



#NOVAPERGULA



# P É R G U L A

R E S T A U R A N T E

## ENTRADAS *Starters*

Pão, tomate e Jamon Serrano 58  
*Bread, tomato, "Jamon Serrano"*

Azeitonas empanadas, coalhada e azeite de urucum 54 vg  
*Bread crumbs olives, labneh, urucum olive oil*

Burrata, legumes grelhados e redução de beterraba 56 vg gf  
*Burrata cheese, grilled vegetables, beetroot reduction*

Creme de baroa trufado, ovo perfeito e farofa de castanha do Pará 54 vg gf  
*Truffle baroa potato cream, perfect egg, Pará nut crumbs*

Vieira, couve-flor e quinoa crocante 68 gf  
*Scallops, cauliflower, crispy quinoa*

Tempura de lagostim, quiabo e shiitaki ao molho romesco 64 lf  
*Crayfish, okra and shiitaki tempura, romesco sauce*

Tartar de Bijupirá, tangerina e azeite defumado 62 gf lf  
*Cobia fish tartar, tangerine, smoked olive oil*

Carpaccio de filé mignon grelhado e molho Grana Padano 68 gf  
*Grilled filet mignon carpaccio, Grana Padano sauce*

## MASSAS & RISOTTO *Pasta & risotto*

Risoto de tomate, queijo Mandala e manjeriçã 74  
*Tomato risotto, Mandala cheese, basil*

Nhoque de batata doce, queijo de cabra e pimenta do reino 76 vg  
*Sweet potato gnocchi, goat cheese, black pepper*

Ravioli de picanha aos molhos de tomate e Grana Padano 78  
*Rump steak ravioli, tomato and Grana Padano sauces*

## PRINCIPAIS *Main*

Berinjela assada, cuscus marroquino e salada de pepino 74 vg  
*Roast aubergine, marrocan couscous, cucumber salad*

Polvo grelhado, batatas ao murro e molho romesco 98 lf  
*Grilled octopus, roasted potatoes, romesco sauce*

Camarão grelhado, arroz de abacaxi, coco e cardamomo 107 gf  
*Grilled prawns, pineapple, coconut and cardamom rice*

Robalo grelhado, brócolis e cenoura assada 94 gf  
*Grilled Seabass, broccoli, roast carrot*

Salmão em crosta de chia, espinafre e creme de feijão vermelho 88  
*Chia crusted Salmon, spinach, red bean sauce*

Galeto marinado, lentilha e hummus tahine 86 gf  
*Baby chicken, lentil, hummus tahine*

Filé mignon à milanesa, purê de batata ao alho e tomate cereja 92  
*Bread crumb filet mignon, garlic mashed potatoes, cherry tomatoes*

Bife de chouriço, legumes e manteiga "queimada" 98 gf  
*Sirloin steak, vegetables, brown butter*

Pernil de cordeiro, purê de baroa e aspargos grelhados 94  
*Leg of lamb, baroa potato purée, grilled asparagus*

gf Gluten Free lf Lacto Free vg Vegetarian

Será acrescido a todos os valores 10% referentes à taxa de serviço *A 10% service charge will be added to all prices*

Fiscalização Sanitária do Município do Rio de Janeiro - Tel. 2503-2280 Procon - Tel: 151 Rua da Ajuda, 5, subsolo - Centro - Rio de Janeiro - Disque segurança alimentar ALERJ (0800 282 0376)

# P É R G U L A

R E S T A U R A N T E

## **SOBREMESAS** *Dessert*

Cacau, chocolate e cupuaçu 34  
*Cocoa, chocolate, cupuaçu fruit*

Tangerina, mousse de baunilha, sorbet de tangerina e manga 32  
*Tangerine, vanilla mousse, tangerine & mango sorbet*

Tartelette de manga, creme de amêndoas e sorbet de maracujá 32  
*Mango tartelette, almond cream, passion fruit sorbet*

Torta cremosa de chocolate meio amargo, mascarpone e baunilha 30 gf  
*Creamy dark chocolate tart, mascarpone and vanilla*

Mix de sorbets variados (cupuaçu, açai, goiaba e tangerina com manga) 30 gf lf  
*Mix of Brazilian fruits sorbet (cupuaçu, açai, guava and tangerine with mango)*

Frutas da estação laminadas 28 gf lf  
*Seasonal fresh fruits*

## **CAFÉ E CHÁ** *Coffee and Tea*

Espresso 12

Espresso Duplo 14

Macchiato 14

Latte Macchiato 16

Capuccino 18

Chá 18  
*Tea*

Menu assinado por Itamar Araújo  
*Menu signed by Itamar Araújo*

gf Gluten Free lf Lacto Free

Será acrescido a todos os valores 10% referentes à taxa de serviço  
*A 10% service charge will be added to all prices*

Fiscalização Sanitária do Município do Rio de Janeiro - Tel. 2503-2280 Procon - Tel: 151  
Rua da Ajuda, 5, subsolo - Centro - Rio de Janeiro - Disque segurança alimentar ALERJ (0800 282 0376)