



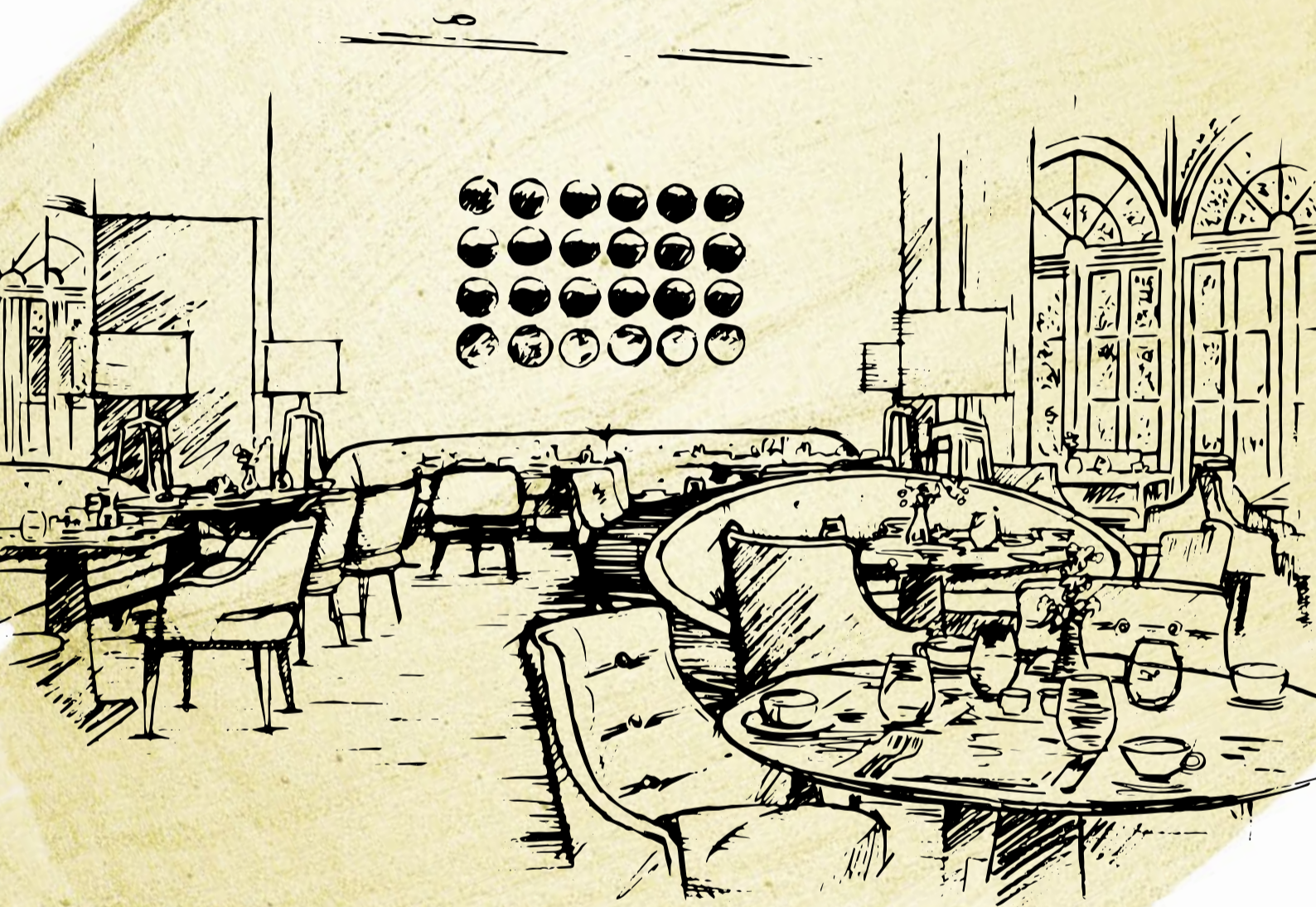
PALÁCIO TANGARÁ  
SÃO PAULO



2023  
Natal



# Tangará Jean-Georges



PACOTE COM HOSPEDAGEM,  
CEIA NO TANGARÁ JEAN-GEORGES  
E BRUNCH DIA 25



# Hospedagem & GASTRONOMIA

No dia 24 a ceia é servida no  
**TANGARÁ JEAN-GEORGES**, em 6 tempos,  
com uma taça de Champagne Ruinart,  
Trio de Jazz e visita do Papai Noel.

## PACOTE ESPECIAL PARA 2 PESSOAS

- Estada em apartamento de categoria selecionada
- Café da manhã incluso servido no restaurante Tangará Jean-Georges
- Ceia de Natal servida no restaurante Tangará Jean-Georges para duas pessoas
- Brunch especial de Natal servido no dia 25/12
- Late check-out às 18h
- Recreação infantil no Kids Club
- Estacionamento cortesia para 1 veículo



VALORES ESPECIAIS ATÉ 31 DE OUTUBRO

**3 noites** a partir de R\$ **13.606**

**2 noites** a partir de R\$ **11.096**

# CEIA DE NATAL NO RESTAURANTE TANGARÁ JEAN-GEORGES

A indescritível Ceia de Natal no **TANGARÁ JEAN-GEORGES** servida em 6 tempos com uma taça de Champagne Ruinart e música ao vivo.

## 1° TEMPO

Sashimi de ollhete, sorvete de shissô, basilico, morango e caviar Giaveri

## 2° TEMPO

Bluefin, vieira e Lagostim, arroz japonês, furikake, beurre blanc e manjeriçao

## 3° TEMPO

Foie gras, manga caramelizada, jus de marsalla

## 4° TEMPO

Black cod no misso com mel, dashi, aspargo, bottarga

## 5° TEMPO

Magret de pato, cereja ácida, semente de mostarda e cavolo nero

## 6° TEMPO

Mousse de Chocolate 70%, chocolate branco e cupuaçu

*Início do jantar a partir das 19h,  
com última entrada às 22h.*

*\* Crianças de 0 a 5 anos, cortesia.*

*Crianças de 6 a 12 anos, 50% de desconto.*





# Pateo do Palácio



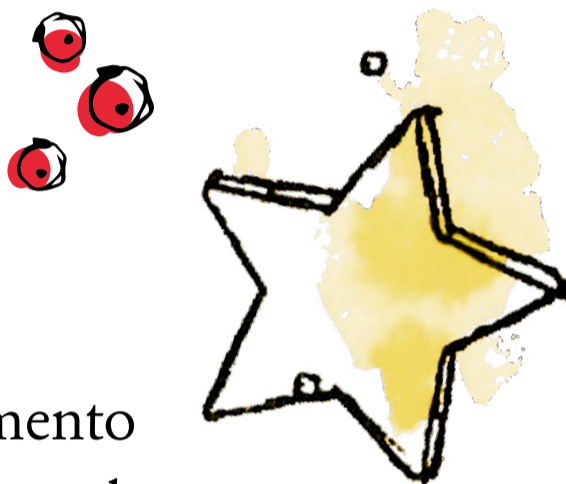
PACOTE COM HOSPEDAGEM,  
CEIA NO PATEO DO PALÁCIO  
E BRUNCH DIA 25



# Hospedagem & GASTRONOMIA

Ceia no **PATEO DO PALÁCIO** com música ao vivo e a presença do Papai Noel.

## PACOTE ESPECIAL PARA 2 PESSOAS



- Estada em apartamento de categoria selecionada
- Café da manhã servido no restaurante Tangará Jean-Georges
- Ceia de Natal servida no Pateo do Palácio e visita do Papai Noel com presentinhos para as crianças
- Brunch especial de Natal servido no dia 25/12
- Estacionamento cortesia para 1 veículo
- Late checkout até às 18h
- Recreação infantil no Kids Club

VALORES ESPECIAIS ATÉ 31 DE OUTUBRO

**3 noites** a partir de **R\$ 13.144**

**2 noites** a partir de **R\$ 10.634**

# CEIA DE NATAL NO RESTAURANTE PATEO DO PALÁCIO



Criamos um menu 5 tempos especial acompanhado de uma taça de Champagne Moët & Chandon assinado pelo chef Filipe Rizzato, para celebrar o Natal com toda a família no restaurante **PATEO DO PALÁCIO**.

## 1º TEMPO

Carpaccio de robalo, ciabatta crocante, maionese trufada, vinagrete de limão siciliano e ovas de salmão

## 2º TEMPO

Tortelloni de abóbora assada, camarões grelhados, coalhada caseira, sementes e consommé de vegetais

## 3º TEMPO

Bacalhau confitado, chorizo, capim limão, aspargos, mini cenouras e caviar Giaveri

## 4º TEMPO

Beef wellington de wagyu, gratin de mandioquinha e jus de balsâmico

## 5º TEMPO

Chocolate, cereja e pistaches

*Início do jantar a partir das 19h,  
com última entrada às 22h.*

*\* Crianças de 0 a 5 anos, cortesia.*

*Crianças de 6 a 12 anos, 50% de desconto.*







Brunch  
DE NATAL



# BRUNCH ESPECIAL DE NATAL

No dia 25, o Brunch de Natal no **PATEO DO PALÁCIO** será servido com drinks autorais, espumantes, menu exclusivo preparado para a ocasião e música ao vivo.



## ENTRADAS

- Tartar de angus, furikake e maionese de trufas
  - Ostra, maçã verde e crocante picante
  - Brioche de ovo com ovas de mujol
- Blinis, ovas de salmão e sour cream
- Camarão assado, molho de páprica e pimenta piquillo
  - Manteiga de tâmaras e manteiga temperada
  - Pastel de queijo com tè e mel de Jataí
- Seleção de queijos pardinho, Serra da Canastra, mandala, frios e embutidos
  - Chutney de damasco e mel trufado





# BRUNCH ESPECIAL DE NATAL

## PRATOS PRINCIPAIS

- Carpaccio de atum, emulsão de raiz forte, redução de laranja e crocante de cebola roxa
  - Arroz negro, bacalhau confitado e molho champagne
  - Cavaquinha ao molho hollandaise e aspargos grelhados
- Beef wellington com foie gras e molho roti
- Carré de cordeiro com cuscus marroquino, frutas secas e coalhada

## SOBREMESAS

- Pavlova de maracujá
- Frutas frescas com coulis de tangerina e sorbet de graviola de manga com basílico
  - Rabanada com chantilly de mascarpone e frutas vermelhas
- Mousse 70% com crumble de caramelo salgado
  - Mil folhas de coco com manga e pistache



*Servido das 13h às 16h.*





Esperamos  
você e sua  
família.



PALÁCIO TANGARÁ  
SÃO PAULO

Faça sua reserva pelo nosso site ou entre em contato diretamente com o hotel.

[reservas.tangara@oetkercollection.com](mailto:reservas.tangara@oetkercollection.com) • +55 11 4904.4040

Rua Dep. Laércio Corte, 1.501 | Panamby | São Paulo | SP • [www.palaciotangara.com](http://www.palaciotangara.com)

OETKER COLLECTION  
Masterpiece Hotels