

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

LAÇOS DE ATUM

Avocado, rabanete, molho de gengibre,
azeite de especiarias

Tuna ribbons, avocado, radish, ginger dressing, chilli oil

ou | or

VIEIRAS & TOMATE

Vieira grelhada, tomate fresco, jalapeño fermentado,
basílico e ciabatta crocante

Seared scallop with basil, crushed tomatoes, olive oil

• 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 ANGUS GRELHADO

Molho de pimenta fermentada,
espinafre salteado e gergelim

*Grilled Angus beef tenderloin, fermented chili sauce
sautéed spinach, sesame seeds*

• SOBREMESAS | DESSERT •

POMAR

Sorbets de maçã verde e vermelha, maçãs caramelizadas
purê de goiaba, pera confitada e crumble de especiarias

*Apple sorbet, caramelized apples, cinnamon sponge cake
poached pear and guava*

ou | or

PASSION

Chocolate amargo, maracujá, caramelo e cacau

Dark chocolate, passion fruit, caramel, cocoa

ou | or

TARTELETTE DE COCO

Abacaxi com compota de hortelã e sorbet de abacaxi

Caribbean coconut tart, pineapple, mint compote, pineapple sorbet