



# PATEO

DO PALÁCIO

---

menu

• SUNDAY BRUNCH •

• PRIMEIRO MOMENTO | FIRST COURSE •

Tartar de atum marinado no shoyu e gergelim  
*Tuna tartar, soy sauce and sesame seeds*

Carpaccio de contrafilé curado, maionese de chipotle  
*Homemade cured sirloin steak carpaccio, truffled mayo*

Queijo de cabra, praliné de avelãs  
*Goat cheese, hazelnuts praliné*

Vinagrete de lula, tomates, cebolete, cebola roxa,  
pimenta dedo-de-moça, azeite  
*Baby squid salad, tomatoes, chives, red onions,  
red pepper, olive oil*

Blini, creme azedo, salmão gravlax  
*Blinis, sour cream, gravlax salmon*

Seleção de queijos e frios artesanais  
*Selection of cheeses and cold cuts*

Manteiga e flor de sal | Manteiga de ervas  
*Butter and fleur de sel | Herbs butter*

Cesta de pães: Pão de calabresa, pão de provolone,  
croissant, focaccia de alecrim  
*Bread basket: Sausage bread, provolone bread,  
croissant, rosemary focaccia*

• SEGUNDO MOMENTO | SECOND COURSE •

Burrata, caqui, sementes e vinagrete de mel trufado  
*Burrata cheese, persimmon, seeds, truffled honey vinaigrette*

Camarão empanado no coco com curry verde caseiro  
*Crispy shrimp on coconut crust, homemade green curry*

Ravióli de abóbora, emulsão de alecrim e ovas  
*Pumpkin ravioli, rosemary emulsion, fish roe*

Pescada amarela grelhada, velouté de capim santo,  
tartar de banana  
*Grilled yellow hake, lemongrass velouté, banana tartar*

Filé mignon, jus de cebola, brócolis tostado  
*Beef tenderloin, onion jus, toasted broccoli*

---



# PATEO

DO PALÁCIO

## menu

### • SUNDAY BRUNCH •

### • TERCEIRO MOMENTO | THIRD COURSE •

Pavlova de frutas amarelas, cremoso de coco,  
geleia de maracujá  
*Yellow fruits pavlova, coconut cream, passion fruit jam*

Dacquoise de avelã, mousse de chocolate branco,  
pistache e gel de cajá  
*Hazelnut dacquoise, white chocolate mousse,  
pistachio and cajá jelly*

Frutas da estação com sorbet de cupuaçu  
*Sliced fresh fruits, cupuaçu sorbet*

Verrine de pão de mel com mousse de doce de leite  
e praliné de castanha-de-caju  
*Spiced honey cake verrine, dulce de leche mousse,  
cashew nut praliné*

### • BEBIDAS | BEVERAGES •

Seleção de chás e cafés  
*Tea and coffee selection*

Refrigerantes e sucos naturais  
*Soft drinks and fresh juices*

Espumante  
*Sparkling wine*

Vinto tinto  
*Red wine*

Drinks selecionados | *Selected drinks*  
Aperol Spritz e gin tônica  
*Aperol Spritz and gin tonic*

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.*