



# TERRAÇO

Por  
LUIZ FILIPE  
SOUZA

SEJAM BEM-VINDOS AO TERRAÇO Y.

AQUI CADA PETISCO É UMA HISTÓRIA QUE QUERO  
CONTAR A VOCÊ.

INSPIRADO PELA BELEZA DAS CATARATAS E PELA  
RICA DIVERSIDADE DE SABORES QUE O BRASIL  
OFERECE, APRESENTO COMBINAÇÕES AUTÊNTICAS  
QUE EXPLORAM O MELHOR DA GASTRONOMIA  
BRASILEIRA DE FORMA LEVE, ELEGANTE E  
DELICIOSA.

SAÚDE!



**HOTEL DAS  
CATARATAS**  
A BELMOND HOTEL  
IGUASSU FALLS

Certos pratos e bebidas podem conter um ou mais alérgenos conforme designado pela Legislação Brasileira: RDC 727/2022 ANVISA.

OS ALÉRGENOS DESIGNADOS E OS PRODUTOS SÃO:

(1) Glúten\* (2) Leite (3) Oleaginosas\*\*(4) Soja (5) Amendoim (6) Ovo (7) Peixe (8) Crustáceo (9) Látex

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

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

**ALÉRGICOS:**

Informamos que não possuímos uma cozinha específica para manipulação de alimentos livres de alérgenos, portanto, nossos pratos podem conter traços. Caso possua algum tipo de restrição alimentar, favor informar a nossa equipe antes de realizar o seu pedido. 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. O nosso café e chá são ecologicamente certificados. Os nossos fornecedores assumem o compromisso em manter e nutrir comportamentos sustentáveis.

**(VG)** denota opções vegetarianas.

É estritamente proibida a venda, oferta, entrega e permissão para o consumo de bebidas alcoólicas — gratuitas ou não — a menores de 18 anos de idade.

Lei nº 6135, de 5 de janeiro de 2012, e Artigo 243 da Lei Federal nº 8069, de 13 de julho de 1990.

“SE BEBER, NÃO DIRIJA.”

Preços em R\$ + 10% de taxa de serviço / PROCON 45.1512

TERRAÇO Y



## COQUETÉIS EXCLUSIVOS

CAJU APEROL FRITZ Aperol, espumante de caju clarificado com redução de Cajuína	85
MILK PUNCH DE MEXIRICA E PIMENTA DE CHEIRO Leite clarificado, suco de tangerina, pimenta de cheiro, infusão de pimentão	85
MELIPONA HONEY TWIST Cachaça, limão, mel de Melipona	85
GUAYABA BELLINI Purê de goiaba, espumante	85
CLERICOT DE FRUTAS NATIVAS Frutas nativas variadas, Pinot Grigio, água com gás	85
SEX ON THE FALLS (1) Physalis, cereja, licor de jabuticaba, vodka	85

## MOCKTAILS

ÓLEO DE CAJUÍNA, LIMÃO E RÚCULA (3,4,5) Cajuína, suco de limão fresco, óleo com infusão de rúcula	55
TERERÉ CARBONATADO (1) Erva-mate, suco de abacaxi, essência de laranja nativa	55
CAIPIRINHA NUA Água de coco, limão galego, gelo com infusão de yuzu	55
PITANGA TÔNICA (1) Extrato de pitanga, água tônica, mel de abelha sem ferrão	55

## SAKES

YAUEMON HONJOZO KANZUKURI Fukushima / Tradicional, Extra Seco	90
YAUEMON JUNMAI KARAKUCHI Fukushima / Tradicional, Muito Seco	130
YAUEMON DAIGINJO KARAKUCHI Fukushima / Super Premium, Seco	160

## ESPUMANTES NACIONAIS

HOTEL DAS CATARATAS BRUT Vale dos Vinhedos / Chardonnay e Pinot Noir	60 / 220
CASA VALDUGA 130 BLANC DE NOIR BRUT Vale dos Vinhedos / Pinot Noir	140 / 495
DEZEM EXTRUS BRUT Toledo / Chardonnay e Pinot Noir	65 / 230

## PROSECCO

VALDOBBIADENE BOSCO DI GICA BRUT Veneto, Itália / Glera e Chardonnay	160 / 620
---	-----------

## CHAMPAGNE

MOËT & CHANDON IMPÉRIAL BRUT Épernay / Pinot Noir, Pinot Meunier e Chardonnay	152 / 920
MOËT & CHANDON IMPERIAL BRUT-ROSÉ Épernay / Pinot Noir, Pinot Meunier e Chardonnay	250 / 1.190
RUINART BLANC DE BLANCS BRUT Reims / Chardonnay	380 / 1.980
DOM PÉRIGNON VINTAGE BRUT 2012 Épernay / Chardonnay e Pinot Noir	880 / 3.450 (sob consulta)
DOM PÉRIGNON VINTAGE BRUT 2013 Épernay / Chardonnay e Pinot Noir	880 / 3.450 (sob consulta)

## CAVA

PERELADA BRUT RESERVA Catalunha, Espanha / Macabeo, Xarel-lo e Parellada	120 / 480
GEISSE BRUT D.O. Altos Pinto Bandeira, Brasil / Chardonnay e Pinot Noir	90 / 430



## CHÁS E INFUSÕES

SUPREMO DE COCO E MANGA Flocos de coco secos, pedaços de manga, mistura de chá de ervas	50
ROOIBOS COM FLORES E AÇAÍ Folhas de chá verde, especiarias amazônicas	50
CHÁ VERDE COM ESPECIARIAS AMAZÔNICAS Folhas de chá verde, especiarias amazônicas	50
CHÁ PRETO E LARANJA NATIVA Folhas de chá preto, casca de laranja nativa	50

## BOCADOS

OSTRAS COM GRANITA DE GOIABA, PIMENTA ROSA E COENTRO (4,7,8) Ostras frescas cobertas com granita de goiaba, pimenta rosa e coentro fresco	(sob consulta) 120
CAVIAR DO RIO NEGRO COM BLINIS DE TAPIOCA (2,4,5,6,7) Serviço completo de caviar da região do Rio Negro servido em minipanquecas de tapioca	1.250
MANDIOCA DOURADA (VG) (1,2,4,5) Mandioca frita crocante, molho de iogurte picante e agrião fresco	70
TEMPURA DA MATA ATLÂNTICA (VG) (1,4,6,7,8) Folhas da Mata Atlântica empanadas e tentsuyu de cupuaçu	70
HUMMUS DE FEIJÃO VERDE (VG) (1,3,4,5,6) Antepasto cremoso de feijão verde com tapioca crocante e pistache	70
PASTEL DE PALMITO (VG) (1,2,4) Pastéis crocantes de palmito com molho lambão	70
CEVICHE DE CAJU (VG) (1,4,5) Ceviche vegano de caju marinado, ervas frescas e frutas cítricas	85
BOLINHOS DE MOQUECA E CARANGUEJO (1,4,6,7,8) Bolinhos salgados com sabores de moqueca e carne de caranguejo	95
BLUEFIN E BOLINHOS DE MANDIOCA (1,2,4,5,6,7) Bolinhos de mandioca crocantes com tartar de atum bluefin	120
CASTANHAS BRASILEIRAS (VG) (1,3,5,9) Castanhas do Pará, de Caju e Baru com tempero defumado de açafrão e pimenta rosa	35
SALUMERIA (2,4) Seleção de carnes curadas e conservas brasileiras	95
QUEIJOS E MEL (VG) (2,6) Diversidade de queijos brasileiros acompanhados de mel de abelha nativa	90
CARPACCIO DE CARNE DE SOL (1,2,4,6) Fatias finas de carne curada com molho Cipriani e rúcula fresca	120
SALADA DE FOLHAS NATIVAS (1,3,4,9) Verduras nativas com molho de missô e cupuaçu com castanhas caramelizadas	75
Y CLUB SAND (1,2,4,6) Pão de mandioca, bacon, ovo, tomate, alface, peito de peru defumado, maionese de coentro	120