

Tangará

Jean-Georges

MENU DEGUSTAÇÃO

TARTAR DE OLHETE

- Molho de mostarda, yuzu e erva-doce
Hamachi tartar, yuzu-mustard
with herbs and fennel

•

VIEIRAS & COUVE-FLOR

- Vieiras grelhadas, couve-flor caramelizada,
emulsão de alcaparras e passas brancas
Seared sea scallop with caramelised cauliflower
caper raisin emulsion

•

ROBALO COM ESPECIARIAS

- Jus agri-doce e legumes da estação
Nuts and seed crusted sea bass, sweet and sour jus
sasonal vegetables

•

FILE MIGNON ANGUS

- Purê de mandioquinha, couve kale e molho de missô
Seared Angus beef tenderloin, mandioquinha puree
kale, miso sauce

•

CARRÉ DE CORDEIRO GRELHADO

- Brócolis, spätzle e hortelã
Grilled lamb chops, broccoli spaetzle, mint

•

POMAR

- Sorbets de maçã verde e vermelha,
purê de goiaba, pêra confitada e especiarias
Caramelized apples, cinnamon sponge
poached pear guava
