

Conheça uma visão diferente do Rio de Janeiro. Nosso menu é inspirado em obras de arte que estão expostas no hotel, tendo como referência os locais onde os artistas nasceram ou passaram grande parte de suas vidas. Uma gastronomia que combina arte e se conecta com os quatro elementos da natureza: fogo, água, terra e ar.

Discover a different perspective of Rio de Janeiro. Our menu is inspired by the artwork exhibited in the hotel, drawing from the places where the artists were born or spent much of their lives. A cuisine that blends art and connects with the four elements of nature: fire, water, earth and air.



Menu DIA

PARA COMPARTILHAR TO SHARE

LINGUIÇA ARTESANAL (IOLE DE FREITAS) 🍷 🌿 78

Homemade sausage

Inspiração pela elegância e complexidade das estruturas de Iole de Freitas, este prato oferece uma explosão de sabores ricos, cuidadosamente dispostos em uma apresentação visualmente impressionante

CAMARÃO GRELHADO COM MOLHO DE RAPADURA E QUEIJO COALHO (ALFREDO CESCHIATTI) 🍷 🌿 129

Grilled shrimp with brown sugar sauce and grilled cheese

Assim como as esculturas icônicas de Ceschiatti, que capturam a essência humana com uma elegância atemporal, nosso camarão grelhado é uma obra-prima esculpida com maestria e precisão

BUFFALO WINGS (VALDIR CRUZ) 🍷 🌿 78

Buffalo Wings

Intensidade e singularidade: neste prato, o Chef Felipe se inspira nas fotografias de Valdir Cruz e cria uma experiência gastronômica única e cheia de contrastes

PASTEL DE QUEIJO 3 UNIDADES 🍷 🌿 27

Cheese fried pastry 3 units

PORÇÃO BOLINHO DE BACALHAU 🌿 48

Portion of fried codfish balls 12 units

CARNE SECA ACEBOLADA COM AIPIM E QUEIJO GRATINADO 72

Jerked beef with onions, cassava and gratinated cheese

GUACAMOLE COM TORTILHA CROCANTE 🌿 38

Guacamole with crispy tortilla

STICKS DE FRANGO CROCANTE COM FRITAS E MOLHO DA CASA 🌿 69

Crispy chicken sticks with fries and special sauce

ISCA MIGNON APERITIVO COM TORRADAS 92

Filet mignon appetizer with toasts

FRITAS COM CHEDDAR E BACON 36

Fries with cheddar and bacon

TÁBUA DE QUEIJOS 🍷 🌿 92

Cheese board

SOBREMESA DESSERTS

MIL FOLHAS 🍷 🌿 42

Mille-feuille

CRÈME BRÛLÉE 🍷 🌿 38

Clássica receita francesa com crosta crocante de açúcar queimado
Classic French recipe with crunchy burnt sugar crust

BROWNIE 🍷 🌿 42

Brownie de chocolate com nozes, sorvete de creme e calda de chocolate
Chocolate brownie, walnuts, vanilla ice cream and chocolate syrup

Serão acrescidos, a todos os valores, 10% referentes à taxa de serviço. É proibida a venda, oferta, entrega e permissão de consumo de bebida alcoólica, ainda que gratuitamente, a menores de 18 (dezoito) anos. Lei 6153 de 5 de janeiro de 2012 e artigo 243 da Lei Federal 8069 de 13 de julho de 1990. "Se beber, não dirija".

A 10% service charge will be added to all of the prices above. It is prohibited to sell, offer, delivery and permission alcohol consumption, even for free, to people under eighteen (18) years old. Law 6153 of 5 January 2012 and Article 243 of Federal Law 8069 of July 13, 1990. "If you drink, do not drive".

SANDUÍCHES SANDWICHES

SANDUÍCHE DE ROSBIFE NA CIABATTA 🌿 76

(BRUNO GIORGI)

Roast beef sandwich on ciabatta

Desfrute dessa homenagem ao renomado escultor Bruno Giorgi, cujas obras esculpidas em mármore capturam a essência da forma humana e sua beleza

BARRA BURGUER 🍷 🌿 72

Blend de picanha e costela no pão brioche, cebola caramelizada, bacon crocante, queijo cheddar, picles e maionese defumada

Rump cap and rib burger blend, brioche bun, caramelized onion, crispy bacon, cheddar cheese, pickles, smoked mayonnaise

CHORIPAN NA BAGUETE COM CHIMICHURRI 🌿 68

Choripan on baguette with chimichurri

PANINI COM QUEIJO E PRESUNTO 🍷 🌿 44

Ham and cheese panini

SANDUÍCHE DE FRANGO CROCANTE COM AIOLI DE AÇAFRÃO NO PÃO CIABATTA 🌿 55

Crispy chicken sandwich with saffron aioli on ciabatta bread

*Todos acompanham fritas ou salada de folhas verdes com tomate

*All served with fries or a green salad with tomatoes

PRINCIPAIS MAIN DISHES

FILÉ COM FRITAS E CHIMICHURRI 🍷 🌿 112

Steak with fries and chimichurri

PEITO DE FRANGO GRELHADO COM LEGUMES 89

Grilled chicken breast with vegetables

PEIXE DO DIA COM PURÊ DE BATATA 84

Fish of the day with mashed potatoes

SALADAS SALADS

POKE DE SALMÃO | SALMON POKE 🌿 78

Quinoa, manga, pepino, rabanete, alga, broto, alfafa, óleo de gergelim, shoyu, cebolinha

Quinoa, mango, cucumber, radish, seaweed, sprout, alfalfa, sesame oil, soy sauce, chives

SALADA GREGA | GREEK SALAD 🍷 🌿 54

Mix de folhas, cubos de queijo Minas, azeitonas pretas, tomate cereja, orégano, azeite, pimenta do reino e croutons

Mixed greens, Minas cheese cubes, black olives, cherry tomatoes, oregano, olive oil, black pepper and croutons

SALADA CAESAR CLÁSSICA | CLASSIC CAESAR SALAD 🍷 🌿 52

Alface, parmesão, bacon, croutons e molho caesar

Lettuce, parmesan cheese, bacon, croutons and caesar dressing

ATENÇÃO ALÉRGICOS: OS PRATOS SERVIDOS PODEM CONTER LEITE E DERIVADOS, FARINHAS RICAS EM GLÚTEN, FRUTOS DO MAR OU CRUSTÁCEOS, PROTEÍNA ANIMAL, SOJA, CASTANHAS, AMÊNDOAS, OVOS.

ALLERGIC WARNING: DISHES MAY CONTAIN MILK AND MILK PRODUCTS, GLUTEN-RICH FLOURS, SEAFOOD OR CRUSTACEANS, ANIMAL PROTEIN, SOYBEANS, CASTANUTS, ALMONDS, EGGS.

Menu DRINKS

COQUETÉIS AUTORAIS ORIGINAL COCKTAILS

| | |
|---|----|
| TROPICALI ATRIO <i>Cachaça, xarope simples, sumo de limão, maracujá, clara de ovo</i> <i>Cachaça, simple syrup, lemon juice, passion fruit, egg white</i> | 48 |
| JARDIM DOS SONHOS <i>Infusão de gin Fada Azul, limão taiti, xarope simples, espumante brut</i> <i>Blue fairy gin infusion, tahiti lemon, simple syrup, brut sparkling wine</i> | 48 |
| TROPICÁLIA VERDE <i>Cachaça Tiquira, rum infundado com coco, xarope artesanal tropicália, suco de abacaxi, sumo de limão taiti, angostura, geleia de pimenta</i> <i>Cachaça tiquira, coconut infused rum, tropicália artisanal syrup, pineapple juice, tahiti lemon juice, angostura, pepper jelly</i> | 48 |
| VERÃO SONHADO <i>Vodka, Cointreau, Sweet and Sour, xarope de toranja, água sem gás</i> <i>Vodka, Cointreau, sweet and sour, grapefruit syrup, still water</i> | 48 |
| HORIZONTE FANTÁSTICO <i>Tequila Don Julio, xarope de flor de sabugueira, sumo de limão, angostura, refrigerante de caju</i> <i>Don Julio tequila, elderflower syrup, lemon juice, angostura, cashew soda</i> | 48 |
| BRISA CELESTIAL <i>Rum Havana 7, xarope de mel, sumo de limão, angostura</i> <i>Havana 7 rum, honey syrup, lemon juice, angostura</i> | 48 |
| AÇAI JULEP <i>Whisky Singleton, açai, sumo de limão, xarope simples, hortelã</i> <i>Singleton whisky, açai, lemon juice, simple syrup, mint</i> | 48 |
| TEMPESTADE TROPICAL <i>Scotch Whiskey Black Label, xarope de mel com camomila, sumo de limão, gengibre</i> <i>Scotch whiskey black label, honey syrup with chamomile, lemon juice, ginger</i> | 48 |
| CAPITÃO JORGE <i>Cachaça envelhecida, limão, maracujá, xarope de cravo e canela</i> <i>Aged cachaça, lemon, passion fruit, clove syrup and cinnamon</i> | 48 |
| CAIPIRINHA IAWOTIKÁWA <i>Cachaça, purê de jaboticaba, uva roxa, limão siciliano</i> <i>Cachaça, jaboticaba puree, purple grapes, sicilian lemon</i> | 48 |
| TROPICAL GIN <i>Gin, Red Bull Tropical e laranja</i> <i>Gin, Tropical Red Bull and orange</i> | 40 |
| MELANCITA <i>Gin, Red Bull Melancia, limão</i> <i>Gin, Watermelon Red Bull and lemon</i> | 40 |
| APEROL PEACH <i>Red Bull de Pêssego e Morango, aperol, prosecco e laranja</i> <i>Peach and Strawberry Red Bull, aperol, prosecco and orange</i> | 40 |
| SPRING VODKA <i>Vodka, Red Bull Spring Edition Frutas Vermelhas e laranja</i> <i>Vodka, Red Bull Spring Red Fruits and orange</i> | 35 |

MOCKTAILS

| | |
|---|----|
| BOTANIC GARDEN <i>Soda de maçã verde</i> <i>Green apple soda</i> | 22 |
| PÔR DO SOL <i>Soda de tangerina</i> <i>Tangerine soda</i> | 22 |
| RED EXPERIENCE <i>Soda de morango</i> <i>Strawberry soda</i> | 22 |

BEBIDAS ALCOÓLICAS ALCOHOLIC BEVERAGES

| | |
|--|----|
| CERVEJA CACILDIS (LATA) <i>Cacildis Beer (Can)</i> | 16 |
| CERVEJA HEINEKEN (LATA) <i>Heineken (Can)</i> | 18 |
| CERVEJA CORONA (LATA) <i>Corona (Can)</i> | 19 |

NÃO-ALCOÓLICOS NON - ALCOHOLICS

| | |
|--|----|
| ÁGUA <i>Water</i> | 11 |
| ÁGUA IMPORTADA <i>Imported Water</i> | 17 |
| SUCOS <i>Juices</i> | 16 |
| REFRIGERANTES <i>Soft Drinks</i> | 12 |
| RED BULL <i>Energy Drink</i> | 22 |

Serão acrescidos, a todos os valores, 10% referentes à taxa de serviço. É proibida a venda, oferta, entrega e permissão de consumo de bebida alcoólica, ainda que gratuitamente, a menores de 18 (dezoito) anos. Lei 6153 de 5 de janeiro de 2012 e artigo 243 da Lei Federal 8069 de 13 de julho de 1990. "Se beber, não dirija".

A 10% service charge will be added to all of the prices above. It is prohibited to sell, offer, delivery and permission alcohol consumption, even for free, to people under eighteen (18) years old. Law 6153 of 5 January 2012 and Article 243 of Federal Law 8069 of July 13, 1990. "If you drink, do not drive".

