

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) Lactose (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) Lactose (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 47

Brioche, ciabatta, pão sueco, azeite extra virgem e manteiga defumada com sal Maldon (1, 2, 4, 5)
Brioche, ciabatta, swedish bread, extra virgin olive oil, smoked butter with Maldon salt

CAVIAR

CAVIAR E BRIOCHE (1, 4, 5, 6)

Siberian | Osietra
389 | 483

Gemas confitadas e ervas frescas
Caviar, confit egg yolk toast, herbs

CAVIAR E BLINIS (1, 4, 5, 6)

10g 389 | 483

Creme azedo, ovos e

20g 767 | 966

ciboulette

30g 1150 | 1449

Caviar, blinis, crème fraîche

50g 1911 | 2426

eggs, chives

100g 3812 | 4846

CRUDO

TARTAR DE OLHETE (6)

142

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

LAÇOS DE ATUM BLUEFIN (1, 3, 6)

192

Avocado, rabanete, molho de gengibre e azeite de especiarias
Bluefin tuna ribbons, avocado radish, ginger dressing, chili oil

SUSHIS CROCANTES VARIADOS (1, 3, 4, 6, 8)

120

Salmão, atum bluefin, vieira, robalo, avocado, maionese de chipotle e shoyu da casa
Crispy sushi, salmon, bluefin tuna, scallop, seabass avocado, chipotle mayonnaise, soy glaze

CARPACCIO DE WAGYU (1, 4, 5, 6)

150

Fritters trufado de queijo comté e maionese de trufas
Wagyu carpaccio, comté cheese fritters black truffle aioli

ENTRADAS | APPETIZERS

SALADA DE PALMITO PUPUNHA V

100

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

SALADA DE MELÕES V

112

Pepino, sal de pimenta rosa, flor de coentro
Melon variety's, cucumber, pink pepper salt flowering coriander

CAMARÃO E ABÓBORA CABOTIAN (5,7) 178

Camarões grelhados, purê de abobora com gengibre e manjerição fresco
Seared shrimp, butternut squash, ginger and basil

POLVO E ROMESCO (2,8)

200

Polvo crocante, molho romesco, coleslaw apimentada e castanha-de-caju
Crispy octopus, romesco sauce, spicy slaw, cashew nuts

BURRATA & FIGO (5)

110

Burrata, compota de figo, vinagre balsâmico envelhecido e estragão
Burrata, fig compote, aged balsamic vinegar and tarragon

VIEIRA, EMULSÃO DE GERGELIM (1, 3, 8) 185

Vieira grelhada, emulsão de gergelim, aspargos, alcachofas e salicórnia
Grilled sea scallops, asparagus, artichoke, sea beans and sesame emulsion

FOIE GRAS & MAÇÃ

360

Foie gras selado e maçãs em infusão de limão kaffir
Roasted foie gras, infused apples and kaffir lime

PRATOS PRINCIPAIS | MAIN COURSES

VEGETARIANOS E VEGANOS | VEGETARIAN AND VEGAN

COGUMELO & TOFU (3, 5)	127
Caldo de cogumelos, tofu em julienne e nabos glaceados <i>Flowering tofu, mushrooms infusion, turnips</i>	
TORTELLINI DE ERVILHA (1, 3, 4, 5)	162
Manteiga de ervas, pimenta jalapeño e crocante de shiitake <i>Sweet pea tortellini's, herb and green chili butter, shiitake crumbs</i>	
BERINJELA KUNG PAO (1, 2, 3) V	134
Berinjela em tempura, molho kung pao, shimeji e castanha-de-caju <i>Eggplant tempura, kung pao sauce, shimeji mushroom and cashew nut</i>	
CAVATELLI FRESCO (1, 2) V	154
Massa artesanal de cenoura, ragu de cogumelos shiitake e portobello <i>Homemade carrot cavatelli with mushroom Bolognese</i>	

PEIXE | FISH

RISOTO DE LAGOSTIM (5, 7)	190
Maçã verde e dill <i>Crayfish risotto, green apple, dill</i>	
ROBALO COM ESPECIARIAS (1, 2, 3, 5, 6)	216
Jus agri-doce e legumes da estação <i>Nuts and seeds crusted sea bass, sweet and sour jus, seasonal vegetables</i>	
PREJEREBA E ERVAS (5, 6)	206
Prejereba assada, erva-doce caramelizada, purê de batata, limão confit e nage de ervas frescas <i>Roasted black perch, caramelized fennel, potato puree with lemon confit and fragrant herbal nage</i>	
CAVAQUINHA GRELHADA (5, 7)	220
Cavaquinha ao curry verde e legumes da estação <i>Grilled slipper lobster, green curry and seasonal vegetables</i>	

CARNE | MEAT

PATO & LARANJA	232
Magret grelhado, purê de laranja, batata glaceada e jus de pato <i>Duck a l'orange, potato glazed, jus</i>	
CORDEIRO E PESTO (1, 5)	250
Carré de cordeiro em crosta, salsa verde de hortelã, nirá grelhado <i>Lamb rack with green chili crumbs, green mint salsa, grilled garlic chives</i>	
MIGNON ANGUS EM CROSTA DE PIMENTAS (1,3,4,5)	232
Cenouras glaceadas, molho de missô e mostarda <i>Pepper crusted Angus beef tenderloin with carrots and miso mustard</i>	
WAGYU GRELHADO (3,5)	280
Repolho roxo assado, broto de manjerição e crocante de gergelim <i>Wagyu beef, roasted cabbage, basil, sesame and chili</i>	

MENU DEGUSTAÇÃO

TASTING MENU

6 TEMPOS

6 COURSE

• 810 •

TARTAR 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, aspargos,
alcachofras e salicórnia
*Grilled sea scallops, asparagus, artichoke, sea
beans and sesame emulsion*

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

Jus agri-doce 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)

Cenouras glaceadas, molho de missô 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
*amb rack with green chili crumbs, green mint salsa
grilled garlic chives*

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

Sorbet de framboesa, sorbet de macadâmia
e cookie de chocolate branco
*Vacherin, raspberry and macadamia sorbets
white chocolate cookie*

6 TEMPOS CONCEPT

6 COURSE CONCEPT

• 1040 •

CAVIAR E BRIOCHE (1, 4, 5, 6)

Caviar Siberian (6g), gemas confitadas e ervas frescas
Siberian caviar (6g), confit egg yolk toast, herbs

LAÇOS DE ATUM BLUEFIN (1, 3, 6)

Avocado, rabanete, molho de gengibre
e azeite de especiarias
*Bluefin tuna ribbons, avocado
radish, ginger dressing, chili oil*

FOIE GRAS & MAÇÃ

Foie gras selado, maçãs em infusão de limão tahiti
Roasted foie gras, infused apples and lime

PATO & LARANJA

Magret grelhado, purê de laranja,
batata glaceada e jus de pato
Duck a l'orange, potato glazed, jus

WAGYU GRELHADO (3, 5)

Repolho roxo assado, broto de manjerição e
crocante de gergelim
*Wagyu beef, roasted cabbage
basil sesame and chil*

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

Chocolate amargo, maracujá, caramelo e cacau
Dark chocolate, passion fruit, caramel, cocoa

HARMONIZAÇÃO | WINE PAIRING

FUSION

• 630 •

PRESTIGE

• 1490 •

CONCEPT

• 1490 •