



BEM-VINDO À VIVÊNCIA IMERSIVA  
DE GASTRONOMIA CRIATIVA BRASILEIRA.

DESEJO QUE NOSSA CULINÁRIA POSSA GUIAR À  
NOVAS DESCOBERTAS DE SABORES, PELOS DIFERENTES  
TERRITÓRIOS, BANHADOS PELAS ÁGUAS DO NOSSO BRASIL.  
QUE AS INÚMERAS POSSIBILIDADES DE COMBINAÇÕES DE  
INGREDIENTES TÍPICOS, PERMITAM VIAJAR NA RIQUEZA  
CULINÁRIA DO PAÍS E LEVAR MEMÓRIAS ÚNICAS.



Por  
LUIZ FILIPE  
SOUZA

# Y MENU

## EXPERYÊNCIA

495,

NOSSO COMPLETO MENU DEGUSTAÇÃO, SERVIDO EM ETAPAS SENSORIAIS, TRANSITA PELA CULTURA GASTRONÔMICA BRASILEIRA, PRIVILEGIANDO SUA ORIGEM E ESSÊNCIA DE MANEIRA EXTRAORDINÁRIA.

## PRIX FIXE

320,

A SÍNTESE DO NOSSO TRABALHO À ESCOLHA DO CLIENTE, COMPOSTO DE UMA ENTRADA, UM PRATO PRINCIPAL E UMA SOBREMESA.

## HARMONIZAÇÕES

VINHOS BRASILEIROS (12)(V, VG, GF, LF)	495,
VINHOS DO MUNDO (12)(V, VG, GF, LF)	695,
VINHOS BRASILEIROS E DO MUNDO (12)(V, VG, GF, LF)	595,

## COMIDINHAS

FÍGADO DE GALINHA, CUPUAÇU E MEL DE ABELHA NATIVA (1/3/7/12)

PASTEL DE PALMITO, MOLHO LAMBÃO (1/3/7) (V)

CHIPA, TOUCINHO E PIMENTA MURIPI (7/10) (V,GF)

TARTELETE DE CARNE DE ONÇA (1/7/10)

COXINHA DE PATO, REQUEIJÃO CREMOSO DEFUMADO EM PAU-BRASIL (1/7)

## COUVERT

BROA DE MILHO (1/3/7) (V), BRIOCHE (1/3/7) (V), BISCOITO DE POLVILHO (1) (V,GF), REQUEIJÃO DE LEITE FRESCO (7) (V,GF) E MANTEIGA COM FRUTA NATIVA (7) (V,GF)

## ENTRADAS

FOLHAS DA MATA ATLÂNTICA, TOMATE E PITANGA (4/9) (GF, LF)

PIRARUCU DEFUMADO, AÇAÍ E TAPIOCA (4) (GF, LF)

OVO, MANDIOCA E TUCUPI (3/7) (V,GF)

CASQUINHA DE SIRI (2/4/9) (GF, LF)

RUBACÃO (7) (GF)

## PRINCIPAIS

PORCO MOURA, FEIJÃO E COUVE (6) (GF, LF)

MOQUECA, CARABINEIRO E TOMATE DEFUMADO (1/2/4/9) (GF, LF)

PEIXE NA FOLHA DE BANANEIRA, MANDIOQUINHA E COGUMELOS (4/7) (GF)

CHURRASCO, MANDIOCA E CHIMI MATA ATLÂNTICA (3/7/12) (GF)

## SOBREMESAS

BOLO DE ROLO, REQUEIJÃO E AGRIÃO (1/3/7) (V)

BOLO DE CENOURA (1/3/7/8) (V)

AÇAIMISU (1/3/7/12) (V)

DOCE DE LEITE, BOLO DE CASTANHA DO BRASIL E CUPUAÇU (1/3/7/8) (V)

CAJU AMIGO (V, LF, GF, VG)



**HOTEL DAS  
CATARATAS**  
A BELMOND HOTEL  
KUAHUA FALLS

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.*

#### ALERGÊNICOS / ALLERGENS

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

**Se você é afetado por alguma das situações acima, por favor avise a nossa equipe antes de realizar seu pedido ou peça mais informações. Não podemos garantir a exclusão de alergênicos em todas as comidas e bebidas.**

**Se você é afetado por alguma das situações acima, por favor avise a nossa equipe antes de realizar seu pedido ou peça mais informações. Não podemos garantir a exclusão de alergênicos em todas as comidas e bebidas.**

**V**

Vegetariano • Vegetarian

**VG**

Vegano • Vegan

**GF**

Sem Glúten • Gluten free

**LF**

Sem Lactose • Lactose free

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