

Tangará

Jean-Georges

MENU DEGUSTAÇÃO 810

TTARTAR DE OLHETE (6)

Emulsão de mostarda e yuzu, erva doce e estragão
Hamachi tartare, yuzu mustard sauce with herbs and fennel

VIEIRA, EMULSÃO DE GERGELIM (1,3,8)

Vieira grelhada, emulsão de gergelim, espargos, alcachofras e salicórnia

Grilled sea scallops, asparagus, artichoke, sea beans and sesame emulsion

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

Jus agridoce e legumes da estação

Nuts and seeds crusted sea bass, sweet and sour jus, seasonal vegetables

MIGNON ANGUS EM CROSTA DE PIMENTAS (1,3,4,5)

Com cenouras glaceadas e molho de misso e mostarda

Pepper crusted Angus beef tenderloin, with carrots and miso mustard

CORDEIRO E PESTO (1,5)

Carré de cordeiro em crosta, salsa verde de hortelã, nirá grelhado

Lamb rack with green chili crumbs, mint salsa verde, grilled garlic chives

VACHERIN (1, 2, 3, 4, 5)

Sorbets de framboesa e macadâmia com cookie de chocolate branco

Vacherin, raspberry vacherin, macadamia sorbets white chocolate cookie

HARMONIZAÇÃO | WINE PAIRING FUSION | PRESTIGE

• 630 • • 1490 •

Tangará

Jean-Georges

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

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.