

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	
<i>Selection of focaccias, ciabatta and extra virgin olive oil</i>	


PARA COMPARTILHAR | TO SHARE

FRITAS TRUFADAS DO PALÁCIO (3, 4, 5, 6) 	70
Batata frita da casa, azeite trufado, queijo parmesão e maionese trufada	
<i>Homemade french fries, truffled olive oil, parmesan cheese and truffled mayo</i>	
CROQUETES DE POLVO (1, 3, 4, 8)	88
Salsa brava, aioli defumado	
<i>Octopus croquet, salsa brava, smoked aioli</i>	
PASTEL DE TRUFAS E QUEIJO FONTINA (1, 3, 5, 6)	80
Pastéis recheados com molho de trufas negras, queijo fontina e mel cítrico	
<i>Fritters filled with black truffle sauce, fontina cheese and citric honey</i>	
CAMARÕES EM CROSTA DE COCO 8 UNIDADES (1, 3, 4, 7)	90
Camarões em crosta com chutney de manga	
<i>Coconut crusted shrimps and mango chutney</i>	
PATEO CHARCUTERIE (1, 5)	155
Seleção de frios e queijos brasileiros	
<i>Selection of cold cuts and Brazilian cheese platter</i>	



CAVIAR

	Siberian	Osietra
CAVIAR E BLINIS (1,4,5,6)	10g 370	460
Creme azedo, ovos e ciboulette	20g 730	920
<i>Caviar, blinis, crème fraîche, eggs and chives</i>	30g 1095	1380
	50g 1820	2310
	100g 3630	4615


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 carpaccio, red onions, croutons, basil oil, truffled mayo and seaweed powder</i>	
BURRATA (1, 2, 5) 	88
Tomate assado, pesto de rúcula com amêndoas e pó de azeitonas pretas <i>Burrata cheese, roasted tomato, arugula and almonds pesto sauce, 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, radicchio, endives, , croutons, parmesan cheese and cured egg yolk</i>	
+ Frango orgânico <i>Organic chicken</i>	+ 20
+ Camarões <i>Shrimps</i>	+ 63
SALADA DE FIGO CARAMELIZADO (5)	84
Mix de folhas, queijo feta, crocante de presunto de parma e redução de balsâmico <i>Mixed leaves salad, caramelized fig, feta cheese, crispy parma ham, balsamic reduction</i>	
SALADA DE KALE, CRANBERRY E NOZES (2) V	80
Couve kale, nozes pecan, avocado, cranberry desidratada, batata doce queijo vegano e vinagrete de limão e gengibre <i>Kale salad, pecan nuts, avocado, dried cranberry, sweet potato, vegan cheese, lime and ginger vinaigrette</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, cherry tomatoes, croutons 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, pickles de cebola roxa, alface romana e ovas de mujol <i>Crispy fish sandwich, tartar sauce, pickled red onion, romaine lettuce and mujol roe</i>	
LOBSTER ROLL (1, 4, 7)	135
Pão brioche, lagosta, gel de maçã, molho tártaro e hortelã <i>Brioche bread, lobster, apple gel, minted tartar sauce</i>	
CHEESEBURGER (1, 3, 4, 5, 6)	88
Hamburguer de carne Angus, queijo gouda, maionese de alho negro, crocante de Parma, pickles 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, pickles 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>Carnaroli Acquerello rice, spiced roasted carrots, homemade curd, pumpkin and sunflower seeds, crispy quinoa and annatto oil</i>	
RISOTO DE VIEIRA & COUVE-FLOR (1, 4, 5, 8)	168
Arroz Carnaroli Acquerello, purê de couve-flor caramelizada, vieira grelhada, limão siciliano e crocante de alcachofras <i>Scallop and cauliflower risotto, Carnaroli Acquerello rice, caramelized cauliflower purée, grilled scallop, lemon, crispy artichokes</i>	
CAVATELLI DE KALE (1, 2, 5, 6) 	94
Massa caseira à base de semolina, molho trufado, queijo Mimo da Serra e pinoli <i>Homemade kale cavatelli, creamy truffled sauce, Mimo da Serra cheese and pine nuts</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, chilli flakes, cherry tomatoes, confit lemon and fresh basil</i>	
SORRENTINI DE QUEIJO DA SERRA DA CANASTRA (1, 2, 5) 	147
Castanhas caramelizadas, creme de abóbora assada e cogumelos salteados <i>Homemade Sorrentini with Serra da Canastra cheese, caramelized nuts, roasted pumpkin cream, sautéed mushroom</i>	

PRINCIPAIS | MAIN COURSES

POLENTA ALLA PUTANESCA (2, 3) V	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, salsa, 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>	
ROBALO GRELHADO (5, 6)	173
Ao veloutè de limão siciliano, alcachofra, brócolis, cenoura, ervilha torta e tomate cereja <i>Grilled seabass, lemon veloute, artichoke, broccoli, carrot, sugar pea and cherry tomato</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 with squid ink, octopus, smoked aioli, crispy Parma and ginger vinaigrette</i>	
PATO LAQUEADO (2, 5)	175
Favas brancas, purê de cenouras, brócolis tostado e amêndoas <i>Glazed duck, white beans, carrot purée, charred broccoli and almonds</i>	
FILÉ MIGNON BLACK ANGUS (5)	178
Purê de batatas ao queijo mandala, aspargos e molho roti <i>Grilled beef tenderloin, mashed potatoes with mandala cheese, asparagus, roti sauce</i>	
CHORIZO BLACK ANGUS (5)	172
Chorizo grelhado, batatas ao murro e molho de cogumelos ao vinho do Porto <i>Grilled NY strip steak, roasted potato, Port wine mushroom sauce</i>	
PALETA DE CORDEIRO (1,3, 4, 5)	155
Arroz de especiarias, coalhada, cebola crocante e ervas frescas <i>Lamb shoulder, spiced rice, crispy onion, fresh herbs</i>	

SOBREMESAS | DESSERTS

ROMEU & JULIETA (1, 4, 5)	60
Meia esfera de Catupiry, queijo Mimo da Serra, coulis de goiabada cascão, telha de queijo maratimba e sorbet de goiaba	
<i>Half sphere of Catupiry and Mimo da Serra cheese, guava coulis, crispy maratimba cheese, guava sorbet</i>	
DACQUOISE DE AVELÃ (2, 4, 5)	60
Mousse de chocolate 40% e sorvete de pistache	
<i>Hazelnut dacquoise, 40% chocolate mousse, pistachio ice cream</i>	
PAVLOVA DE FRUTAS AMARELAS (4, 5)	60
Jus de manga e limão siciliano, creme de coco e sorbet de maracujá	
<i>Yellow fruits pavlova, mango and lemon jus, coconut cream, passion fruit sorbet</i>	
FRUTAS DA ESTAÇÃO COM SORBET DE CAJÁ V	60
<i>Seasonal sliced fresh fruits and cajá 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 virgin olive oil</i>	

AFTER DINNER

ESPRESSO MARTINI	60	CARAJILLO	58
Licor de café, vodka, espresso		<i>Licor 43, espresso</i>	
<i>Coffee liqueur, vodka, salted caramel</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
...BUT NOT FOR ME (encorpado, levemente seco, intenso) Rum envelhecido, blend de vermouths, mel de Jerez, bitter de laranja <i>Aged rum, blend of vermouths, sherry honey, orange bitter</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
PENICILINA (picante, amadeirado e encorpado) Cachaça envelhecida, scotch whisky, mel, gengibre, maracujá e Angostura, finalizado com spray turfado <i>Aged cachaça, scotch whisky, honey, ginger, passion fruit, Angostura finalized with peated whiskey spray</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
RED STAR (leve, refrescante, cítrico) Pisco, cachaça branca, hibisco, mix de cítricos, gengibre <i>Pisco, cachaça, hibiscus, citric mix, ginger</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
BOURBON BEE (amadeirado, frutado, cítrico) Kentucky straight bourbon, Aperol, nectar de mel, abacaxi, e Angostura <i>Kentucky bourbon, Aperol, honey, pineapple, Angostura</i>	59

CLASSICS

NEGRONI	62
Gin Beefeater 24, trio de vermates, Campari	
<i>Beefeater 24 gin, sweet vermouth trio, Campari</i>	
WHITE NEGRONI	62
Bulldog gin, Lillet Blanc, Luxardo Bianco	
<i>Bulldog gin, Lillet Blanc, Luxardo Bianco</i>	
FITZGERALD	64
Gin Roku, Angostura, sour mix	
<i>Roku gin, Angostura, sour mix</i>	
DRY MARTINI	60
Gin Bombay Sapphire, trio de vermates, azeitona siciliana	
<i>Bombay Sapphire gin, dry vermouth trio, sicilian olive</i>	
VESPER MARTINI	60
Gin Bombay Sapphire, vodka Absolut, Lillet Blanc	
<i>Bombay Sapphire gin, Absolut vodka, Lillet Blanc</i>	
MARK TWAIN	62
Bourbon Bulleit, Angostura, sour mix	
<i>Bulleit bourbon, Angostura, sour mix</i>	
OLD FASHIONED	62
Bourbon Woodford Reserve, Angostura, açúcar	
<i>Woodford Reserve bourbon, Angostura, simple syrup</i>	
MANHATTAN	62
Bourbon Bulleit, trio de vermates, Angostura	
<i>Bulleit bourbon, sweet vermouth trio, Angostura</i>	
BOULEVARDIER	62
Bourbon Bulleit, trio de vermates, Campari	
<i>Bulleit bourbon, sweet vermouth trio, Campari</i>	
COSMOPOLITAN	58
Vodka Absolut, Cointreau, cranberry	
<i>Absolut vodka, Cointreau, cranberry</i>	
MOSCOW MULE	54
Vodka Absolut, gengibre, limão	
<i>Absolut vodka, ginger, lime</i>	
PISCO SOUR	56
Pisco Vargas, sour mix, Angostura	
<i>Pisco Vargas, sour mix, Angostura</i>	

TEQUILA

Herradura Añejo	70
1800 Reposado	70
1800 Blanco	65
1800 Añejo	125
Herradura Reposado	55
Don Julio Blanco	80
Don Julio Añejo	130
Don Julio Añejo 1942	475
Clase Azul Reposado	675

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
Bacardi 8 anos	60
Zacapa 23 anos	130
Zacapa XO	165
Mountgay aBlack Barrel	70
Mountgay X.O	96

MOJITO +10

VODKA

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

CAIPIROSKA +6

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

CAIPIRINHA +6

GIN

Tanqueray	60
Hendricks	62
Beefeater 24	60
Beefeater Pink	50
The Botanist	76
Arapuru	50
Bombay	50
London N°1	60
Bulldog	55
Mare	70
Monkey 47	86
Roku	62
Citadelle	78

ESCOLHA A TÔNICA | CHOOSE THE TONIC

Wewi 225ml	16
Wewi Zero 225ml	16
Schweppes 330ml	15

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>	

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 <i>Sodas</i>	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