

ITAIPU
RESTAURANT



ITAIPU

RESTAURANT

Seja bem-vindo ao Restaurante Itaipu, o primeiro restaurante construído dentro do Parque Nacional e o único com vista para as majestosas Cataratas do Iguazu. A nossa cozinha visa deliciar os seus sentidos num equilíbrio harmonioso entre o sabor e a emoção, respeitando a cultura local e o ambiente histórico que estamos inseridos.

A imagem ao lado, cedida pelo projeto Memória das Cataratas, uma construção em madeira, representa o Hotel dos Saltos, primeira versão do Hotel das Cataratas que posteriormente em 1937 foi destruído por um incêndio e em 1939 iniciou-se sua reconstrução com a atual arquitetura.

Para saber mais sobre o projeto Memória das Cataratas acesse o QR code abaixo.

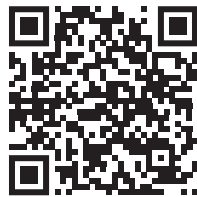
Cozinhar conecta cultura, paixão e sonhos.

Welcome to Itaipu Restaurant, the first restaurant to be built inside the National Park and is still the only one overlooking majestic Iguassu Falls. We invite you to embark on a sensational culinary journey that balances flavor and emotion with respect for our local culture and historical environment.

The image on the right, provided by the Memória das Cataratas project, shows a wooden construction that was Hotel dos Saltos, the precursor to Hotel das Cataratas. Destroyed by fire in 1937, starting to be rebuilt in 1939 in the current architectural style.

To learn more about the Memory of the Falls project, visit the QR code below.

Cooking connects culture, passion and dreams.



DRINKS ITAIPU

Espumante Hotel das Cataratas Brut	50
Espumante Hotel das Cataratas Brut Rosé	50
Negroni no barril Gin, Campari, Martini Rosso, Carpano, Grand Marnier, Drambuie, xarope de toranja, envelhecido em barril de carvalho por três meses <i>Gin, Campari, Martini Rosso, Carpano, Grand Marnier, Drambuie, grapefruit syrup, aged in Oak barrels for 3 months</i>	54
Pink Celebration Gin, abacaxi e infusão de hibisco <i>Gin, pineapple and infused hibiscus</i>	50
Caipirinha 3 Fronteiras Cachaça, limão Tahiti, limão siciliano, tangerina e açúcar <i>Cachaça, lime, lemon, tangerine and sugar</i>	48
Caipirinha Onça Pintada Cachaça, tangerina, maracujá e açúcar <i>Cachaça, tangerine, passion fruit and sugar</i>	50
Gin Belmond Falls Gin, Campari, tônica, alecrim e casca de limão <i>Gin, Campari, tonic, rosemary and lime peel</i>	52
Devil's Throat Cachaça, Campari, xarope de pimenta, suco de limão e suco de cranberry <i>Cachaça, Campari, pepper syrup, lime juice and cranberry juice</i>	49
Moscow Mule Vodka, suco de limão, xarope de gengibre, água com gás, espuma de gengibre <i>Vodka, lime juice, ginger syrup, sparkling water, ginger foam</i>	49
Aperol Spritz Aperol, espumante, soda <i>Aperol, sparkling wine, soda water</i>	56
Palácio Rosa Xarope de hibisco, suco de abacaxi, suco de toranja <i>Hibiscus syrup, pineapple juice, grapefruit juice</i>	32

COUVERT | **COUVERT**
[por pessoa] [per person]

Pão italiano ⁽¹⁾ | Pão sete grãos ^(1,3,6,7,8,11) | Grissini ^(1,7) | Mini baguete ⁽¹⁾ | Pão australiano ^(1,3,6,7) | Manteiga do chef ⁽⁷⁾ 25
Italian bread ⁽¹⁾ / *Seven grain bread* ^(1,3,6,7,8,11) / *Grissini* ^(1,7) / *Mini baguette* ⁽¹⁾ / *Australian bread* ^(1,3,6,7) / *Chef's butter* ⁽⁷⁾

ENTRADAS FRIAS | **COLD STARTERS**

Mix de folhas com manga, redução de romã e nozes caramelizadas ⁽⁸⁾ <i>Green leaves salad with mango, pomegranate reduction and caramelized nuts</i>	65
Caprese vegana ^(1,8,15,16) <i>Vegan caprese</i>	105
Beterraba assada com queijo cremoso de cabra, amêndoas tostadas e caviar de balsâmico ^(1,7,8) <i>Roasted beetroot with goat creamy cheese, toasted almonds and balsamic caviar</i>	112
Burrata com frutas vermelhas e legumes da estação ^(6,7) <i>Burrata cheese with red berries and seasonal vegetables</i>	86
Tiradito flambado de atum, salmão, vieira com molho ponzu ^(4,6,9,14) <i>Flambed tiradito of tuna, salmon, scallops with ponzu sauce</i>	83
Crudo de salmão curado com gomos de tangerina, gengibre e zest de limão siciliano ^(4,6) <i>Cured salmon crudo with tangerine, ginger and lemon zest</i>	100
Tartare de camarão, maçã verde, abacate, iogurte, framboesa liofilizada ^(2,7,9) <i>Prawn tartar, green apple, avocado and yogurt, freeze dried raspberry</i>	96
Steak tartar de carne curada, tapioca suflada, maionese de coentro ^(3,6,7,9,10) <i>Salt cured beef tartar, crispy tapioca and coriander mayonese</i>	90

ENTRADAS QUENTES | **HOT STARTERS**

Barca de pupunha com vinagrete de ervas ^(15,16) <i>Pupunha palm heart with herbs vinaigrette</i>	80
Cappuccino de cogumelos da Serra Gaúcha, espuma de foie gras e cantucci ^(3,6,7,9,12) <i>Serra Gaucha mushrooms cappuccino, foie gras foam and cantucci</i>	74
Vieiras na brasa, manteiga negra de limão e alho crocante ^(6,7,9,14) <i>Barbequed scallops, citric black butter and crispy garlic</i>	90
Polvo anticuchero, creme de milho e chips de batata doce ^(3,6,7,9,12,14) <i>Octopus "Peruvian style", corn cream and crispy sweet potatoes</i>	80

PRINCIPAIS | MAIN COURSES

Moqueca de palmito, arroz e farofa dendê (1,6,15,16) <i>Palm heart moqueca stew, rice and palm oil farofa</i>	110
Couve-flor tostada ao molho tahine, pickles de cebola e pistache (1,8,15,16) <i>Toasted cauliflower with tahine sauce, onion pickles and pistachio</i>	110
Espaguete de pupunha com ragout de beringela (6,15,16) <i>Pupunha palm heart spaghetti with eggplant ragout</i>	115
Arroz basmati cremoso com curry de legumes defumados (1,15,16) <i>Basmati creamy rice with smoked vegetables curry</i>	114
Ravioli de alcachofra al limone (1,3,7,8,15) <i>Artichoke ravioli al limone sauce</i>	152
Tonnarelli de tinta de lula, frutos do mar, bisque e coentro (1,2,3,7,9,12,14) <i>Black squid ink long pasta, seafood, bisque sauce and coriander</i>	172
Pirarucu, beurre blanc de tucupi, legumes brasileiros, farofa de banana e redução de pitanga (1,4,7,12) <i>Pirarucu (Amazonian freshwater fish), beurre blanc of manioc root juice, Brazilian vegetables, banana manioc crumble and pitanga reduction</i>	142
Atum em gergelim, mousseline de cenoura, shiitake com pimentões e molho tau si (4,7,11,12) <i>Tuna crusted in sesame seed, carrot mousselin, shiitake with bell peppers and tau si sauce</i>	138
Risoto de rabada, ovo perfeito, coentro e agrião (3,6,7,9,12) <i>Oxtail risotto with perfect egg, coriander and watercress</i>	118
Magret de pato, risoto de cogumelos, molho demi-glace com figo fresco (7,9,12) <i>Duck magret, mushroom risotto, demi-glace sauce with fresh fig</i>	145
Carré de cordeiro, aligot trufado, batata gratin, molho alecrim (1,7,12) <i>Rack of lamb, truffled aligot, gratin potato, rosemary sauce</i>	190
Paleta de Wagyu, purê de feijão fresco, farofa, ovo de codorna, cenoura glaceada e molho de coentro (1,3,6,7) <i>Wagyu shoulder, bean purée, manioc crumble, quail egg, glazed carrots and coriander sauce</i>	177
Filé ao carvão, demi-glace de rapadura e ravioli de cogumelos (1,3,7,8,12) <i>Filet prepared on charcoal, demi-glace sauce made from sugar cane and mushroom ravioli</i>	160
Filé mignon, mousseline de mandioquinha, roti trufado com cogumelos e aspargos (7,9,12) <i>Filet mignon, "mandioquinha" mousseline, truffled roti with mushroom and asparagus</i>	160
Tomahawk com legumes grelhados, alho confit e chimichurri (6,9) <i>Tomahawk with grilled vegetables, confit garlic and chimichurri</i>	224



#TasteofBelmond
@BelmondHoteldasCataratas

Preços em R\$ + 10% de taxa de serviço | *Prices in R\$ + service charge 10%*
PROCON 45.1512

ALERGÊNICOS / *ALLERGENS*

- | | | |
|---|--|--|
| (1) Cereais contendo glúten
<i>Cereals containing gluten</i> | (6) Soja/Soybeans | (12) Dióxido de enxofre e sulfitos/ <i>Sulphur dioxide and sulphites</i> |
| (2) Crustáceos/ <i>Crustaceans</i> | (7) Leite/ <i>Milk</i> | (13) Tremoço/ <i>Lupin beans</i> |
| (3) Ovos/ <i>Eggs</i> | (8) Nozes/ <i>Nuts</i> | (14) Moluscos/ <i>Molluscs</i> |
| (4) Peixe/ <i>Fish</i> | (9) Aipo/ <i>Celery</i> | (15) Adequado para vegetarianos/ <i>Suitable for vegetarians</i> |
| (5) Amendoim/ <i>Peanuts</i> | (10) Mostarda/ <i>Mustard</i> | (16) Adequado para veganos/ <i>Suitable for vegans</i> |
| | (11) Sementes de gergelim/ <i>Sesame seeds</i> | |

Os nossos restaurantes e bares oferecem produtos sazonais e sempre que possível orgânicos (peixe, carne, legumes, laticínios, entre outros) que são, na sua maioria, provenientes de fornecedores locais.

Esforçamo-nos e comprometemo-nos em manter e nutrir comportamentos sustentáveis.

Our commitment toward sustainability is reflected in our product sourcing.

Many of our products (including our fish, meats, produce, dairies) come from local suppliers.

BELMOND.COM