

Tangará

Jean-Georges



menu

Chef Jean-Georges Vongerichten

Chef Filipe Rizzato

INFORMAÇÕES GERAIS | GENERAL INFORMATION

Oferecemos água da casa de forma gratuita mediante a solicitação.
We offer house water as courtesy upon request.

Nós no Palácio Tangará, utilizamos em nossos menus e preparações 95% de insumos e ingredientes nacionais
At Palácio Tangará, we use 95% of Brazilian products and local ingredients in our menus and preparations.

Pesca sustentável: Nossos pescados seguem o Título de Registro sujeito aos termos da Lei nº 17.373 de 26.05.2021
Sustainable fishing: Our fish follows the Registration Title subject to the terms of Law No. 17.373 of 26.05.2021

SOBRE PRODUTOS ALERGÊNICOS | FOOD ALLERGY

(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, amendoim, avelãs, castanha-de-caju, castanha-do-pará, macadâmia, nozes, pecãs, pistache e pinoli.

(1) Cereals containing gluten* (2) Nuts** (3) Soybean (4) Eggs (5) Milk (6) Fish (7) Crustaceans (8) Molluscs

**Present in wheat, rye, barley, oats and their hybridized strains.*

***Almonds, peanuts, hazelnuts, cashew nuts, Brazil nuts, macadamia nuts, pecans, pistachios and pine nuts.*

V Vegano | Vegan

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.

COUVERT

POR PESSOA | PER PERSON 38

Brioche, ciabatta e pão sueco
azeite extra virgem e manteiga com flor de sal
*Brioche, ciabatta, swedish bread, extra virgin olive oil
and butter with fleur de sel (1, 2, 4, 5)*

CAVIAR

CAVIAR E BRIOCHE (1, 4, 5, 6) *Siberian | Osietra* 355 | 448

Gemas confitadas e ervas frescas
Egg toast with caviar, herbs

CAVIAR E SALMÃO DEFUMADO (3, 5, 6) 355 | 448
Batata hash brown da casa e caviar
Smoked salmon, caviar, hash brown

CAVIAR E BLINIS (1, 4, 5, 6)	10g	355		448
Creme azedo, ovos e ciboulette	20g	710		896
	30g	1065		1344
	50g	1775		2244
<i>Caviar, blinis, crème fraîche eggs and chives</i>	100g	3550		4480

CRUDO

LAÇOS DE ATUM (1, 3, 6) 126
Avocado, rabanete, molho de gengibre e óleo de chili
*Tuna ribbons, avocado, radish
ginger dressing, chilli oil*

TARTAR DE OLHETE (6) 134
Molho de mostarda, yuzu, ervas e erva-doce
Hamachi tartar, yuzu-mustard with herbs and fennel

SUSHIS CROCANTES VARIADOS (1, 3, 4, 6, 8) 107
Salmão, atum, vieira, robalo, avocado e maionese de chipotle
*Crispy sushi, chipotle mayonnaise
Salmon, tuna, scallop, seabass and avocado*

CARPACCIO DE WAGYU (1, 4, 5, 6) 137
Fritters trufado de queijo comté
maionese de trufas
*Wagyu carpaccio, comté cheese fritters
black truffle aioli*

ENTRADAS | APPETIZERS

SALADA DE PALMITO PUPUNHA V 95
Tomates, coco fresco e avocado
*Heart of palm salad, tomatoes
fresh coconut and avocado*

SHITAKE GRELHADO (2) V 105
Salada de batatas, manjeriço e yuzu kosho
Grilled shitake, potato salad, basil, yuzukosho

BISQUE DE LAGOSTA (7) 170
Lagosta fresca, brócolis romanesco e cenouras
Lobster bisque, romanesco broccoli and carrots

POLVO GRELHADO (3, 4, 8) 180
Mandioquinha crocante, emulsão de páprica defumada e ervas
*Grilled octopus, crispy mandioquinha
smoked paprika emulsion, herbs*

SALADA DE ASPARGOS (4) 82
Vinagrete de mostarda ancienne, ovo orgânico e ervas frescas
*Green wild asparagus, grainy mustard vinaigrette
grated organic egg with herbs*

VIEIRAS & COUVE-FLOR (5, 8) 173
Vieiras grelhadas, couve-flor caramelizada, emulsão de alcaparras e passas brancas
*Seared sea scallop with caramelized cauliflower
caper and raisin emulsion*

PRATOS PRINCIPAIS | MAIN COURSES

VEGETARIANOS E VEGANOS | VEGETARIAN AND VEGAN

RISOTO DE ASPARGOS (5)	138
Vinagrete de cogumelo, Grana Padano e ervas <i>Asparagus risotto, mushroom vinaigrette, Grana Padano, herbs</i>	
RAVIOLI DE RICOTA (1, 5)	143
Manteiga de manjeriç�o e Grana Padano <i>Ricotta ravioli, basil butter and Grana Padano</i>	
LENTILHA DU PUY (1) V	120
�leo de chili e vinagre chin�s, batata doce, br�colis e coentro <i>Du Puy lentils, chilli oil and black vinegar, sweet potato, broccoli, cilantro stems</i>	
CAVATELLI FRESCO (1,2) V	140
Massa artesanal, ragu de cogumelos shitaki e portobello <i>Homemade carrot cavatelli with shiitake and portobello mushroom bolognese</i>	

PEIXE | FISH

RISOTO DE LAGOSTIM (5, 7)	173
Maç� verde, dill <i>Crayfish risotto, green apple, dill</i>	
ROBALO COM ESPECIARIAS (1, 2, 3, 5, 6)	195
Jus agri-doce e legumes da estaç�o <i>Nuts and seed crusted sea bass, sweet and sour jus, seasonal vegetables</i>	
DOURADO ASSADO (6)	181
Cogumelos, consom� de tomate fresco e capim-lim�o <i>Roasted mabi-mabi, shimeji mushroom, tomato and lemongrass consomm�</i>	
CAMAR�O GRELHADO (1, 4, 5, 7)	202
Agnolotti de mandioquinha, manteiga de p�prica <i>Grilled prawns, mandioquinha agnolotti, paprika butter</i>	

CARNE | MEAT

MAGRET DE PATO MARINADO E GRELHADO (1, 5)	185
Frutas vermelhas cozidas ao vinho do Porto, nabo franc�s e verbena <i>Marinated charred duck breast, berries cooked in Port wine, glazed baby turnips and lemon verbena</i>	
CARR� DE CORDEIRO GRELHADO (1, 3, 4, 5)	197
Br�colis, sp�tzle e hortel�a <i>Grilled lamb chops, broccoli spaetzle, mint</i>	
FIL� MIGNON ANGUS (1, 5)	195
Pur� de pastinaca, couve kale e molho de miss�o <i>Seared Angus beef tenderloin, smooth parsnip, kale, miso sauce</i>	
ANTICUCHO DE CONTRAFIL� WAGYU MARINADO (5)	298
Batatas doces roxas, l�minas de alho crocante e ervas <i>Anticucho marinated wagyu beef chorizo, crushed purple sweet potatoes crackling garlic, herbs</i>	

MENU DEGUSTAÇÃO

TASTING MENU

6 TEMPOS VEGETARIANO

6 COURSE VEGETARIAN

• 576 •

SALADA DE PALMITO PUPUNHA V

Tomates, coco fresco e avocado
*Heart of palm salad, tomatoes
fresh coconut and avocado*

SALADA DE ASPARGOS (4)

Vinagrete de mostarda ancienne,
ovo orgânico e ervas frescas
*Green wild asparagus, grainy mustard vinaigrette
grated organic egg with herbs*

RAVIOLI DE RICOTA (1, 5)

Manteiga de manjerição e Grana Padano
Ricotta ravioli, basil butter and Grana Padano

RISOTO DE ASPARGOS (5)

Vinagrete de cogumelo, Grana Padano e ervas
*Asparagus risotto, mushroom vinaigrette
Grana Padano, herbs*

LENTILHA DU PUY (1) V

Óleo de chili e vinagre chinês, batata doce,
brócolis e coentro
*Du Puy lentils, chilli oil and black vinegar
sweet potato, broccoli, cilantro stems*

POMAR (1, 2, 4, 5)

Sorbets de maçã verde e vermelha, maçãs
caramelizadas, purê de goiaba, pêra confitada e
crumble de especiarias
*Apple sorbet, caramelized apples, cinnamon sponge cake
poached pear and guava*

6 TEMPOS

6 COURSE

• 740 •

TARTAR DE OLHETE (6)

Molho de mostarda, yuzu, ervas e erva-doce
*Hamachi tartar, yuzu-mustard
with herbs and fennel*

VIEIRAS & COUVE-FLOR (5, 8)

Vieiras grelhadas, couve-flor caramelizada,
emulsão de alcaparras e passas brancas
*Seared sea scallop with caramelized cauliflower
caper and raisin emulsion*

ROBALO COM ESPECIARIAS (1, 2, 3, 5, 6)

Jus agridoce e legumes da estação
*Nuts and seed crusted sea bass, sweet and sour jus
seasonal vegetables*

FILÉ MIGNON ANGUS (1, 5)

Purê de pastinaca, couve kle e molho de missô
*Seared Angus beef tenderloin, smooth parsnip
kale, miso sauce*

CARRÉ DE CORDEIRO GRELHADO (1, 3, 4, 5)

Brócolis, spätzle e hortelã
Grilled lamb chops, broccoli spaetzle, mint

POMAR (1, 2, 4, 5)

Sorbets de maçã verde e vermelha, maçãs
caramelizadas, purê de goiaba, pêra confitada e
crumble de especiarias
*Apple sorbet, caramelized apples, cinnamon sponge cake
poached pear and guava*

HARMONIZAÇÃO DE VINHOS

WINE PAIRING | PREMIUM WINE PAIRING

• 575 •

• 1350 •