

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 NOITE

ENTRADAS APPETIZERS

CHARCUTARIA E QUEIJOS ARTESANAIS (Hugo França) 92

Queijos variados de cabra/vaca e cortes de embutidos
Charcuterie and artisan cheese

Um prato que rústico, orgânico e natural, assim como as obras de Hugo França, o autor da imponente Mesa Pequi, presente no lobby do Hilton Barra

CESTA DE PÃES 27

Cesta de pães variados de fermentação natural 48 horas
Basket of assorted naturally leavened bread 48 hours

CARPACCIO 78

Carpaccio de mignon, rúcula, parmesão, alcaparras, flor de sal e mostarda dijon servidos com torradas da casa

Mignon carpaccio, rocket, parmesan, capers, fleur de sel and dijon mustard served with house toast

GAMBAS 125

Camarões VG grelhados no azeite de oliva, alho e flambados em vinho, acompanhados de uma cesta com focaccia da casa

VG shrimps grilled in olive oil, garlic, and flambéed in wine, served with a basket of house-made focaccia

TARTINE DE SALMÃO 72

Torrada de pão da casa servida com creme de aneto, infusão de cream cheese e aneto, lascas finas de salmão marinado e alcaparras
House bread toast served with dill cream, infusion of cream cheese and dill, thin slices of marinated salmon and capers

STEAK TARTARE 78

Filé mignon black angus picado, servido com chips de raízes brasileiras temperadas com flor de sal (Não contem gema de ovo)
Minced black angus filet mignon, served with Brazilian root chips seasoned with fleur de sel (not contain egg yolk)

VINAGRETE DE POLVO 98

Pedaços de polvo, vinagrete feito com pimentão vermelho, amarelo, cebola roxa, cebolinha e azeite, servidos com chips de raízes da casa
Chunks of octopus, vinaigrette made with red and yellow peppers, red onions, chives and olive oil, served with house root chips

QUEIJO BRIE 96

Queijo brie assado com massa filo crocante, servido com chips de raízes feitos na casa
Baked Brie cheese with a thin, crispy crust, served with house-made root vegetable chips.

BURRATA 82

Burrata cremosa servida com molho pesto e rúculas frescas, fatias finas de presunto de parma e castanha de caju torrada
Creamy burrata served with pesto sauce and fresh rocket, thin slices of parma ham and toasted cashew nuts

BRUSCHETAS 56

Torrada de pão fermentação natural feito com mini mozzarelas de búfala e caviar de tomates frescos
Natural fermentation bread toast made in our bakery with mini buffalo mozzarella and fresh tomato caviar

SOPA DE CEBOLA 56

Sopa de cebola acompanhada de torradas de focaccia de fermentação natural, gratinadas com queijo gruyere
Onion soup with natural fermented focaccia toast au gratin with gruyere cheese

SALADA CHÈVRE CHAUD 54

Mix de folhas frescas orgânicas, queijo de cabra crottin, acompanhados de damasco seco e morangos, finalizado com mel
Mix of fresh organic leaves, croutin goat's cheese, dried apricots and strawberries with honey

PRINCIPAIS MAIN DISHES

POLVO GRElhADO (Dayse Xavier) 118

Perna de polvo grelhada, servida com batatas calabresas ao murro na manteiga de ervas

Grilled octopus served with Calabrian potatoes punched in herb butter
Assim como as obras de Dayse Xavier, que têm o elemento água como principal referência, este clássico culinário à base de frutos do mar ganha destaque especial no nosso menu

SOBRECoxA GRElhADA 78

Filé de sobrecoxa grelhada à la niçoise, molho de tomate, azeitonas pretas e manjeriçã fresco

Grilled chicken thighs à la niçoise, tomato sauce, black olives and fresh basil

CARRÉ DE CORDEIRO 112

Carré de cordeiro servido com mousseline de batata baroa e ragu de cogumelos selados no azeite, finalizado com cebolinha
Rack of lamb served with baroa potato mousseline and mushroom ragout seared in olive oil, finished with chopped chives

DOURADO MEUNIERE 98

180g de dourado fresco com legumes e limão caramelizado, molho meunier e quenelle de pérolas de shoyu
180g fresh sea bream with vegetables and caramelized lemon, meunier sauce and quenelle of shoyu pearls

BIFE ANCHO 98

200g de um macio e saboroso bife ancho com molho chimichurri e batatas rústicas
200g of tender and tasty rib Rib eye steak with chimichurri sauce and rustic potatoes

MAGRET DE PATO 102

Peito de pato grelhado com molho malbec, servido com um cremoso purê de batata inglesa com pedaços de tartufo
Grilled duck breast, with malbec sauce, served with a creamy English potato puree with pieces of tartufo

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".

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	48
<i>Cachaça, xarope simples, sumo de limão, maracujá, clara de ovo</i> <i>Cachaça, simple syrup, lemon juice, passion fruit, egg white</i>	
JARDIM DOS SONHOS	48
<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>	
TROPICÁLIA VERDE	48
<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>	
VERÃO SONHADO	48
<i>Vodka, Cointreau, Sweet and Sour, xarope de toranja, água sem gás</i> <i>Vodka, Cointreau, sweet and sour, grapefruit syrup, still water</i>	
HORIZONTE FANTÁSTICO	48
<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>	
BRISA CELESTIAL	48
<i>Rum Havana 7, xarope de mel, sumo de limão, angostura</i> <i>Havana 7 rum, honey syrup, lemon juice, angostura</i>	
AÇAÍ JULEP	48
<i>Whisky Singleton, açaí, sumo de limão, xarope simples, hortelã</i> <i>Singleton whisky, açai, lemon juice, simple syrup, mint</i>	
TEMPESTADE TROPICAL	48
<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>	
CAPITÃO JORGE	48
<i>Cachaça envelhecida, limão, maracujá, xarope de cravo e canela</i> <i>Aged cachaça, lemon, passion fruit, clove syrup and cinnamon</i>	
CAIPIRINHA IAWOTIKÁWA	48
<i>Cachaça, purê de jaboticaba, uva roxa, limão siciliano</i> <i>Cachaça, jaboticaba puree, purple grapes, sicilian lemon</i>	
TROPICAL GIN	40
<i>Gin, Red Bull Tropical e laranja</i> <i>Gin, Tropical Red Bull and orange</i>	
MELANCITA	40
<i>Gin, Red Bull Melancia, limão</i> <i>Gin, Watermelon Red Bull and lemon</i>	
APEROL PEACH	40
<i>Red Bull de Pêssego e Morango, aperol, prosecco e laranja</i> <i>Peach and Strawberry Red Bull, aperol, prosecco and orange</i>	
SPRING VODKA	35
<i>Vodka, Red Bull Spring Edition Frutas Vermelhas e laranja</i> <i>Vodka, Red Bull Spring Red Fruits and orange</i>	

MOCKTAILS

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

BEBIDAS ALCOÓLICAS ALCOHOLIC BEVERAGES

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

NÃO-ALCOÓLICOS NON - ALCOHOLICS

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

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".

