

P É R G U L A

R E S T A U R A N T E

Sourdough com castanhas, focaccia e creme de queijo canastra defumado 25
Sourdough with nuts, focaccia and smoked canastra cream cheese
(1,2,3,4)



ENTRADAS E SALADAS *Starters and Salads*

Salada de beterraba orgânica assada, figo, brotos variados, queijo de cabra da serra 56 <i>Roasted organic beetroot salad, sprouts, goat cheese</i> (2,9)	Ceviche de peixe branco, leite de tigre, palha de batata violeta, brotos e manga 68 <i>White fish ceviche, "leche de tigre", violet potato straw, sprouts and mango</i> (4,7)
Tiradito de atum maçaricado, abacate, quinoa, castanha de caju e raspas de limão 74 <i>Cured tuna "tiradito", avocado, quinoa, cashew nuts and lemon zest</i> (2,3,4,7)	Croquete de cordeiro, aioli de agrião 68 <i>Lamb croquette, watercress aioli</i> (1,2,4,6)
Espetada de camarões VG na brasa, vieiras, palmito, alho poró, molho tártaro de coalhada 82 <i>Grilled prawns skewers, scallops, palm hearts, leeks, curd tartar sauce</i> (1,2,4,6,8)	Carpaccio de salmão, burrata, laranja Bahia, saladinha de brotos 78 <i>Salmon carpaccio, burrata cheese, Bahia orange, sprouts salad</i> (2,4,7)



MASSAS E RISOTOS *Pasta and Risottos*

Ravioli de queijo de ovelha, veluté de beterraba, nozes pecã e cenouras 82 <i>Sheep's cheese ravioli, beetroot velouté, pecan nuts and carrots</i> (1,2,3,4,6,9)	Risoto de jerimum, aspargos, camarões, pimenta de cheiro, brotos de coentro 96 <i>Pumpkin risotto, asparagus, prawns, sweet pepper, coriander sprouts</i> (2,8)
Nhoque de mandioquinha, polvo salteado ao molho Putanesca 108 <i>Brazilian potato gnocchi, sautéed octopus in "Putanesca" sauce</i> (1,2,4,6,7)	Linguini integral, polpetines de cordeiro, shitake, favas verdes e stracciatella 92 <i>Wholewheat linguini, lamb's "polpettine", shitake mushroom, green beans and stracciatella</i> (1,2,4,6)



PRINCIPAIS *Main Course*

Salmão em crosta de castanhas, purê de baroa e acelga, caviar de urucum 106 <i>Salmon in nuts crust, Brazilian potato and chard, annatto caviar</i> (1,2,3,4,6,7)	Moqueca de cavaquinha, arroz de coco e farofa de biju com banana da terra (Serve 2 pessoas) 240 <i>Rock lobster "moqueca", coconut rice and "biju farofa" with banana (Serves 2 people)</i> (2,8)
Peixe do dia com risoto de palmito pupunha, molho de alho poró e tuile de cúrcuma 116 <i>Catch of the day with palm heart "pupunha" risotto, leek sauce and turmeric tuile</i> (1,2,4,7)	Filé mignon à milanesa, salada de rúcula selvagem, tomates, queijo coalho 92 <i>"Milanese" style filet mignon, arugula salad, tomatoes, curd cheese</i> (1,2,4,6)



VEGANO *Vegan*

ENTRADAS *STARTERS*

Tortilhas de milho com molho guacamole e hummus de cenoura com gengibre 62 <i>Tortillas with guacamole sauce and ginger carrot hummus</i>
Palmito pupunha na brasa, salada e vinagrete de feijão 62 <i>Roasted "Palmito pupunha", beans salad and vinaigrette</i> (4)

PRINCIPAIS *MAIN*

Moqueca de shitake, queijo tofu, arroz multi grãos 92 <i>"Moqueca" of shitake mushrooms, tofu cheese, multi-grain rice</i> (1,4)
Polpetines de lentilha e grão de bico, espaguete de legumes ao molho de tomate 78 <i>Lentil and chickpeas "polpettines", tomato sauce vegetable spaghetti</i> (1,3,4)

SOBREMESA *DESSERT*

Sorbet de abacaxi, gel de coco, crumble de hortelã 32 <i>Pineapple sorbet, coconut gel, mint crumble</i> (1,3,4)
--



Pirarucu assado na folha de bananeira 112
Legumes na brasa, arroz de amêndoas e molho salmoriglio
Pirarucu baked in banana leaf
Grilled vegetables, almond rice and salmoriglio sauce
 (2,3,7)



Picadinho do Copa 102
Arroz de legumes, banana grelhada, ovo, farofa de biju e crocante de mandioquinha
Copa's Casserole Beef
Vegetables rice, grilled banana, fried egg, "biju farofa" and Brazilian potato chips
 (2,4,6)



NA BRASA *Charcoal Grill*

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

Fraldinha Angus 142
Angus flank steak beef

Picanha 136
Sirloin

Porter House 380
Serve 2 pessoas Serves 2 people

Galeto 84
Cockerel

Assado de tira 144
Short Ribs

Medalhões de mignon 118
envoltos com parma
Beef filet wrapped in Parma ham

Tomahawk 355
Serve 2 pessoas Serves 2 people

Camarões VG 162
Shrimps VG
 (8)

Cavaquinha 155
Rock lobster

Acompanhamentos Sides

Coleslaw defumada *Smoked coleslaw* (1, 4, 6) 26

Legumes na Brasa *Grilled vegetables* 26

Farofa de biju com ovos e cenoura 26
Brazilian "Biju Farofa" with eggs and carrot (2,6)

Arroz basmati ou Arroz de brócolis 26
Basmati rice or Broccoli rice (2)

Creme de espinafre *Creamed spinach* (1,2) 26

Batata frita *French fries* 26

Salada de palmito pupunha *Palm heart salad* 26

Spaguetti ao alho e óleo *Garlic and oil spaghetti* (1,4) 26

Guarnição à francesa *Sautéed peas and cooked ham* (4) 26

Fettuccine ao molho branco ou tomate 30
Fettuccine in white sauce (1,2,4,6) *or tomato sauce* (1,4,6)



SOBREMESAS *Desserts*

Bolo de coco molhado com doce de abóbora e especiarias 30
Coconut cake with pumpkin spiced jam
 (1,2,3,4,5,6)

Sorbet de açaí com cupuaçu e crocante de tapioca 36
Açaí sorbet with cupuaçu and crunchy cassava
 (1,2,3,4)

Pão de mel com doce de leite e flor de sal 36
Honey bread with "dulce de leche" and fleur de sel
 (1,2,3,4,5,6)

Entremet de chocolate 42
Chocolate "entremet"
 (1,2,3,4,6)

Cheesecake de queijo canastra com goiabada 32
Canastra cheese cheesecake with guava compote
 (2,4,6)

Pudim de leite com calda de caramelo 30
Milk pudding with caramel syrup
 (2,6)

Textura de tangerina 36
Tangerine texture
 (1,2,4)

Torta de limão desconstruída 32
Lemon pie new style
 (1,2,4,6)

Frutas laminadas 26
Seasonal fresh fruits

Certos pratos e bebidas podem conter um ou mais alérgenos conforme designado pela Legislação Brasileira: RDC 26/2015 ANVISA e Lei M 6.159 / 2017.
Certain dishes and beverages may contain one or more Allergens as designated by Brazilian Legislation: RDC 26/2015 ANVISA and Lei M 6.159/2017.

OS ALÉRGICOS DESIGNADOS E OS PRODUTOS SÃO: THE DESIGNATED ALLERGENS AND PRODUCTS THEREOF ARE:

- | | | |
|-------------------------------------|--------------------------------|--|
| (1) Glúten* <i>gluten*</i> | (4) Soja <i>Soybean</i> | (7) Peixe <i>Fish</i> |
| (2) Leite <i>Milk</i> | (5) Amendoim <i>Groundnuts</i> | (8) Crustáceo <i>Crustacean</i> |
| (3) Oleaginosas** <i>Oilseeds**</i> | (6) Ovo <i>Egg</i> | (9) Adequado para vegetarianos <i>Suitable for vegetarians</i> |

* Presente no trigo, centeio, cevada, aveia e suas estirpes híbridizadas. ** Present in wheat, rye, barley, oats and crossbred hybrid.*

** Amêndoas, avelãs, castanha-de-caju, castanha-do-pará, macadâmia, nozes, pecãs, pistache, pinoli.

** *Almond, hazelnut, Brazilian nuts, macadamia nuts, walnut, pecans, pistachio, pinoli.*

ALÉRGICOS: Informamos que não possuímos uma cozinha específica para manipulação de alimentos livres de alérgenos, portanto, nossos pratos podem conter traços dessas substâncias. Caso possua algum tipo de restrição alimentar, favor informar ao garçom antes de realizar seu pedido.

ALLERGIC: *The hotel does not have a specific kitchen to prepare allergens free dishes, then, some dishes can contain traces of them.*

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.