

# PATEO

## DO PALÁCIO

Chef *Filipe Rizzato*

### INFORMAÇÕES GERAIS | GENERAL INFORMATION

Oferecemos água da casa de forma gratuita mediante a solicitação.

No Palácio Tangará utilizamos em nossos menus e preparações, 95% de insumos e ingredientes nacionais, sazonais e sustentáveis.

*We offer house water as courtesy upon request.*

*At Palácio Tangará, we use 95% of Brazilian products local and seasonal and sustainable 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 follow 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, 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, Brazil nuts, macadamia nuts, pecans, pistachios and pinoli.

**V** Vegano | *Vegan*

 Vegetariano | *Vegetarian*

### 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,*

—  
Todos os preços estão em reais. *All prices are listed in Brazilian Reais.*

# COUVERT

---

PÃES ARTESANAIS (1,5) 35  
Focaccias variadas do dia, ciabatta e azeite extra virgem  
*Selection of focaccias, ciabatta and extra virgin olive oil*

## PARA COMPARTILHAR | TO SHARE

---

FRITAS TRUFADAS DO PALÁCIO (3, 4, 5, 6)  70  
Batata frita da casa, azeite trufado, queijo parmesão e maionese trufada  
*Homemade french fries, truffled olive oil, parmesan cheese and truffled mayo*

CROQUETES DE POLVO (1, 3, 4, 8) 88  
Salsa brava, aioli defumado  
*Octopus croquet, salsa brava, smoked aioli*

PASTEL DE TRUFAS E QUEIJO FONTINA (1, 3, 5, 6) 80  
Pastéis recheados com molho de trufas negras, queijo fontina e mel cítrico  
*Fritters filled with black truffle sauce, fontina cheese and citric honey*

CAMARÕES EM CROSTA DE COCO | 8 UNIDADES (1, 3, 4, 7) 90  
Camarões em crosta com chutney de manga  
*Coconut crusted shrimps and mango chutney*

PATEO CHARCUTERIE (1, 5) 155  
Seleção de frios e queijos brasileiros  
*Selection of cold cuts and Brazilian cheese platter*



## PLEASE, DO NOT SHARE

CAMARÃO PISTOLA | 2 UNIDADES (1, 3, 4, 5, 6, 7) 90  
Camarão crocante e maionese trufada  
*Crispy prawn, truffled mayo*

CAVIAR (2G) +70



# ENTRADAS | STARTERS

---


CARPACCIO DE VIEIRA (1, 2, 4, 6, 8)	123
Cebola roxa, croutons, azeite de manjeriçã, maionese trufada e pó de alga nori <i>Scalopp's carpaccio, red onions, croutons, basil oil, truffled mayo and seaweed powder</i>	
BURRATA (1, 2, 5) 	88
Figo caramelizado, uvas verdes, pesto de rúcula com amêndoas e pó de azeitonas pretas <i>Burrata cheese, caramelized fig, green grapes, arugula and almonds pesto sauce, and black olives powder</i>	
SALADA CAESAR (1, 4, 5, 6)	75
Alface romana, radicchio, endívias, croutons, queijo parmesão e gema curada <i>Caesar Salad, romaine lettuce, endives, radicchio, croutons, parmesan cheese and cured egg yolks</i>	
+ Frango orgânico   <i>Organic chicken</i>	+ 20
+ Camarões   <i>Shrimps</i>	+ 63
SALADA DE KALE, CRANBERRY E NOZES (2) 	80
Couve kale, nozes pecan, avocado, cranberry desidratada, batata doce, queijo camembert vegano e vinagrete de limão e gengibre <i>Kale salad, pecan nuts, avocado, dried cranberry, sweet potato, vegan camembert cheese, lime and ginger vinaigrette</i>	
SALMÃO GRAVLAX (5, 6)	90
Creme de avocado, cebola roxa, tangerina maçaricada, coalhada fresca e summac <i>Gravlax salmon, mashed avocado, red onions, blowtorched tangerine, homemade curd and summac</i>	
ATUM TONNATO (4, 6)	84
Atum selado, mini salada de ervas e molho de atum, alcaparras e anchovas <i>Seared tuna, mini mixed herbs salad, tuna, capers and anchovies sauce</i>	
CARPACCIO GRELHADO DE FILÉ MIGNON (1, 5)	96
Molho de limão siciliano e grana padano, rúcula, tomate cereja, croutons e mini alcaparras <i>Grilled beef tenderloin carpaccio, lemon and grana padano dressing, arugula, croutons, cherry tomatoes and mini capers</i>	

# PIZZAS




---

MOZZARELLA DE BÚFALA (1, 5) 	95
Tomates e manjeriçã <i>Tomato, basil, fresh mozzarella</i>	
CROSTINI DE SALMÃO GRAVLAX (1, 5, 6) 	120
Cebola roxa, coalhada caseira, cebolete, dill e ovas de mujol <i>Gravlax salmon crostini, red onions, homemade curd, herbs and mujol roe</i>	
PIZZA DE TOMATE E ALICHE (1, 6)	115
Tomate italiano, manjeriçã e anchovas espanholas <i>Italian tomato, basil and Spanish anchovies pizza</i>	
PIZZETTA PROSCIUTTO DE PARMA (1, 5)	96
Mozzarella de búfala fresca, molho de tomate e rúcula selvagem <i>Prosciutto di Parma pizzetta, fresh mozzarella, tomato sauce and wild arugula</i>	

# SANDUÍCHES | SANDWICHES

FISH BRIOCHE (1, 3, 4, 5, 6)	72
Brioche, molho tártaro, picles de cebola roxa, alface romana e ovas de mujol <i>Crispy fish sandwich, tartar sauce, pickled red onion, romaine lettuce and mujol roe</i>	
CIABATTA TOSTADA COM CAMARÃO (1, 5, 7)	78
Espinafre salteado, queijo mussarela, tomate e molho levemente picante <i>Shrimp, ciabatta bread, mozzarella cheese, tomato, sautéed spinach and mild hot sauce</i>	
CHEESEBURGER (1, 3, 4, 5, 6)	88
Hamburguer de carne Angus, queijo gouda, maionese de alho negro, crocante de Parma, picles de jalapeño, alface e tomate <i>Angus hamburger, gouda cheese, crispy Parma ham, baby lettuce, tomatoes, black garlic mayo and pickled jalapeño</i>	
WRAP DE LEGUMES (1, 2, 3, 4) 	65
Abobrinha grelhada, tomate, berinjela empanada, picles de cebola roxa, pesto de rúcula e molho tahine <i>Wrap sandwich of grilled zucchini, tomato, crispy eggplant, pickled onions, arugula pesto and tabini sauce</i>	

# RISOTO & MASSA | RISOTTO & PASTA

RISOTO DE CENOURAS ASSADAS COM ESPECIARIAS, COALHADA E SEMENTES (3, 5) 	130
Arroz Carnaroli Acquerello, cenouras assadas com especiarias, coalhada caseira, sementes de abóbora, girassol, quinoa crocante e azeite de urucum <i>Acquerello Carnaroli rice, spiced roasted carrots, homemade curd, pumpkin and sunflower seeds and crispy quinoa</i>	
RISOTO PRIMAVERA (5) 	140
Arroz Carnaroli Acquerello, ervilhas, aspargos, abobrinhas, limão tahiti, hortelã e queijo maratimba <i>Acquerello Carnaroli rice, peas, asparagus, zucchinis, lime, mint and maratimba cheese</i>	
CAVATELLI DE TOMATES <b>V</b>	94
Massa cavatelli com ragout de cogumelos, rúcula, amêndoas laminadas, queijo camembert trufado vegano <i>Tomato cavatelli, mushroom ragout, arugula, almonds, truffled vegan camembert cheese</i>	
ESPAGUETE GAROFALO, SAN MARZANO, PARMIGIANO REGGIANO E BASÍLICO (1, 4, 5) 	110
Massa de grano duro, tomate pelati San Marzano, queijo parmigiano reggiano e basílico fresco <i>Grano duro Spaguetti pasta, San Marzano tomatoes, Parmigiano Reggiano cheese and fresh basil</i>	
MEZZE MANICHE DE CAMARÃO E LIMÃO SICILIANO (1, 5, 7)	155
Massa de grano duro, camarões pistola, vermute seco, alho, pimenta calabresa, tomate cereja, limão confitado e basílico <i>Grano duro Mezze Maniche pasta, prawns, dry vermouth, dry chilli, cherry tomatoes, confit lemon and fresh basil</i>	
LASANHA DE CORDEIRO (1, 4, 5)	140
Fonduta de queijo da Serra da Canastra, salvia crocante e azeite de basílico <i>Lamb lasagna, Serra da Canastra cheese, crispy sage and basil oil</i>	

# PRINCIPAIS | MAIN COURSES

---

POLENTA ALLA PUTANESCA   (2, 3) <b>V</b>	98
Polenta crocante ao molho pomodoro, alcaparras, azeitonas kalamata, alho, salsa e mini salada de ervas <i>Crispy polenta, pomodoro sauce, capers, black olives, garlic, mini herbs salad</i>	
SALMÃO EM CROSTA DE CHIA (2, 4, 5, 6)	155
Creme de batata, espinafre salteado e frutas secas <i>Chia crusted salmon, potato cream, saltéed spinach and dried fruits</i>	
ARROZ NERO DE LULA COM POLVO (1, 2, 8)	165
Tinta de lula, aioli defumado, crocante de Parma e vinagrete de gengibre <i>Nero rice, squid ink, smoked aioli, crispy Parma and ginger vinaigrette</i>	
CHORIZO BLACK ANGUS (3, 5, 6)	172
Chorizo grelhado, molho de cogumelos e fritas trufadas <i>Grilled NY strip steak, mushroom sauce and truffled french fries</i>	
PATO LAQUEADO (5)	175
Favas brancas, purê de ervilhas e redução de tangerina <i>Glazed duck, white beans, pea purée and tangerine reduction</i>	
ROBALO E RISOTO COM LENTILHAS VERMELHAS (5, 6, 7)	173
Robalo grelhado, arroz Carnaroli Acquerello com lentilhas, manteiga de camarão e molho de champagne <i>Grilled seabass, Acquerello Carnaroli rice with red lentils, shrimp butter and champagne sauce</i>	
PRIME RIB SUÍNO E PURÊ DE DAMASCO (5)	155
Costeleta grelhada, purê de damasco seco com laranja, vagens salteadas e jus de cebola roxa <i>Grilled pork prime rib, dry apricot and orange purée, saltéed green beans and red onion jus</i>	
FILÉ MIGNON BLACK ANGUS (5)	178
Purê de batatas ao queijo mandala, brócolis salteados e molho roti <i>Mashed potatoes with mandala cheese, sautéed broccoli and roti sauce</i>	

# SOBREMESAS | DESSERTS

---

MAÇÃ CONFITADA (1, 2, 4, 5)	60
Caramelo de vinho porto, creme de mascarpone e sorvete de especiarias <i>Confit apple, Port wine reduction, mascarpone cheese, spices ice cream</i>	
CHOUX CRAQUELIN (1, 2, 4, 5)	60
Pate aux choux, creme patissier de chocolate branco, sorvete de pistache calda quente de chocolate 54% <i>Pate aux choux, white chocolate cream patissier, pistacchio ice cream and dark hot chocolate sauce</i>	
PAVLOVA DE FRUTAS VERMELHAS (2, 4, 5)	60
Jus de morango, creme de baunilha, suspiro e sorbet de jabuticaba e framboesa <i>Red fruits pavlova, strawberry jus, merengue, vanilla cream, jabuticaba and raspberry sorbet</i>	
FRUTAS FRESCAS COM SORBET DE GRAVIOLA <b>V</b>	60
<i>Sliced fresh fruits and soursop sorbet</i>	
TORTA FONDANT NEMESIS (4, 5)	60
Torta de chocolate 70%, creme fraîchê, telha de cacau <i>Nemesis fondant 70% chocolate tart, crème fraîchê, cocoa "tuile"</i>	
SORVETE DE IOGURTE (1, 2, 4, 5)	60
Damasco, amêndoas assadas ao mel e azeite extra virgem <i>Yogurt ice cream, apricot, honey roasted almonds and extra virgem olive oil</i>	

## AFTER DINNER

---

CAMEL ESPRESS	58	CARAJILLO	58
Licor de café, Vodca, caramelo salgado, espresso <i>Coffee liqueur, vodka, salted caramel</i>		<i>Licor 43, espresso</i>	
		GRAPPA	90
		<i>Nonino</i>	

# COCKTAILS | BARTENDER'S CHOICE

MANDARITTO (leve, frutado, refrescante) Grand Manier, espumante, sherbet de tangerina, vodka de trigo   <i>Grand Manier tangerine sherbet, wheat based vodka</i>	55	P&B SOUR (frutado, cítrico, vínico) Vermute bianco, Old Tom gin, frutas vermelhas, cordial de maracujá   <i>White vermouth Old Tom gin, red berries, passion fruit cordial</i>	55
...BUT NOT FOR ME (encorpado, levemente seco, intenso) Rum envelhecido, blend de vermute, mel de Jerez, bitter de laranja <i>Aged rum, blend of vermouths Sherry honey, orange bitter</i>	55	RED STAR (leve, refrescante, cítrico) Pisco, cachaça branca, hibisco, mix de cítricos, gengibre   <i>Pisco, cachaça, hibiscus, citric mix, ginger</i>	55
THE FASHIONABLE SPRITZ (frutado, leve e refrescante) Aperol com infusão de morangos, Lillet e espumante   <i>Strawberries infused Aperol Lillet and sparkling wine</i>	55	CASH(EW) (leve, refrescante, cítrico) Gin em infusão de caju, tequila blanca, xarope de agave   <i>Cashew-infused gin tequila blanca, agave syrup</i>	57
PENICILINA (picante, amadeirado e encorpado) Cachaça envelhecida, scotch whisky, mel, gengibre, maracujá e Angostura, finalizado com spray turfado <i>Aged cachaça, scotch whiskey, honey ginger, passion fruit, Angostura finalized with peated whiskey spray</i>	55	BOURBON BEE (amadeirado, frutado, cítrico) Kentucky straight bourbon, Aperol, nectar de mel, abacaxi, e Angostura <i>Kentucky bourbon, Aperol, honey, pineapple, Angostura</i>	59

## THE GIN CORNER

NEGRONI Beefeater 24 Campari Blend de vermouths	59	Tanqueray Hendricks Beefeater 24 Beefeater Pink	60 62 60 50	ESCOLHA A TÔNICA   CHOOSE THE TONIC	
FITZGERALD Roku gin Angostura Sour mix	57	The Botanist Arapuru Bombay London N°1 Bulldog Mare	76 50 50 60 55 70	• Tônica Wewi 255ml • Tônica Wewi Zero 255 ml	16 16
SHERRY MARTINEZ Tanqueray Ten Solera Cream Oloroso Luxardo Maraschino	59	Monkey 47 Roku Citadelle	86 62 78	ESCOLHA UM ACOMPANHAMENTO CHOOSE AN ACCOMPANIMENT	
				• Limão Tahiti <i>Lemon</i> • Limão Siciliano <i>Lime</i> • Laranja Bahia <i>Navel Orange</i> • Grapefruit • Morango <i>Strawberry</i> • Frutas Vermelhas <i>Red Berries</i> • Maracujá <i>Passion Fruit</i> • Lichia <i>Lynchee</i> • Cajú <i>Cashew</i> • Pepino <i>Cucumber</i>	• Canela <i>Cinnamon</i> • Cravo <i>Clove</i> • Gengibre <i>Ginger Root</i> • Anis <i>Anise</i> • Hibisco <i>Hibiscus</i> • Zimbri <i>Juniper</i> • Alecrim <i>Rosemary</i> • Manjeriçao <i>Basil</i> • Tomilho <i>Thyme</i> • Hortelã <i>Mint</i>

# CAIPIRINHAS

## ESCOLHA UM DESTILADO | CHOOSE A SPIRIT

### CACHAÇAS

Maria Isabel	55
Wiba Amburana	55
Wiba Blend Premium	60
Wiba Branca	45
Sapucaia Florida	50
Sapucaia Real XO	160
Anisio Santiago	110
Espírito de Minas	38
Serra das Almas	35
Yaguara Orgânica	55

### VODKAS

Absolut	45
Ketel One	42
Stolichnaya	42
Stolichnaya Elit	79
Ciroc	55
Grey Goose	60
Grey Goose La Poire	60
Belvedere	65
Haku	75
Beluga	82

## ESCOLHA UM ACOMPANHAMENTO | CHOOSE AN GARNISH

### BURLE MARX

6

Trio de limões, xarope de mel  
*Selection of lemons, honey syrup*

### ACLIAMAÇÃO

6

Maracujá, morango,  
manjericão, açúcar  
*Passion fruit, strawberry  
basil and sugar*

### IBIRAPUERA

6

Framboesa, amora,  
mirtilo, amarena e hibisco  
*Raspberry, blackberry  
blueberry, amarena  
and hibiscus*

### VILLALOBOS

6

Abacaxi, hortelã,  
xarope de gengibre  
*Pineapple, mint  
ginger syrup*

### TRIANON

6

Lichia, kiwi, xarope de mel  
*Lychee, kiwi, honey syrup*

### CANTAREIRA

6

Cajú, xarope de  
especiarias, flor de sal  
*Cashew, spices syrup  
fleur de sel*



## SAKÊ

Hakushika	49
Dassai 45	135
Yukinobijin	95

## TEQUILA

Herradura Añejo	50
1800 Reposado	70
1800 Blanco	65
Herradura Plata	48
Herradura Reposado	54
Don Julio Blanco	72
Don Julio Añejo 1942	475

ASK FOR A MARGARITA +6

## RUM

Havana Club 3 anos	55
Havana Club 7 anos	60
Havana Club	75
Selección de Maestros	
Angustura 5 anos	55
Angustura 1919	75
Parnaioca	55
Bacardi 8 anos	60
Zacapa 23 anos	130
Zacapa XO	165
Mountgay aBlack Barrel	70
Mountgay X.O	96
Appleton State	55

GRABA MOJITO +10

## VODKA

Absolut	45
Ketel One	40
Stolichnaya	40
Stolichnaya Elit	145
Ciroc	50
Grey Goose	60
Grey Goose La Poire	65
Belvedere	55
Haku	75
Beluga	82

## CACHAÇA

Aguardente Wiba Lichia	90
Wiba Amburana	55
Wiba Blend Premium	60
Wiba Branca	45
Sapucaia Florida	50
Sapucaia Real XO	160
Maria Isabel Jequitibá	55
Armazém Vieira Safira	50
Anisio Santiago	110
Espírito de Minas	38
Serra das Almas	35
Brisa Ouro	45
Yaguara Orgânica	45
Pisco Vargas (Peru)	55

## BLENDED SCOTCH WHISKEY

---

Black Label	55	King George V	540
Double Black	60	Old Parr	60
Gold Reserve	100	Chivas 12 anos	60
18 anos	130	Chivas 18 anos	96
Blue Label	260	Royal Salute 21 anos	510
Buchanan's 12 anos	65	Deward's 12 anos	62
Buchanan's 18 anos	140	Ballantines 30 Anos	390
		Hibiki	250

## SINGLE MALT

---

Glenfiddich 12 anos	73	Glenmorangie 10 anos	120
Glenfiddich 15 anos	150	Glenlivet 15 anos	92
Glenfiddich 18 anos	168	Glenlivet 18 anos	150
Glenfiddich 26 anos	1.140	Port Charlotte	168
Macallan 12 Triple Cask	175	Jura Seven Wood	115
Macallan 12 Double Cask	220	Bruichladdich	146
Macallan 15 Double Cask	375	Cardhu	105
Macallan 18 Double Cask	980	Tamnavulin	135
The Yamazaki 12 anos	310	Fettercairn	205
Aberfeld	105	Talisker	98
Ardbeg	145	Jura 18 anos	162

## AMERICAN WHISKEY

---

Woodford Reserve	60	Buffalo Trace	65
Bulleit	60	Jack Daniels Single Barrel	82
Markers Mark	72	Gentleman Jack	70
		Wild Turkey Rye	50

## IRISH WHISKEY

---

Jameson			60
---------	--	--	----

## COGNAC & BRANDY

---

Hennessy VSOP	110	Remy Martin VSOP	100
Hennessy XO	290	Remy Martin XO	257
Courvoisier XO	270	Louis XIII 25ml	1625
Camus XO	360	Louis XIII 50ml	3150
Hennessy Paradise	920		

## MOCKTAILS

---

BERRY COLLINS	32	TOMATO JUICE	32
Framboesas, xarope de frutas vermelhas, limão e club soda <i>Raspberries, homemade red berries syrup, lemon juice, club soda</i>		Suco de tomate temperado com mix de pimentas do Palácio Tangará <i>Tomato juice, with homemade pepper mix</i>	
EASY & STORMY	32	THYME LEMONADE	32
Mel de especiarias, xarope de gengibre, limão e club soda <i>Spiced honey, homemade ginger syrup, lime, club soda</i>		Xarope de tomilho, limão e club soda <i>Thyme syrup, lemon, club soda</i>	
		ESPUMANTE   SPARKLING	320
		Henkell especial sem álcool (garrafa) <i>Henkell special without alcohol (bottle)</i>	

## LICORES | LIQUEURS

---

Amarula   Bailey's   Limoncello   Licor 43   Drambuie Frangélico   Amaretto Disaronno   Cointreau   Peachtree Benedictine   Mozart   Jägermeister Cherry Heering   Fernet Branca   Sambuca Cointreau Noir   Tia Maria   Amaro di Angostura Umeshu   Yuzu	55
Green Chartreuse   Yellow Chartreuse	75

## NÃO ALCOÓLICO

### NON ALCOHOLIC

Água mineral Minalba com e sem gás <i>Still and sparkling mineral water</i>	17
Refrigerantes   Sodas	15
Acqua Panna 505ml	38
San Pellegrino 505ml	38

## SUCO

### JUICE

Abacaxi, laranja, melancia, verde <i>Fresh juice at your choice:</i> <i>Pineapple, orange, watermelon, detox</i>	25
--	----

## CHÁ GELADO

### ICED TEA

PINACOTECA Infusão de chá preto, limão taiti, xarope de gengibre com mel de especiarias <i>Black tea infusion, lime, ginger syrup with spiced honey</i>	32
JARDIM BOTÂNICO Infusão de rooibos e baunilha, limão taiti, xarope de hibisco <i>Rooibos tea infusion with vanilla, lime, hibiscus syrup</i>	32
BIENAL Chá preto com bergamota, sherbet de tangerina, limão taiti <i>Earl grey, mandarin sherbet, lime</i>	32

## CERVEJA

### BEER

Stella Artois 330ml	20
Dama Bier IPA 330ml	35
Heineken	22
Corona	23

## CHÁS E INFUSÕES

### THE HOT CORNER

Chá Preto   <i>Black Tea</i> Melange Quatre Fruits Rouge Earl Grey	24
Chá Verde   <i>Green Tea</i> Yunnan Mint	24
Infusões   <i>Infusions</i> Camomille Rooibos Vanille Carcadet Nuit D`ete	24

## CAFÉ

### COFFEE

Espresso Illy	15
Macchiato	16
Latte	18
Americano	15
Cappuccino	18