



PATEO

DO PALÁCIO

Dia das Mães

• SUNDAY BRUNCH •

• PRIMEIRO MOMENTO | FIRST COURSE •

Mini cenouras assadas com especiarias,
coalhada caseira, massala (5)

Baked mini carrots with spices, homemade curd, massala spices

Mini toast de carpaccio de wagyu,
mayo de gergelim e furikake (1, 4, 6)

Mini wagyu carpaccio toast, sesame mayo and furikake

Tartar de olhete, salsa tonada,
azeitonas desidratadas (1, 2, 3, 4, 6)

Hamachi tartar, salsa tonatta and dehydrated olives

Blini de batata doce, salmão gravlax, creme azedo (1, 4, 5, 6)

Sweet potato blini, gravlax salmon, sour cream

Seleção de queijos e charcuteria artesanal (5)

Selection of cheeses and artisanal charcuterie

Humus tahini e limão confitado
Babaganouch | Manteiga defumada (5)

*Hummus tahini and confit lemon
Babaganoush | Smoked butter*

Cesta de pães | Focaccia de tomate, mini ciabatta,
pão de calabresa e croissant (1, 5)

*Bread basket | Tomato focaccia, mini ciabatta,
sausage bread and croissant*

• SEGUNDO MOMENTO | SECOND COURSE •

Tataki de atum, burrata,
vinagrete fermentado e quinoa crocante (3, 5, 6)

Tuna tataki, burrata, levain vinaigrette and crispy quinoa

Risoto de beterraba, queijo de cabra, pinolli, ervas frescas (5)

Beetroot risoto, goat cheese, pine nuts and fresh herbs

Tortelli de abóbora, emulsão de alecrim, camarão grelhado (5)

Pumpkin tortelli, rosemary emulsion, grilled prawn

Robalo em crosta de avelãs, palmito ao Catupiry (5, 6)

Hazelnut crusted sea bass, heart of palm, Catupiry cheese sauce

Wagyu e cebola assada glaceada ao balsâmico (5)

Wagyu and balsamic glazed baked onion



PATEO

DO PALÁCIO

Dia das Mães

• TERCEIRO MOMENTO | THIRD COURSE •

Verrine de cremoso de chocolate meio amargo,
sorbet de caqui (1, 4, 5)
Creamy dark chocolate verrine and persimmon sorbet

Paris breast de doce de leite,
avelãs caramelizadas (1, 2, 4, 5)
Dulce de leite and caramelized hazelnuts paris breast

Frutas da estação com sorbet de maçã verde
Seasonal fruits with green apple sorbet

Pavlova de creme de coco ao perfume de amêndoas,
sorbet de morango manjericão (2, 4)
Creamy coconut Pavlova, almonds and basil strawberry sorbet

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*

A descrição do menu pode não conter todos os ingredientes. Em caso de alergias ou restrições alimentares, por gentileza informar nossa equipe.

Menu description may not contain all the ingredients.

In case of any food allergy, please inform our service team.