

PÉRGULA

RESTAURANTE

Brioche de milho, pão sourdough de castanha de caju, biscoito de polvilho, pão de queijo canastra caseiro, manteiga com puxuri (1,2,3,4,5,6) - Serve 2 pessoas

60

Corn brioche, cashew nut sourdough bread, “polvilho”, Brazilian “Canastra” cheese breads, butter with “puxuri” (1,2,3,4,5,6) - Serves 2 people



ENTRADAS E SALADAS Starters and Salads

| | | | | |
|--|---|-----|--|-----|
| | Ceviche de lichia com melancia, aji amarillo, chips de batata doce <i>Lychee and watermelon ceviche, aji amarillo, sweet potato chips</i> | 82 | Arancini de arroz selvagem com alho-poró, queijo vegano de castanhas, emulsão trufas negras <i>Wild rice arancini, vegan nuts cheese, black truffle emulsion</i> | 95 |
| | Homus tahine de beterraba, tofu em crosta de ervas, masala, picles de couve-flor (1,2,3,4,5) <i>Beetroot hummus tahini, herb crusted tofu, masala, pickled cauliflower (1,2,3,4,5)</i> | 85 | Tartar de beterraba assada na brasa, queijo de cabra boursin, caviar de balsâmico, mel nativo fermentado, figos (2,3,4,5) <i>Charcoal-roasted beetroot tartar, goat cheese, balsamic caviar, fermented native honey, figs (2,3,4,5)</i> | 85 |
| | Tiradito de peixe curado em pitaya, crostini de algas, dashi de tucupi, pimenta de cheiro (1,2,4,6,7,8) <i>Fish tiradito cured in dragon fruit, seaweed crostini, “tucupi” dashi, pepper (1,2,4,6,7,8)</i> | 90 | Tempura de lagosta com caviar mujol, dips de limão siciliano (1,2,4,6,7,8) <i>Lobster tempura with mullet caviar, lemon dip (1,2,4,6,7,8)</i> | 130 |
| | Melão cantaloupe, presunto culatello, baby alface romana, tomates secos, manjerona (1,2,3,4,5,6) <i>Cantaloupe melon, culatello ham, baby romain lettuce dried tomatoes, marjoram (1,2,3,4,5,6)</i> | 100 | “Tagliata di manzo” na brasa, “falsa” gema de cogumelos nativos, rúcula, lascas de queijo canastra da serra (2,4,8) <i>Charcoal-grilled “tagliata di manzo”, fake native mushroom yolk arugula, “Canastra da serra” cheese shavings (2,4,8)</i> | 95 |



MASSAS E RISOTO Pasta and Risotto

| | | | | |
|--|---|-----|---|-----|
| | Nhoque de batata doce com cogumelos, fondua de queijo vegano (1,3,4,5) <i>Sweet potato gnocchi with mushrooms, vegan cheese fondue (1,3,4,5)</i> | 108 | Fettuccine caseiro de espinafre, ricota de búfala, passata San marzano, harissa, tomates cereja confitados, manjerona (1,2,3,4,6) <i>Homemade spinach fettuccine, buffalo ricotta cheese, San marzano passata, harissa, cherry tomatoes confit, marjoram (1,2,3,4,6)</i> | 115 |
| | Torteli de legumes, veluté de trufas, alho-poró, cogumelos (1,4) <i>Vegetables tortelli, truffle veluté, leek, mushrooms (1,4)</i> | 108 | Nhoque de mandioquinha, lagosta, veluté de limão, furikake e chicoria friseé (1,2,4,6,7,8) <i>Cassava gnocchi, lobster, lime veluté, furikake, chicory friseé (1,2,4,6,7,8)</i> | 125 |
| | Arroz caldoso de frutos do mar, mayo de alheira (1,2,4,6,8) <i>Seafood rice, alheira mayo (1,2,4,6,8)</i> | 175 | | |



PRINCIPAIS Main Course

| | | | | |
|--|---|-----|---|-----|
| | Peixe do dia assado, abóbora moranga, velouté de leite de coco, azeite de urucum (servido com salada de folhas e palmito pupunha) (1,2,3,7) <i>Catch of the day, pumpkin, coconut milk velouté, annatto extra virgin olive oil (served with salad and “pupunha” heart of palm) (1,2,3,7)</i> | 155 | Coxa de pato confitada, purê de inhame cará, roti de jabuticaba, echalota caramelizada (2,4) <i>Duck leg confit, yam puree, “jabuticaba” roti, caramelized shallot (2,4)</i> | 140 |
| | Falafel burger, labneh, chermoulah, batatas doces assadas ao alecrim (1,3,4,5) <i>Falafel burger, labneh, chermoulah, rosemary roasted sweet potatoes (1,3,4,5)</i> | 125 | Costela de cordeiro “milanesa style” em crosta de Uarini, compota maçã verde, sumac, rúcula, tomates-cerejas (1,2,3,4,5,6) <i>Lamb chop “milanese” style in Uarini crust, green apple compote, sumac, arugula, cherry tomatoes (1,2,3,4,5,6)</i> | 145 |
| | Bacalhau ao forno, mil folhas de macaxeira, brócolis, tomates-cerejas, “gremolata” (1,2,3,4,5,7) - Serve 2 pessoas <i>Baked codfish, cassava mille-feuille, broccoli, cherry tomatoes, “gremolata” (1,2,3,4,5,7) - Serves 2 people</i> | 250 | Picadinho do Copa: banana dorê, chips de batata doce, arroz basmati, ovo pochet, couve mineira (2,4,6) <i>Copa’s casserole beef: fried banana, sweet potato chips, basmati rice, poached egg, bitter kale (2,4,6)</i> | 140 |
| | Salmão na brasa, arroz negro “piagui”, tempura de shiso, aioli de cúrcuma (1,2,4,7,8) <i>Charcoal-grilled salmon, “piagui” black rice, shiso tempurá, turmeric aioli (1,2,4,7,8)</i> | 148 | | |

Vegano Vegan



NA BRASA Charcoal Grill

Cada escolha de corte inclui 1 molho
For each protein, choose 1 sauce

Fraldinha Angus 195
Angus flank steak

Dry aged
Por favor, consulte disponibilidade e valor
Please check availability and price

Picanha 185
Sirloin

Costela de porco (1,2,3,4,5,7,8) 165
Pork ribs (1,2,3,4,5,7,8)

Galeto (4) 85
Chicken (4)

Tomahawk 450
Serve 2 pessoas Serves 2 people

Medalhão de Mignon 140
Beef fillet

Camarões VG (8) 210
Shrimps VG (8)

Molhos Sauces

Chimichurri *Chimichurri*

Mostarda *Mustard* (1,2,4,5)

Manteiga de ervas *Herb butter* (2)

Molho bbq defumado *smoked bbq sauce* (1,2,4,5,7,8)

Roti *Roti* (4,8)

Gorgonzola *Gorgonzola cheese* (1,2,4,5)

Acompanhamentos Sides

Legumes na Brasa *Grilled vegetables* 36

Farofa de biju com ovos (2,6) 36

Brazilian biju farofa with eggs

Arroz maluco (2,4,6) ou **Arroz de brócolis** (2,4) 42

Chef's rice (2,4,6) or *broccoli rice* (2,4)

Espinafre salteado ao alho (2) 36

Sautéed spinach with garlic

Batata portuguesa *Potato chips* 36

Pure de batata *Potato puree* (2) 36

Salada verde com palmito pupunha 36

Green leaves and "pupunha" heart of palm salad

Spaghetti ao alho e óleo *Garlic and oil spaghetti* (1,4) 42

Linguini ao molho branco (1,2,4,5,6) ou **tomate** (1,2,4,6) 42

Linguini Béchamel sauce (1,2,4,5,6) or *tomato sauce* (1,2,4,6)

Batatas sauté *Sautéed potatoes* (2) 36

Risoto Grana padano (2) ou **limão** (2) 62

Grana padano (2) or *lemon risotto* (2)



SOBREMESAS Desserts

Pavê de chocolate, cumaru, pistache, morango, praliné de castanhas brasileiras (1,2,3,4,5,6)
Trifle chocolate, tonka beans, pistachio, strawberry, Brazilian nuts praline (1,2,3,4,5,6)

56

Pudim de leite, chantilly de caramel, tuille de amêndoas, frutas vermelhas (1,2,3,4,6)
Milk pudding, caramel whipped cream, almond tuile, red berries (1,2,3,4,6)

45

Profiteroles craquelin, sorvete paçoca, ganache de chocolate quente (1,2,3,4,5,6)
Craquelin profiteroles, "paçoca" ice cream, hot chocolate ganache (1,2,3,4,5,6)

52

Torta basca de queijo canastra, sorbet de cajá (1,2,3,4,5,6) 52
Canastra cheese tart, cajá sorbet (1,2,3,4,5,6)

52

Seleção de queijos brasileiros, geleias de cupuaçu, taperebá (1,2,3,4,6)
Selection of Brazilian cheeses, "cupuaçu", "taperebá" jams (1,2,3,4,6)

65

Mil folhas de sablé de chocolate, cremoso de maracujá, caramel de rapadura (1,2,4,6)
Chocolate mille-feuille sablé, passion fruit custard, "panela" caramel (1,2,4,6)

52

Rocambole de frutas vermelhas, sorbet (1,3,4,5,6) de capim limão
Reb berries Swiss roll, lemongrass sorbet (1,3,4,5,6)

52

Frutas laminadas
Seasonal fresh fruits 42

Sorvete (1,2,3,4,5,6) e **Sorbet** (1,2,3,4,5,6)
Ice cream (1,2,3,4,5,6) and *sorbet* (1,2,3,4,5,6)

47

Certos pratos e bebidas podem conter um ou mais alérgenos conforme designado pela Legislação Brasileira: RDC 727/2022 ANVISA e Lei M 6.159 / 2017.
Certain dishes and beverages may contain one or more allergens as designated by Brazilian Legislation: RDC 727/2022 ANVISA and Lei M 6.159/2017.

OS ALÉRGENOS DESIGNADOS E OS PRODUTOS SÃO:

THE DESIGNATED ALLERGENS AND PRODUCTS THEREOF ARE:

(1) **Glúten*** *Gluten**

(4) **Soja** *Soybean*

(7) **Peixe** *Fish*

(2) **Leite** *Milk*

(5) **Amendoim** *Groundnuts*

(8) **Crustáceo** *Crustacean*

(3) **Oleaginosas**** *Oilseeds***

(6) **Ovo** *Egg*

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

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

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

ALÉRGICOS: Informamos que não possuímos uma cozinha específica para manipulação de alimentos livres de alergênicos, 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: As the hotel does not have a separate kitchen for preparing allergen-free dishes, some dishes may contain traces of allergens. If you have any food intolerances, please, notify our staff before ordering, or ask for further information.

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. Nos esforçamos e nos comprometemos 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.

O nosso café e chá são ecologicamente certificados. Os nossos fornecedores assumem o compromisso em manter e nutrir comportamentos sustentáveis. Our coffee and tea are green certified and come from fair trade partnerships.

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.