



Restaurante
Pérgula

MENU

ALMOÇO | LUNCH

Restaurante
Pérgula

PARA COMPARTILHAR

TO SHARE

PÃES DE QUEIJO (6/9/12)

Com Catupiry cream cheese
Cheese balls with cream cheese

DADOS DE TAPIOCA E QUEIJO COALHO

Molho de pimenta doce
Manioc cubes with curd cheese and sweet chili sauce

PASTÉIS

Queijo ou camarão com requeijão
Fried Empanadas: Cheese or prawn with cream cheese

BOLINHO DE BACALHAU

Servido com molho aioli
Cod cake served with aioli

GYOZA CROCANTE DE PORCO

Com nirá e molho ponzu
Crispy pork gyoza, nira and ponzu sauce

Escolha de 3 entradas para compartilhar

Selection of any 3 sharing starters

SALADAS & ENTRADAS

SALADS & APPETIZERS

SALADA CAPRESE

Tomate, mozzarella, pinoli e manjeriçao
Caprese salad with mozzarella, pine nuts and basil

CARPACCIO DE CARNE COM CASTANHA DO PARÁ

Molho de pesto, mix de folhas e castanhas do Pará
Beef carpaccio, mix leaves, Pará nuts and pesto dressing

CEVICHE DE PIRARUCU

Cebola roxa, tucupi, carambola, pimenta, leite de tigre, limão e coentro
Pirarucu ceviche, red onion, starfruit, chili, lime, coriander and tucupi sauce

SALADA CAESAR

Com frango grelhado / Caesar salad with grilled chicken
Com camarão grelhado / Caesar salad with grilled prawns

VIEIRAS GRELHADAS

Ratatouille à brasileira e vinagrete de maracujá
Grilled scallops, Brazilian ratatouille and passion fruit vinaigrette

TERRINE CASEIRA DE PATO

Foie gras e carne suína com chutney de manga, caju e pickles de maxixe
Homemade duck, foie gras and pork terrine, cashew, gherkin and mango chutney



SANDUÍCHES

SANDWICHES

SALMÃO GRAVLAX

Servido no pão de milho e erva doce, cream cheese e aneto

Gravlax salmon served with corn and fennel seeds bread, cream cheese and dill

WRAP

Com legumes mistos grelhados e coleslaw

Grilled mix vegetables and coleslaw

Com frango grelhado e coleslaw / Grilled chicken with coleslaw

CLUB SANDWICH

Peito de frango, bacon, ovos, tomate, alface e maionese

Chicken breast, bacon, eggs, tomato, lettuce and mayonnaise

FILÉ MIGNON

Servido na baguete de mandioca com mostarda Dijon, cebola caramelizada e queijo Asiago

Filet mignon, manioc bread, Dijon mustard, caramelized onions and Asiago cheese

HAMBÚRGUER DO COPA

Hambúrguer de picanha, pão de batata baroa, queijo Asiago, molho do Copa e chips de presunto de Parma

Copa Burger: Rump steak, baroa potato bread, Asiago cheese, crispy Parma ham and Copa sauce



PRATOS PRINCIPAIS | MAIN DISHES

RISOTTO PRIMAVERA AO AÇAFRÃO

Saffron vegetables risotto

PENNE COM CAMARÃO

Alho, alcaparras, tomate cereja, manjeriçao e queijo cottage

Penne with prawns, garlic, capers, cherry tomato, basil and cottage cheese

CAMARÃO GRELHADO

Arroz de coco, abacaxi, cardamomo e farofa de castanha de caju

Grilled prawn, coconut basmati rice, pineapple, cardamom and cashew nuts manioc flour

SALMÃO GRELHADO

Couscous à mediterrânea, salada e molho de limão galego

Grilled salmon, Mediterranean couscous, salad and lime sauce

PEITO DE FRANGO

Com salada de quinoa, legumes, vinagrete de tangerina e molho de abóbora

Chicken breast, quinoa salad, tangerine vinaigrette and pumpkin sauce

FILE MIGNON

Batatas ao alecrim e molho de jabuticaba

Filet mignon, rosemary potatoes and jabuticaba sauce

WAGYU ENTRECÔTE GRELHADO

Com legumes grelhados ao molho chimichuri de rúcula

Grilled wagyu beef, grilled vegetables and rocket chimichuri sauce

PICADINHO DO COPA

Servido com arroz de legumes salteados, farofa de banana, ovo frito e batata noisette

Beef casserole served with rice, sautéed vegetables, banana manioc flour, fried egg and noisette potatoes

COSTELINHA SUÍNA

Purê de batata ao alho confit, farofa de biju e molho hoisin de goiaba

Pork ribs, potato purée with confit garlic, manioc flour and hoisin guava sauce

SOBREMESAS

DESSERTS

BOLO DE CHOCOLATE

Com brigadeiro e chantilly de baunilha

Chocolate cake, Brazilian ganache and vanilla chantilly

PAIN PERDU

Rabanada de brioche, sorvete de chessecake e sorbet

de frutas vermelhas

French toast brioche, cheesecake ice cream and red berries sorbet

TORTA BRULÉE

Torta de queijo brulée com sorbet de goiaba e esponja de goiabada

Cheesecake brullée with guava sponge and sorbet

SORVETES E SORBETS

Ice cream and sorbets

FRUTAS DA ESTAÇÃO LAMINADAS

Seasonal fresh fruits

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)

MENU

JANTAR | DINNER

Restaurante
Pérgula

PARA COMPARTILHAR

TO SHARE

PÃES DE QUEIJO (6/9/12)

Com Catupiry cream cheese
Cheese balls with cream cheese

DADOS DE TAPIOCA E QUEIJO COALHO

Molho de pimenta doce
Manioc cubes with curd cheese and sweet chili sauce

PASTÉIS

Queijo ou camarão com requeijão
Fried Empanadas: Cheese or prawn with cream cheese

BOLINHO DE BACALHAU

Servido com molho aioli
Cod cake served with aioli

GYOZA CROCANTE DE PORCO

Com nirá e molho ponzu
Crispy pork gyoza, nira and ponzu sauce

Escolha de 3 entradas para compartilhar

Selection of any 3 sharing starters

SALADAS & ENTRADAS

SALADS & APPETIZERS

PALMITO PUPUNHA ASSADO

Com manteiga de cumarú
Baked palm heart with cumarú butter

SALADA CAPRESE

Tomate, mozzarella, pinoli e manjericão
Caprese salad with mozzarella, pine nuts and basil

CARPACCIO DE CARNE COM CASTANHA DO PARÁ

Molho de pesto, mix de folhas e castanhas do Pará
Beef carpaccio, mix leaves, Pará nuts and pesto dressing

CEVICHE DE PIRARUCU

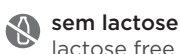
Cebola roxa, tucupi, carambola, pimenta, leite de tigre,
limão e coentro
Pirarucu ceviche, red onion, starfruit, chili, lime, coriander
and tucupi sauce

VIEIRAS GRELHADAS

Purê de abóbora e coulis de maracujá
Grilled scallops, pumpkins purée, crispy cabbage
and passion fruit coulis

TERRINE CASEIRA DE PATO

Foie gras e carne suína com chutney de manga, caju e pickles de maxixe
Homemade duck, foie gras and pork terrine, cashew, gherkin
and mango chutney



SANDUÍCHES

SANDWICHES

SALMÃO GRAVLAX

Servido no pão de milho e erva doce, cream cheese e aneto

Gravlax salmon served with corn and fennel seeds bread, cream cheese and dill

WRAP

Com legumes mistos grelhados e coleslaw

Grilled mix vegetables and coleslaw

Com frango grelhado e coleslaw / Grilled chicken with coleslaw

CLUB SANDWICH

Peito de frango, bacon, ovos, tomate, alface e maionese

Chicken breast, bacon, eggs, tomato, lettuce and mayonnaise

FILÉ MIGNON

Servido na baguete de mandioca com mostarda Dijon, cebola caramelizada e queijo Asiago

Filet mignon, manioc bread, Dijon mustard, caramelized onions and Asiago cheese

HAMBÚRGUER DO COPA

Hambúrguer de picanha, pão de batata baroa, queijo Asiago, molho do Copa e chips de presunto de Parma

Copa Burger: Rump steak, baroa potato bread, Asiago cheese, crispy Parma ham and Copa sauce



sem lactose
lactose free



sem glúten
gluten free



vegetariano
vegetarian

PRATOS PRINCIPAIS | MAIN DISHES

RISOTTO DE VIEIRAS

Abóbora e aspargos

Scallops risotto with pumpkin and asparagus

LINGUINE AO FRUTOS DO MAR

Camarão, lula, vieira, manjeriço e molho de tomate

Seafood linguine with prawn, squid, scallop, basil and tomato sauce

CAMARÃO GRELHADO

Arroz de coco, abacaxi, cardamomo e farofa de castanha de caju

Grilled prawn, coconut basmati rice, pineapple, cardamom and cashew nuts manioc flour

SALMÃO GRELHADO

Vagem, aspargos e tomate cerejas salteadas, azeitonas pretas e coulis de pimentão vermelho

Grilled salmon, green beans, asparagus, sautéed cherry tomato, black olives and bell peppers coulis

PIRARUCU GRELHADO NA FOLHA DE BANANEIRA

Ratatouille à brasileira, purê de banana da terra e molho beurre blanc

Grilled pirarucu on banana leaf, Brazilian ratatouille, banana purée and beurre blanc sauce

GALETINHO MARINADO COM ESPECIARIAS TOMILHO E MEL

Quinoa com legumes e molho de pitanga

Marinated baby chicken with spices, thyme, honey, quinoa with vegetables and pitanga sauce

FILÉ MIGNON

Purê de batata baroa ao funghi, azeite trufado, brócolis salteado e molho de vinho tinto

Filet mignon, baroa potato purée with dry mushroom, truffle oil, sautéed broccoli and red wine sauce

WAGYU ENTRECÔTE GRELHADO

Legumes verdes, batatas assadas ao molho chimichurri de rúcula

Grilled wagyu beef, green vegetables, roast potatoes and rocket chimichuri sauce

PICADINHO DO COPA

Servido com arroz de legumes salteados, farofa de banana, ovo frito e batata noisette

Beef casserole served with rice, sautéed vegetables, banana manioc flour, fried egg and noisette potatoes

STINCO DE CORDEIRO BRASEADO

Couscous Marroquino ao curry e passas, salada de pepino e iogurte

Grilled lamb shin served with curried Moroccan couscous with raisins and cucumber yogurt dressing

SOBREMESAS

DESSERTS

MOUSSE DE CHOCOLATE 66%

Com tangerina

Chocolate mousse with tangerine

PAVLOVA

Suspiro com gel de frutas vermelhas e creme de baunilha

Meringue with red fruit sauce and vanilla cream

TORTA BRULÉE

Torta de queijo brulée com sorbet de goiaba e esponja de goiabada

Cheesecake brullée with guava sponge and sorbet

SORVETES E SORBETS

Ice cream and sorbets

FRUTAS DA ESTAÇÃO LAMINADAS

Seasonal fresh fruits

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)

MENU
PISCINA | POOL

Restaurante
Pérgula

PARA COMPARTILHAR | TO SHARE

PÃES DE QUEIJO (6/9/12)

Com Catupiry cream cheese
Cheese balls with cream cheese

DADOS DE TAPIOCA E QUEIJO COALHO

Molho de pimenta doce
Manioc cubes with curd cheese and sweet chili sauce

PASTÉIS

Queijo ou camarão com requeijão
Fried Empanadas: Cheese or prawn with cream cheese

BOLINHO DE BACALHAU

Servido com molho aioli
Cod cake served with aioli

GYOZA CROCANTE DE PORCO

Com nirá e molho ponzu
Crispy pork gyoza, nira and ponzu sauce

Escolha de 3 entradas para compartilhar

Selection of any 3 sharing starters

REFRESCANTES | LIGHT MEALS

DUO DE MELÃO E PRESUNTO ITALIANO

Salada verde com vinagrete de balsâmico
Duo melon and Italian Parma ham, green salad and balsamic vinaigrette

SALADA CAPRESE

Tomate, mozzarella, pinoli e manjeriço
Caprese salad with mozzarella, pine nuts and basil

CARPACCIO DE CARNE COM CASTANHA DO PARÁ

Molho de pesto, mix de folhas e castanhas do Pará
Beef carpaccio, mix leaves, Pará nuts and pesto dressing

CEVICHE DE PIRARUCU

Cebola roxa, tucupi, carambola, pimenta, leite de tigre, limão e coentro
Pirarucu ceviche, red onion, starfruit, chili, lime, coriander and tucupi sauce

VIEIRAS GRELHADAS

Ratatouille à brasileira e vinagrete de maracujá
Grilled scallops, Brazilian ratatouille and passion fruit vinaigrette

RILLETTE DE SALMÃO CASEIRA

Salada de tomate e pepino com iogurte e curry
Homemade salmon rillete, tomato and cucumber salad with curried yogurt dressing

 sem lactose
lactose free

 sem glúten
gluten free

 vegetariano
vegetarian

SANDUÍCHES | SANDWICHES

SALMÃO GRAVLAX

Servido no pão de milho e erva doce, cream cheese e aneto
Gravlax salmon served with corn and fennel seeds bread, cream cheese and dill

WRAP

Com legumes mistos grelhados e coleslaw
Grilled mix vegetables and coleslaw
Com frango grelhado e coleslaw / Grilled chicken with coleslaw

CLUB CIABATTA

Peito de frango, bacon, ovos, queijo, tomate, alface e maionese
Chicken breast, bacon, eggs, cheese, tomato, lettuces and mayonnaise

FILÉ MIGNON

Servido na baguete de mandioca com mostarda Dijon, cebola caramelizada e queijo Asiago
Filet mignon, manioc bread, Dijon mustard, caramelized onions and Asiago cheese

HAMBÚRGUER DO COPA

Hambúrguer de picanha, pão de batata baroa, queijo Asiago, molho do Copa e chips de presunto de Parma
Copa Burger: Rump steak, baroa potato bread, Asiago cheese, crispy Parma ham and Copa sauce

SOBREMESAS | DESSERTS

BOLO DE CHOCOLATE

Com brigadeiro e chantilly de baunilha
Chocolate cake, Brazilian ganache and vanilla chantilly

PINACOLADA DO PÉRGULA

Abacaxi, coco, sorvete
Pérgula Pinacolada style

SORVETES E SORBETS

Ice cream and sorbets

FRUTAS DA ESTAÇÃO LAMINADAS

Seasonal fresh fruits

SORVETES | ICE CREAM

ICE CREAM & SORBETS

01 Bola / One Scoop
02 Bolas / Two Scoops

SABORES DOS SORVETES / ICE CREAM FLAVORS

Fiordilatte, Cappucino, Chocolate Suave

SABORES DOS SORBETS / SORBET FLAVORS

Mango & Ginger, Lemon, Cupuaçu, POP Colada, Maracujá

CHANTILLY CREAM EXTRA

Extra Chantilly

FRUTAS EXTRAS

Extra Fresh Fruit



COQUETÉIS E MILKSHAKES | FROZEN COCKTAIL & MILK SHAKE

MILK SHAKE

Sorvete ou Sorbet da sua Escolha Batido com Leite
Ice Cream or Sorbet of your Choice Whipped with Milk

ALCOÓLICOS / ALCOHOLICS

MAI TAI

Rum, Sorbet de Abacaxi com Coco e Amêndoas
Dark Rum, Pineapple Coconut Sorbet and Almonds

CAIPIRINHA

Cachaça Orgânica Yaguara e Sorbet de Limão Siciliano
Yaguara Organic Cachaça and Lemon Sorbet

PICK ME UP

Rum Envelhecido, Sorbet de Cappuccino, Chocolate e Amêndoas
Dark Rum, Capuccino Ice Cream, Chocolate and Almonds

COQUETÉIS PÉRGULA PISCINA | PÉRGULA POOL COCKTAILS

RED PASSION - Frutado/Fruity

Vodka Ketel One, Maracujá, Xarope de Hibisco e Physalis
Ketel One Vodka, Passion Fruit, Hibiscus Syrup and Physalis

TEA AND TONIC - Refrescante/Refreshing

Gin Tanqueray Ten, Camomila, Limão e Água Tônica
Tanqueray Ten Gin, Camomile, Lime and Tonic

BY THE POOL - Saboroso/Tasty

Vodka com Infusão de Aroeira, Melancia, Cardamomo e Hortelã
Mastic Pepper Infused Vodka, Watermelon, Cardamom and Mint Leaves

TROPICÁLIA - Frutado/Fruity

Tequila Jose Cuervo Tradicional, Manga e Gengibre
Jose Cuervo Tradicional Tequila, Mango and Ginger

GOD BLESS THE TEA - Saboroso/Tasty

Rum Bacardi 8 años, Chá Mate Natural, Limão e Cardamomo
Bacardi 8 años Rum, Natural Brazilian Tea, Lime and Cardamom

COPA SUMMER SPRITZ - Agridoce/BitterSweet

Vodka Ketel One, Aperol, Shrub de Morango e Limão
Ketel One Vodka, Aperol, Strawberry Shrub and Lime

EL MOJITO - Refrescante/Refreshing

Rum Bacardi, Hortelã, Limão e Água com Gás
Bacardi Carta Blanca Rum, Mint Leaves, Lime and Sparkling Water

GRAND RICKEY - Refrescante/Refreshing

Gin Tanqueray TEN, Xarope de Gengibre, Limão, Tônica e Angostura
Tanqueray TEN Gin, Ginger Syrup, Lime, Tonic and Angostura Bitters

PIÑA COLADA - Saboroso/Tasty

Rum Bacardi, Nosso Creme Especial de Coco e Abacaxi
Bacardi Rum, our Special Coconut Cream and Pineapple

CAIPIRINHA - Traditional Brazilian Cocktail

Cachaça Leblon, Limão e Açúcar
Leblon Cachaça, Lime and Sugar

COQUETÉIS CLÁSSICOS / CLASSIC COCKTAILS

Será um prazer preparar seu coquetel clássico preferido!
Will be a pleasure to create your favorite cocktail!

PARA COMPARTILHAR | TO SHARE

PÉRGULA SANGRIA 1,2L

Vinho Tinto, Maçã Verde, Maracujá Vermelho e Citrus Soda Natural
Red Wine, Green Apple Shrub, Red Passion and Citrus Natural Soda

WHITE PUNCH SANGRIA 1,2L

Rum com Gergelim Tostado, Pera, Vinho Branco e Shrub de Abacaxi
White Wine, Toasted Sesame Rum, Pear and Pineapple Shrub

CHAMPAGNE & ESPUMANTES

CHAMPAGNE & SPARKLING WINES

Estrelato Dom Cândido Rosé Brut - Brasil / Brazil

Cave Geisse Brut - Brasil / Brazil

Veuve Clicquot Brut - Reims

VINHOS BRANCOS | WHITE WINES

Lidio Carraro Dádivas Chardonnay - Brasil / Brazil

Triade Falasco Chardonnay - Argentina

Lauca Sauvignon Blanc - Chile

VINHOS ROSÉS | ROSÉ WINES

Routhier & Darricarrère Marie Gabi Rosé - Brasil / Brazil

Villa Francioni Assemblage Rosé - Brasil / Brazil

VINHOS TINTOS | RED WINES

Salton Paradoxo Cabernet Sauvignon - Brasil / Brazil

Triade Falasco Malbec - Argentina

Anakena Carménère - Chile

SEM ÁLCOOL | NO ALCOHOL

COPA ICED TEA

Chá Gelado de Capim Limão

Fresh Made Lemongrass Iced Tea

FLOWER ICED TEA

Chá Gelado de Hibisco

Fresh Made Hibiscus Iced Tea

RIO ICED TEA

Natural, com Limão ou Maracujá

Fresh Made, with Lime or Passion Fruit

CERVEJAS | BEER

BOHEMIA AMERICAN LAGER 355ml - AmBev

STELLA ARTOIS AMERICAN LAGER 275ml - Stella Artois

ÁGUA, SUCO E REFRIGERANTES | SOFT DRINKS

ÁGUA MINERAL COM OU SEM GÁS / SPARKLING OR STILL MINERAL WATER (310ml)

ÁGUA DE COCO / COCONUT WATER

SUCO DE FRUTAS / FRUIT JUICES

SUCO DO DIA / SEASONAL JUICE

REFRIGERANTES / SODAS

ÁGUA TÔNICA SCHWEPES / SCHWEPES TONIC WATER

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)