






ITAI PÚ
RESTAURANT

ITAIPU CLÁSSICOS

ENTRADAS

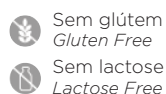
STARTERS

-  Vitello tonnato 55
Veal with tuna sauce
-   Camarão com texturas de manga 58
Prawn with mango textures
-  Sopa fria de melão, picles de legumes e presunto pata negra 46
Cold melon soup, vegetables pickles and pata negra ham
- Capuccino de cogumelo, funghi porcini e espuma de foie gras 58
Mushroom capuccino, funghi porcini and foie gras foam
-  Steak tartare e falso ovo 58
Steak tartare and mock egg

PRATOS PRINCIPAIS

MAIN COURSES

- Tournedo rossini 195
Beef Tournedos, foie gras, black truffle and madeira sauce
- Robalo a la menier com creme de espinafre e aspargos 128
Meunière sea bass with spinach cream and asparagus
-  Pato na laranja 152
Classic Orange duck
-   Moqueca de lagosta e arroz com coco 168
Stew Lobster moqueca with coconut rice
-  Risoto milanês com bife Waguy bourgignone 152
Milanese risotto with bourgignone wagyu beef



Todos os preços estão em Reais
All prices are in Real (Brazilian currency)

Couvert - 20 por pessoa
Couvert - 20 per person






@BelmondHoteldasCataratas

#TheArtofBelmond

ITAIPU SIGNATURE



ENTRADAS

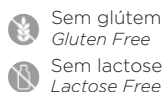
STARTERS

-  Polvo grelhado, creme de batata, mandioca crocante e menta huacatay 68
Grilled octopus with potato cream, crispy cassava and Peruvian mint
-   Atum, vieira, ostra, pepino e ciboulette 62
Tuna, scallop, oyster, cucumber and ciboulette
-   Ceviche de Salmão 58
Salmon ceviche
- Beterraba, queijo de cabra e folhas de mostarda 56
Beetroot, goat cheese and mustard leaves
- Caldo de piranha, camarão e vieira em massa folhada 62
Piranha broth, prawn and scallop in puff pastry

PRATOS PRINCIPAIS

MAIN COURSES

- Ravioli de queijo manteigoso, aspargos verdes, cogumelos e caldo de trufa 95
"Mantecoso" Cheese ravioli, green asparagus, mushrooms and truffle broth
- Rabo de boi ao molho Pedro Ximenez, tendão, tutano, batata cremosa e foie gras 175
Oxtail in Pedro Ximenez sauce with sinew, marrow, creamy potato and foie gras
- Gnocchi verdes, bochecha de porco, farofa e pinhões 105
Green gnocchi with pork cheek, toasted cassava farofa and pine nuts
-  Pirarucu, beurre blanc, legumes brasileiros e farofa de banana 125
Pirarucu fish, beurre blanc, brazilian vegetables and banana manioc flour
-  Leitão confit, cinza de berinjela, alho branco, abacaxi brûlée e cinco especiarias 168
Baby pork confit, eggplant ash, white garlic, pineapple brûlée and five spices
- Entrecote Wagyu 300gr com Orechiette cacio e pepe 280
Wagyu entrecote 300gr with Orechiette cacio and pepe







Todos os preços estão em Reais
All prices are in Real (Brazilian currency)

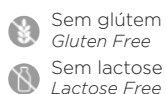
Couvert - 20 por pessoa
Couvert - 20 per person

@BelmondHoteldasCataratas

#TheArtofBelmond

SOBREMESAS
DESSERTS

	Crumble de maçã, butterscotch e sorvete de pistache <i>Apple crumble with butterscotch and pistachio ice cream</i>	38
	Fondant de milho com creme de goiabada e sorvete de queijo <i>Corn pudding with guava and cheese ice cream</i>	38
	Texturas de chocolate brasileiro <i>Chocolate selection in all forms</i>	38
	Panna cotta de capim cidreira, gengibre e mirtilo <i>Lemongrass panna cotta with ginger and blueberries</i>	38
	Crème brûlée de cumaru e framboesas <i>"Cumaru" crème brûlée with raspberries</i>	38
	Pavlova creme patissiere e berries <i>Pavlova cream patissiere and berries</i>	38
	Seleção de queijos <i>Selection of cheeses</i>	68



Todos os preços estão em Reais
All prices are in Real (Brazilian currency)

Couvert - 20 por pessoa
Couvert - 20 per person

@BelmondHoteldasCataratas

#TheArtofBelmond