

P É R G U L A

R E S T A U R A N T E

Couvert: pão fermentação natural de castanha, biscoito de polvilho e chips de mandioquinha, antepasto de pickles de berinjela com melão e creme de queijo canastra defumado 42

Couvert: Chestnut sourdough bread, starch biscuit and mandioquinha chips, eggplant pickle antipasto with molasses and cream smoked canastra cheese (1)

ENTRADAS Starters

- Couve flor, amêndoa, centeio, alcaparra e uva verde 46
Cauliflower, almond, rye, capers, green grape (1)
- Carpaccio de tomate orgânico, pão frito, tapenade, 42
vinagrete de água de tomate
Organic tomato carpaccio, fried bread, tapenade, tomato's water (1)
- Carpaccio de salmão, burrata, laranja Bahia, saladinha de brotos 68
Salmon carpaccio, burrata, orange, sprout salad
- Tiradito de atum maçaricado, avocado, quinoa, 72
castanha de caju e raspas de limão
Tuna "Tiradito", avocado, quinoa, cashew nuts and lemon zest (1)
- Salada morna de camarões, rúcula, endívias, vinagrete de tangerina 82
Warm shrimp salad, arugula, endivias, vinaigrette of tangerine
- Roast Beef de filé mignon, shitake, rúcula, lascas de grana padano 76
Roast Beef fillet mignon, shitake, arugula, grana padano chips

PRINCIPAIS Main

- Palmito pupunha assado, salada de feijão de corda 60
Roasted heart of Palm, bean salad
- Nhoque de batata doce com cogumelos 74
Sweet potato "Gnocchi" with mushrooms (1)
- Tortelloni de espinafre com queijo de cabra, ervas, 78
tomates assados, manjeriço
Spinach tortelloni with goat cheese, herbs, roasted tomatoes, basil (1)
- Linguini com camarões flambados na cachaça 96
Linguini with cachaça's "flambé" prawns (1)
- Arroz vermelho de polvo, alho-poró, cebola roxa, pimenta de cheiro 120
Red rice, octopus, leek, red onion, fresh chilli pepper
- Peixe do dia assado, risoto de palmito pupunha, molho de alho-poró 112
Roasted catch of the day, palm heart risotto, leek sauce (1)
- Salmão em crosta de castanhas, acelga e batata barôa 90
Salmon crusted nuts, chard and Brazilian roots (1)
- Filé mignon à milanesa, salada de rúcula selvagem, 88
tomates, queijo coalho
Filet mignon "à milanesa", arugula salad, tomatoes, curd (1)

Picadinho do Copa *Copa's Casserole Beef*

Arroz de legumes, banana grelhada, ovo frito, farofa de biju e crocante de mandioquinha 89
Vegetables rice, grilled banana, fried egg, "biju farofa" and manioc chips

NA BRASA Parrilla

Cada escolha de corte inclui 2 acompanhamentos e 1 molho
For each protein, choose 2 side dishes and 1 sauce

Fraldinha Angus 130
Angus flank steak beef

Picanha 144
Sirloin

Ancho 132
Rib eye

Galeto 82
Baby chicken

Corte do Dia *Daily Special* sob consulta upon request

Molhos: chimichurri, salsa cruda, mostarda (1), manteiga de ervas, molho bbq defumado (1)
Sauces: chimichurri, "salsa cruda", mustard (1), herbs butter, smoked bbq sauce (1)

Acompanhamentos Sides 26

- Coleslaw defumada *Smoked coleslaw (1)*
- Legumes na Brasa *Grilled vegetables*
- Farofa de biju com pimenta *Biju "farofa" with fresh chilli pepper*
- Feijão cavalo *Cranberry beans*
- Arroz basmati ou Arroz de brócolis *Basmati rice or Broccoli rice*
- Creme de espinafre *Spinach cream (1)*
- Batata frita *French fries*
- Salada de palmito pupunha *Palm heart salad*



#TASTEOFBELMOND



SOBREMESAS *Desserts*

Tiramisù 36
Tiramisù
(1)

Bolo de aipim com sorvete de cumarú 28
Cassava cake with tonka bean ice cream
(1)

Entremet de chocolate, texturas de chocolate 34
Chocolate "entremet", chocolate textures
(1)

Panacotta de iogurte vegano, mel jatai, pólen, frutas vermelhas 30
Vegan yogurt panacotta, honey of "Jatai" pollen, red fruits

Torta de limão 32
Lemon pie
(1)

Bolo de castanhas, espuma de café 30
Nuts cake, coffee foam
(1)

Cheesecake assada de queijo canastra, 30
calda de goiabada cascão
Roasted "Canastra" cheesecake, guava sauce

Frutas laminadas 26
Seasonal fresh fruits

O ALÉRGENO DESIGNADO É:
THE DESIGNATED ALLERGEN IS:

(1) Glúten* *gluten**

* Presente no trigo, centeio, cevada, aveia e suas estirpes hibridizadas.

** Present in wheat, rye, barley, oats and crossbred hybrid.*

ALÉRGICOS: Informamos que não possuímos uma cozinha específica para manipulação de alimentos livres de alergênicos, portanto, nossos pratos podem conter traços de glúten. Caso possua algum tipo de restrição alimentar, favor informar ao garçom antes de realizar seu pedido. Alergênico declarado com base na Lei M 6.159/2017.

ALLERGIC: *The hotel does not have a specific kitchen to prepare allergens free dishes, then, some dishes can contain traces of gluten. If you have food restrictions, please, notify our staff before ordering or ask for further information.*

Será acrescido a todos os valores 10% referente à taxa de serviço. "Se beber, não dirija". *A 10% service charge will be added to all prices. "If you drink, do not drive".*

É proibida a venda, oferta, entrega e permissão de consumo de bebida alcoólica, ainda que gratuitamente, aos menores de 18 (dezoito) anos.

Lei 6153 de 05 de janeiro de 2012 e artigo 243 da Lei Federal 8069 de 13 de julho de 1990. Fiscalização Sanitária do Município do Rio de Janeiro - Tel.: 1746
Comissão de Defesa do Consumidor Tel: 0800 285 2121 - Procon - Tel: 151- Av. Rio Branco, 25 - Centro - Rio de Janeiro - RJ.