



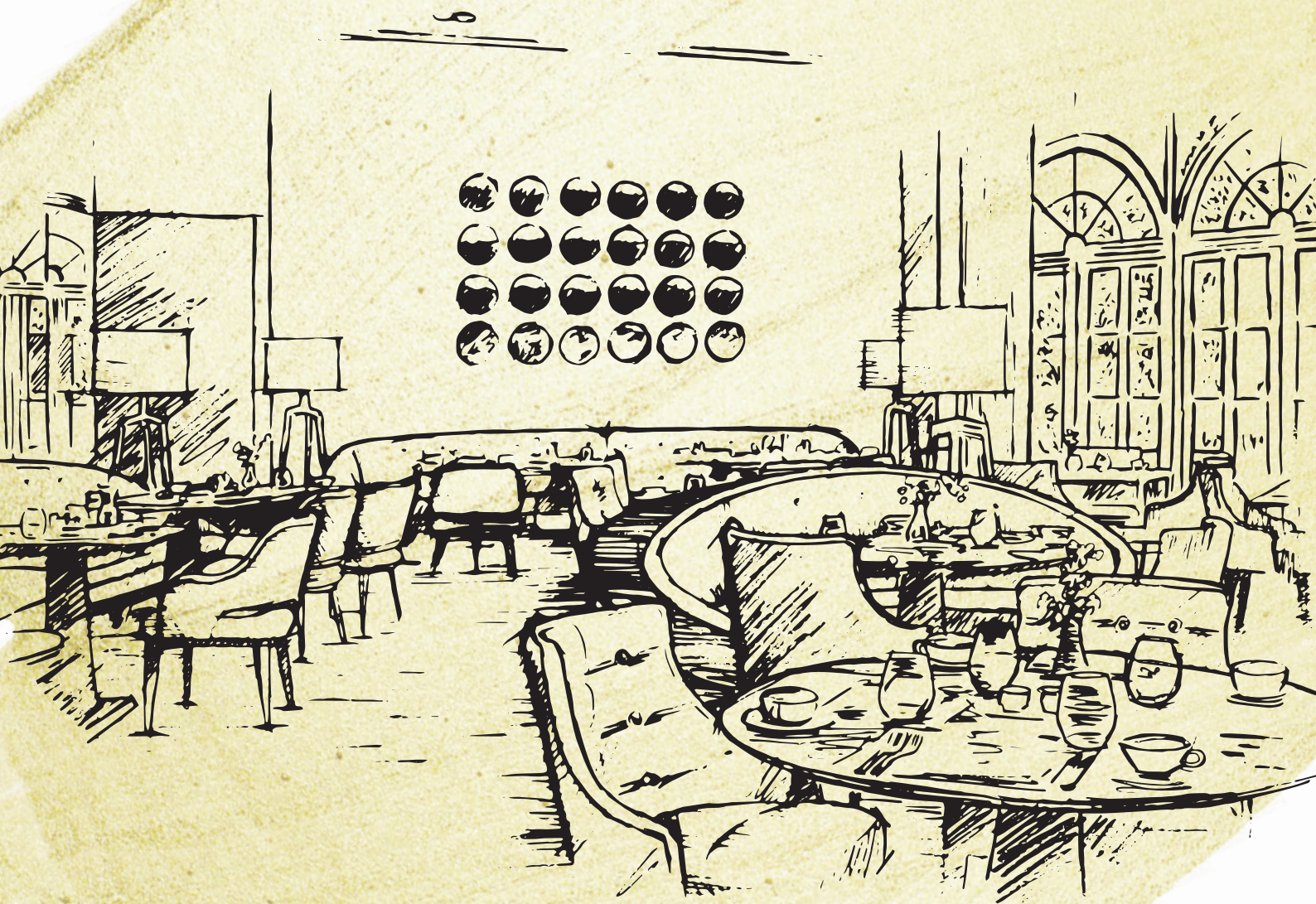
PALÁCIO TANGARÁ

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 30 DE NOVEMBRO

3 noites a partir de R\$ **11.906**

2 noites a partir de R\$ **9.596**

1 noite a partir de R\$ **7.286**

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.

1º TEMPO

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

2º TEMPO

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

3º TEMPO

Foie gras, manga caramelizada,
jus de marsalla

4º TEMPO

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

5º TEMPO

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

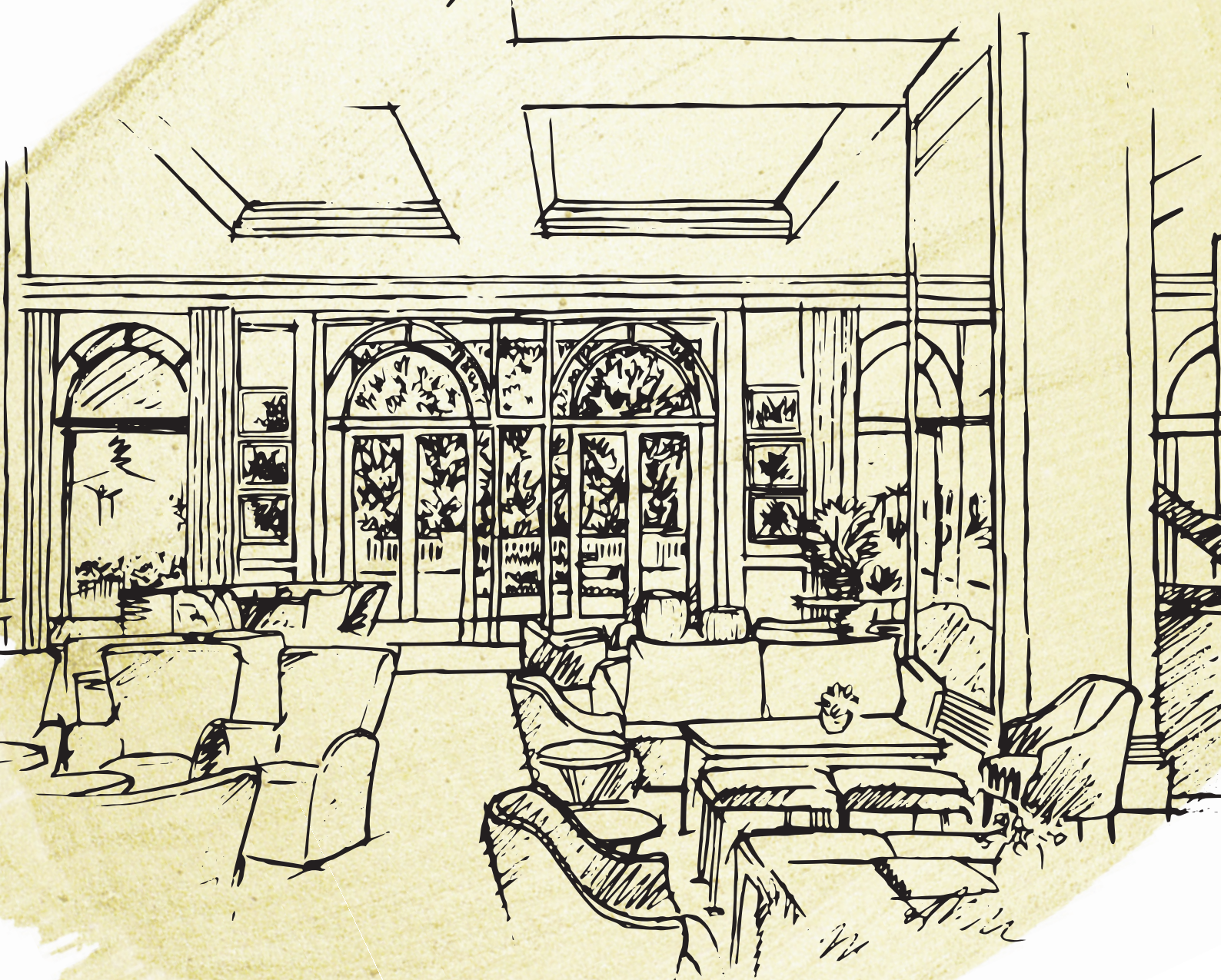
6º TEMPO

Mousse de Chocolate 70%,
chocolate branco e cupuaçu

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



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
- 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 30 DE NOVEMBRO

3 noites a partir de R\$ **11.444**

2 noites a partir de R\$ **9.134**

1 noite a partir de R\$ **6.824**

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.*





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 comtè 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 reserve pelo nosso site ou entre em contato diretamente com o hotel.

reservas.tangara@oetkercollection.com • +55 11 4904.4040

Rua Dep. Laércio Corte, 1.501 | Panamby | São Paulo | SP • www.palaciotangara.com

OETKER COLLECTION
Masterpiece Hotels