

Menu

Almoço de Natal 2026

Hilton
BARRA RIO DE JANEIRO

Saladas e entradas

Mix de folhas orgânicas

Estação de queijos artesanais

Carpaccio de salmão Gravlax

Cous cous marroquino com
frutas secas

Quinoa com camarão

Salada de bacalhau

Presunto de Parma com melão

Palmito grelhado com pesto de rúcula
e castanha de caju

Caprese com manjeriço
roxo orgânico

Principais

Brandade de bacalhau com
flor de brócolis

Tender com molho de rapadura

Peru assado com chutney de manga

Tornedor de mignon ao molho malbec

Batata Rústica com Ervas Finas

Arroz à Grega

Panache de legumes gratinado

Ravioli de mozzarella de búfala ao
molho de gorgonzola e nozes

Farofa crocante

Cherne assado ao molho champagne

Sobremesas

Pavê de cacau da Bahia

Bûche de Noël

Verrine de castanha de caju
e doce de leite

Floresta Negra

Panetones e chocotones

Carolinas recheadas

Mousse verrine de romeu e julieta

Rabanada tradicional

Rabanada Hilton Barra

Hilton[®]
BARRA RIO DE JANEIRO