
FESTA NO SALÃO CRISTAL E  
BRUNCH DE ANO NOVO

# Hospedagem & GASTRONOMIA

Ceia no **TANGARÁ JEAN-GEORGES**, servida em 6 tempos com Champagne Ruinart, seguida de Festa Open Bar no **SALÃO CRISTAL** com Champagne Moët & Chandon, Banda S.O.S e DJ.

## PACOTE ESPECIAL PARA 2 PESSOAS

- Estada em apartamento de categoria selecionada
- Café da manhã no restaurante Tangará Jean-Georges
- Ceia de Ano Novo no Tangará Jean-Georges, a partir das 19h
- Festa no Salão Cristal, das 23h às 4h, com lounge para os clientes do Tangará Jean-Georges
- Brunch especial de Ano Novo no dia 1º de Janeiro, às 13h
- Estacionamento para 1 veículo
- Late checkout até às 18h



VALORES ESPECIAIS ATÉ 31 DE OUTUBRO

**3 noites** a partir de R\$ **18.468**

**2 noites** a partir de R\$ **15.958**

# CEIA NO TANGARÁ JEAN-GEORGES E FESTA DE RÉVEILLON NO SALÃO CRISTAL

Servida em 6 tempos com Champagne Ruinart, seguida de Festa Open Bar no **SALÃO CRISTAL** com Champagne Moët & Chandon, Banda S.O.S e DJ.

## 1º TEMPO

Crudo de vieira, leite de castanha de caju, ova de salmão, furikake e azeite de coentro

## 2º TEMPO

Lagosta grelhada, purê de couve flor caramelizada, vinagre de morango fresco, crispy de frango

## 3º TEMPO

Camarão jumbo em tempurá, arroz Acquerello de legumes verdes em essência de tomate

## 4º TEMPO

Ravioli de topinambur, foie gras, jus, pralinè de avelãs e trufas frescas

## 5º TEMPO

Chorizo wagyu em crosta de carvão, purê de brócolis, aspargos e jus ao balsâmico envelhecido

## 6º TEMPO

Semi esfera de chocolate 72%, cerejas frescas flambadas, espuma de creme inglês e pó de manjericão

*Bebidas alcoólicas e não alcoólicas inclusas.*

*O jantar começa às 20h, com a última entrada até às 22h, e encerra às 23h30.*

*A festa começa às 23h no Salão Cristal.*



# Salão Cristal



PACOTE COM HOSPEDAGEM,  
CEIA, FESTA NO SALÃO CRISTAL E  
BRUNCH DE ANO NOVO

# Hospedagem & GASTRONOMIA

Ceia e festa no **SALÃO CRISTAL** com Open Bar, Champagne Moët & Chandon, Banda S.O.S e DJ.

## PACOTE ESPECIAL PARA 2 PESSOAS



- Estada em apartamento de categoria selecionada
- Café da manhã servido no restaurante Tangará Jean-Georges
- Ceia e Festa de Ano Novo servida no Salão Cristal, a partir das 20h até as 4h
- Brunch especial de Ano Novo servido no dia 01 de janeiro
- Estacionamento cortesia para 1 veículo
- Late checkout até às 18h

VALORES ESPECIAIS ATÉ 31 DE OUTUBRO

**3 noites** a partir de **R\$ 18.018**

**2 noites** a partir de **R\$ 15.298**

# CEIA E FESTA NO SALÃO CRISTAL



A festa de Ano Novo no **SALÃO CRISTAL** será embalada pela banda S.O.S e DJ com Open Bar, Champagne Moët & Chandon e um incrível menu assinado pelo chef Filipe Rizzato.

## ILHA DE ANTIPASTI

- Pães variados
- Seleção de queijos
- Terrine de queijo de cabra, figo e pralinè de castanha de caju
  - Castanhas e frutas secas
- Caponata & compotas artesanais
  - Charcuterries variadas
- Terrine de foie gras, geleia de frutas vermelhas
  - Azeitonas marinadas

## SALADAS, CRUDOS E FRUTOS DO MAR

- Burrata com uvas tostadas e mel trufado
- Salada de kale, avocado, manga, nozes, vinagrete de gengibre e limão
- Couscous marroquino, cerejas, frutas secas e pistaches
  - Salada de lentilhas, bacalhau confitado e pimentões defumados
  - Ceviche de robalo com vinagrete de romã
- Tartar de atum, azeite picante e crocante de harumaki
- Salmão gravlax, blinis, sour cream e ovas de salmão
  - Steak tartar, emulsão trufada e cebola crispy
    - Ostras frescas
    - Camarões cozidos
    - Carpaccio de polvo



# CEIA E FESTA NO SALÃO CRISTAL

## PRATOS PRINCIPAIS

- Paleta de cordeiro assado, jus de vinho do porto e cebola crispy
  - Arroz de frutos do mar e aioli
  - Robalo ao molho de champagne e ovas
- Cavaquinha na manteiga noisette de ervas
  - Filé mignon Rossini
  - Porchetta assada ao molho de damasco
  - Aspargos e palmito pupunha grelhado
  - Sopa de lentilhas com chorizo espanhol
  - Arroz basmati com amêndoas laminadas e uvas passas brancas ao moscatel
    - Mil folhas de batata
- Sorrentine de burrata, molho pomodoro, basílico e grana padano

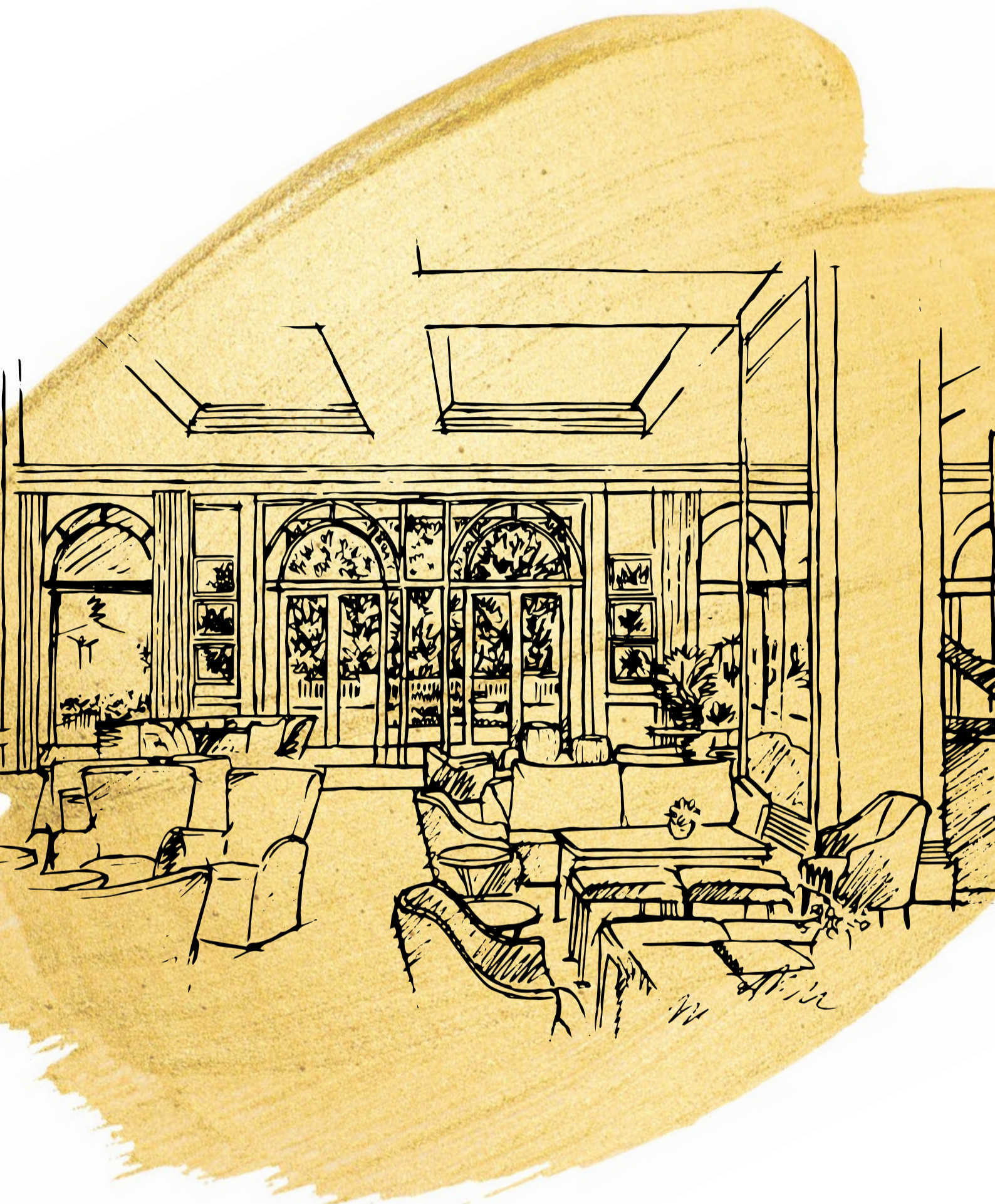
## SOBREMESAS

- Torre de Sorvetes | Praliné, cereja e chocolate belga, calda de chocolate, pipoca caramelizada, chantilly, compota de frutas vermelhas e frutas tropicais
- Pavlova com morangos e creme de limão siciliano
  - Entremet de chocolate com cupuaçu
- Mil folhas do Palácio com creme de baunilha, doce de leite e avelãs
- Mousse de chocolate amargo, crocante de chocolate e hortelã
  - Alaska de maracujá, sorbet de maracujá, maracujá doce e merengue
  - Tarte tartin • Banoffee

*Bebidas alcoólicas e não alcoólicas inclusas.*

*O jantar será servido a partir das 20h até as 2h e o snacks da madrugada, das 2h às 4h.*





# Brunch

DE ANO NOVO

# BRUNCH ESPECIAL DE ANO NOVO

No dia 1º de Janeiro celebraremos 2024 com um delicioso brunch, acompanhado de bebidas não alcoólicas, seleção de drinks autorais, vinhos e espumante à vontade. A apresentação de um Trio de Jazz embala a tarde, e para as crianças, recreação com monitores!

## ENTRADAS

- Tartar de wagyu trufado com pinoli e ovas de tobiko
- Ostra com ceviche de caju
- Brioche de ovo com ovas de mujol
- Blinis com ovas de salmão e sourcream
  - Vinagrete de polvo
  - Manteiga de tâmara e manteiga temperada
- Camarão empanado no coco com chutney de abacaxi, manga e coentro
- Queijos pardinho, serra da canastra, mandala, frios e salames
  - Chutney de damasco e mel trufado



# BRUNCH ESPECIAL DE ANO NOVO

## PRATOS PRINCIPAIS

- Carpaccio de atum selado, salsa tonnata, croutons de focaccia e alcaparras
- Ravioli de mandioquinha ao molho trufado e pó de ervilha
- Risotto de abóbora e champagne com vieira maçaricada e crocante de pistache
- Cavaquinha ao molho hollandaise e palmito pupunha grelhado
- Contra-filé angus, jus trufado e alho poró

## SOBREMESAS

- Pavlova de frutas vermelhas
- Frutas frescas com coulis de maracujá e sorbet de manga com basílico
- Rabanada de doce de leite e castanha de caju
- Mousse 70% com crumble de cacau e sorbet de cupuaçu
- Choux craquelin de chocolate branco e avelãs

*Servido das 13h às 16h.*





Esperamos  
ver você e sua  
família.



PALÁCIO TANGARÁ  
SÃO PAULO

Faça sua reserva pelo nosso site ou entre em contato diretamente com o hotel.

[reservas.tangara@oetkercollection.com](mailto:reservas.tangara@oetkercollection.com) • +55 11 4904.4040

Rua Dep. Laércio Corte, 1.501 | Panamby | São Paulo | SP • [www.palaciotangara.com](http://www.palaciotangara.com)

OETKER COLLECTION  
Masterpiece Hotels