



# PATEO

DO PALÁCIO

---

menu

• SUNDAY BRUNCH •

VEGETARIANO | VEGETARIAN

• PRIMEIRO MOMENTO | FIRST COURSE •

Tartar de cogumelos marinado no shoyu e gergelim  
*Mushroom tartar in soy sauce and sesame seeds*

Carpaccio de palmito com vinagrete de coco  
*Heart of palm carpaccio, coconut vinaigrette*

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

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

Blini, creme azedo, chuchu e esfera de cebola roxa  
*Blinis, sour cream, chayote, red onions pearl*

Seleção de queijos  
*Selection of cheeses*

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

Cesta de pães: Pão de provolone, croissant,  
focaccia de alecrim  
*Bread basket: Provolone bread, croissant,  
rosemary focaccia*

• SEGUNDO MOMENTO | SECOND COURSE •

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

Aspargo empanado no coco com curry verde caseiro  
*Crispy asparagus on coconut crust, homemade green curry*

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

Mandioca, velouté de capim santo, tartar de banana  
*Manioc, lemongrass velouté, banana tartar*

Portobello grelhado, jus de cebola, brócolis tostado  
*Grilled portobello mushroom, 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.*