

# 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 45

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

## CAVIAR

	Siberian   Osietra	
CAVIAR E BRIOCHE (1, 4, 5, 6)	370	460
Gemas confitadas e ervas frescas <i>Caviar, confit egg yolk toast, herbs</i>		
CAVIAR E CREME DE GEMA DEFUMADA (3, 4, 6)	370	460
Croquete de batata da casa <i>Caviar, smoked egg yolk with potato cake</i>		
	10g	370   460
	20g	730   920
CAVIAR E BLINIS (1, 4, 5, 6)	30g	1095   1380
Creme azedo, ovos e ciboulette	50g	1820   2310
<i>Caviar, blinis, crème fraîche eggs and chives</i>	100g	3630   4615

## CRUDO

CRUDO DE DOURADO (6)	132
Vinagrete de pimenta habanero e estragão <i>Mahi mahi crudo, habanero vinaigrette and tarragon</i>	
SASHIMI DE OLHETE (2, 6)	128
Vinagrete de jerez e pecans tostadas <i>Hamachi sashimi, sherry vinaigrette, toasted pecan nuts</i>	
SUSHIS CROCANTES VARIADOS (1, 3, 4, 6, 8)	114
Salmão, atum, vieira, robalo, avocado, maionese de chipotle e shoyu da casa <i>Crispy sushi, salmon, tuna, scallop, seabass, avocado, chipotle mayonnaise and soy glaze</i>	
CARPACCIO DE WAGYU (1, 4, 5, 6)	142
Fritters trufado de queijo comté maionese de trufas <i>Wagyu carpaccio, comté cheese fritters black truffle aioli</i>	

## ENTRADAS | APPETIZERS

SALADA DE PALMITO PUPUNHA V	95
Tomates, coco fresco e avocado <i>Heart of palm salad, tomatoes fresh coconut and avocado</i>	
SALADA DE CENOURA ASSADA (1) V	88
Cenouras em especiarias e sementes, molho cítrico e avocado <i>Spiced roasted carrot salad and seeds, citrus dressing, avocado</i>	
BISQUE DE LAGOSTA (7)	170
Lagosta fresca, brócolis romanesco e cenouras <i>Lobster bisque, romanesco broccoli and carrots</i>	
POLVO GRELHADO (3, 4, 8)	192
Mandioquinha crocante, emulsão de páprica defumada e ervas <i>Grilled octopus, crispy mandioquinha smoked paprika emulsion, herbs</i>	
BURRATA & ERVA-DOCE (5)	105
Erva doce assada com burrata e azeitonas pretas <i>Gently roasted fennel with burrata cheese, black olive</i>	
VIEIRAS & COUVE-FLOR (1, 2, 5, 8)	173
Vieiras grelhadas, purê de couve-flor, quinoa crocante, presunto de parma e alcaparras com gastric de açafraão <i>Seared scallop with cauliflower purée, crispy quinoa, parma ham, capers, saffron vinaigrette</i>	
FOIE GRAS & CAQUI (1)	330
Foie gras selado, caqui pocheado, limão tahiti e folhas de shissô <i>Seared foie gras, poached persimmon, lime and shiso</i>	

# PRATOS PRINCIPAIS | MAIN COURSES

## VEGETARIANOS E VEGANOS | VEGETARIAN AND VEGAN

RISOTO DE CEVADINHA (1, 2, 5) Creme fraiche defumado, cogumelos e avelãs <i>Farro risotto, smoked crème fraiche, mushrooms and hazelnuts</i>	145
RAVIOLI DE RICOTA (1, 5) Manteiga de manjeriço e Grana Padano <i>Ricotta ravioli, basil butter and Grana Padano</i>	155
LENTILHA DU PUY (1) V Óleo de chili e vinagre chinês, batata doce, brócolis e coentro <i>Du Puy lentils, chilli oil and black vinegar, sweet potato, broccoli, cilantro stems</i>	128
CAVATELLI FRESCO (1, 2) V Massa artesanal de cenoura, ragu de cogumelos shitaki e portobello <i>Homemade carrot cavatelli with shiitake and portobello mushroom bolognese</i>	146

## PEIXE | FISH

RISOTO DE LAGOSTIM (5, 7) Maçã verde, dill <i>Crayfish risotto, green apple, dill</i>	180
ROBALO COM ESPECIARIAS (1, 2, 3, 5, 6) Jus agri-doce e legumes da estação <i>Nuts and seeds crusted sea bass, sweet and sour jus, seasonal vegetables</i>	205
PESCADA AMARELA (6) Batatas, alho-poró e vinagrete de guajillo <i>Seared hake with potatoes, leeks and guajillo vinaigrette</i>	190
CAMARÃO GRELHADO (5, 7) Camarão ao curry verde e legumes da estação <i>Grilled prawns, green curry and seasonal vegetables</i>	210

## CARNE | MEAT

MAGRET DE PATO GRELHADO (2, 6) Especiarias, infusão de coco e capim limão, pimenta dedo-de-moça, repolho verde <i>Charred duck breast with spices, coconut and lemongrass infusion, red chillies, roasted cabbage</i>	205
CARRÉ DE CORDEIRO GRELHADO (1, 3, 4, 5) Aspargos, spätzle e hortelã <i>Grilled lamb chops, green asparagus, spaetzle, mint</i>	240
MIGNON ANGUS GRELHADO (1, 3, 5) Grelhado com batatas crocantes, cebolas caramelizadas <i>Seared filet mignon, crispy potatoes, caramelized onion</i>	205
WAGYU GRELHADO (1, 2, 5) Brócolis, crocante de pistache, jus de balsâmico envelhecido <i>Charred wagyu steak, broccoli with pistachio crumbs, aged balsamic vinegar jus</i>	255

# MENU DEGUSTAÇÃO

## TASTING MENU

### 6 TEMPOS VEGETARIANO

#### 6 COURSE VEGETARIAN

• 605 •

#### SALADA DE PALMITO PUPUNHA V

Tomates, coco fresco e avocado

*Heart of palm salad, tomatoes*

*fresh coconut and avocado*

#### BURRATA & ERVA-DOCE (5)

Erva doce assada com burrata

azeitonas pretas

*Gently roasted fennel with burrata cheese,*

*black olive*

#### RAVIOLI DE RICOTA (1, 5)

Manteiga de manjeriço e Grana Padano

*Ricotta ravioli, basil butter and Grana Padano*

#### RISOTO DE CEVADINHA (1, 2, 5)

Creme fraîche defumado, cogumelos e avelãs

*Farro risotto, smoked crème fraîche,*

*mushrooms and hazelnuts*

#### 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,

maças 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

• 770 •

#### CRUDO DE DOURADO (6)

Vinagrete de pimenta habanero e estragão

*Mabi mabi crudo, habanero vinaigrette and tarragon*

#### VIEIRAS & COUVE-FLOR (1, 2, 5, 8)

Vieiras grelhadas, purê de couve-flor,

quinoa crocante, presunto de parma e

alcaparras com gastric de açafão

*Seared scallop with cauliflower purée,*

*crispy quinoa, parma ham, capers,*

*saffron vinaigrette*

#### 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*

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

Aspargos, spätzle e hortelã

*Grilled lamb chops, green asparagus, spaetzle, mint*

#### MIGNON ANGUS GRELHADO (1, 3, 5)

Grelhado com batatas crocantes,

cebolas caramelizadas

*Seared filet mignon, crispy potatoes,*

*caramelized onion*

#### POMAR (1, 2, 4, 5)

Sorbets de maçã verde e vermelha,

maças 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

• 600 •

• 1420 •