

Tangará

Jean-Georges

DINE AND STAY

WELCOME DRINK

Uma taça de espumante do Palácio inclusa

One glass of sparkling wine included

• ENTRADA | STARTER •

SALADA DE PALMITO PUPUNHA

Tomates, coco fresco e avocado

Heart of palm salad, tomatoes, fresh coconut and avocado

ou | or

SASHIMI DE OLHETE

Vinagrete de jerez e pecans tostadas

Hamachi sashimi, sherry vinaigrette, toasted pecan nuts

ou | or

VIEIRAS & COUVE-FLOR

Vieiras grelhadas, purê de couve-flor, quinoa crocante,
presunto de parma e alcaparras com gastric de açafrão

*Seared scallop with cauliflower purée, crispy quinoa,
parma ham, capers, saffron vinaigrette*

• PRINCIPAL | MAIN COURSE •

ROBALO COM ESPECIARIAS

Jus agri-doce e legumes da estação

Nuts and seeds crusted sea bass, sweet and sour jus

ou | or

CAMARÃO GRELHADO

Camarão ao curry verde e legumes da estação

Grilled prawns, green curry and seasonal vegetables

ou | or

MIGNON WAGYU

Grelhado com batatas crocantes, cebolas caramelizadas

Seared wagyu beef tenderloin, crispy potatoes, caramelized onion

• SOBREMESAS | DESSERT •

POMAR

Sorbets de maçã verde e vermelha,

purê de goiaba, pera confitada e especiarias

Caramelized apples, cinnamon sponge,

poached pear, guava

ou | or

TROPICAL

Merengue crocante, creme e sorbet de maracujá,
sorbet de coco, molho de iogurte e frutas da estação

*Tropical fruit pavlova, passion fruit cream and sorbet,
coconut sorbet, yogurt sauce*

ou | or

CITRUS

Torta de limão siciliano,
confit de kinkan e sorbet grape fruit

Meyer lemon tart, grape fruit sorbet