

# P É R G U L A

## R E S T A U R A N T E

Couvert: pão da casa, antepasto de berinjela e pimentões marinados, sardella 25  
Couvert: Selection of homemade breads, marinated eggplant and roasted bell pepper antipasto, "sardella"  
(1)

### ENTRADAS Starters

- Salada de cevadinha & lentilha, falafel de lentilha, 46  
rúcula, vinagrete de castanha do Pará  
*Barley and lentil salad, lentil falafel, arugula, Brazil nuts vinaigrette*  
(1)
- Salada orgânica de queijo de cabra, beterraba 54  
*Organic goat cheese, beet salad*
- Carpaccio de tomate orgânico, pão frito, tapenade, 35  
vinagrete de água de tomate  
*Organic tomato carpaccio, fried bread, tapenade, tomato vinaigrette*  
(1)
- Queijo de ovelha da serra em crosta, salada de brotos, 72  
figos, melão  
*Sheep's milk cheese, micro greens salad, figs, sugarcane molasses*  
(1)
- Vieiras grelhadas, feijão manteiguinha de Santarém, ova de mujol 79  
*Grilled scallops, Santarém butter beans, mujol roe*
- Tagliata tonnata, roast beef, atum confit, pickles de maxixe 52  
*Tagliata tonnata, roast beef, tuna confit, "maxixe" pickles*  
(1)

### PRINCIPAIS Main

- Couve flor, amêndoa, centeio, alcaparra, uva verde 42  
*Cauliflower, almond, rye, capers, green grape*
- Lasagna de legumes, mozzarella di búfala, 54  
molho de tomate cereja  
*Vegetables lasagna, fresh buffalo mozzarella, cherry tomato sauce*
- Nhoque de aipim manteiga, lagostim, bottarga 96  
*Cassava gnocchi, langoustine, bottarga roe*  
(1)
- Risotto de abóbora, espinafre, sementes de abóbora 68  
e kabocha na brasa  
*Pumpkin risotto, spinach, pumpkin seeds, grilled kabocha*
- Tagliatelle, ragu de cordeiro, alcachofra 74  
*Tagliatelle, lamb ragout, artichoke*  
(1)
- Tortelloni de cogumelo e avelã in brodo, couve Toscana 74  
*Mushroom and hazelnut tortelloni in "brodo", kale*  
(1)
- Arroz vermelho de polvo, alho poró, cebola roxa, 82  
pimenta de cheiro  
*Red rice, octopus, leeks, red onion, fresh chili pepper*
- Peixe do dia, brócolis, batatas assadas, molho bisque 110  
*Catch of the day, broccoli, baked potatoes, bisque sauce*
- Feijão branco à Puttanesca, camarões VG na brasa 118  
*White beans in "Puttanesca" sauce, grilled shrimps*  
(1)
- Peito de frango orgânico alla Cacciatora, polenta 88  
*Organic chicken breast in "Cacciatora" style, polenta*  
(1)
- Filet mignon à milanesa, salada de rúcula selvagem 92  
tomates San Marzano, queijo coalho  
*Breaded filet mignon, arugula salad, San Marzano tomatoes, Brazilian curdled cheese*  
(1)
- Barriga de porco, purê de inhame, roti de jabuticaba, 68  
cebolas glaceadas  
*Pork belly, yam purée, "jabuticaba" roti, glazed onions*

Picadinho do Copa *Copa Casserole Beef*  
Arroz de legumes, banana grelhada, ovo frito, farofa de biju e crocante de mandioca 86  
*Vegetables rice, grilled banana, fried egg, biju "farofa" and manioc chips*

### NA BRASA Parrilla

- Fraldinha Angus 116 *Angus beef flank steak*
- Porter House (2 pessoas) 260 *Porter House (2 pax)*
- Picanha 128 *Sirloin cap*
- Galeto 78 *Spring chicken*
- Ancho 116 *Rib eye*
- Costeleta de Cordeiro 126 *Lamb chops*

#### Corte do Dia *Daily Special* sob consulta upon request

Coração do Palmito Pupunha na casca 78  
*Heart of Palm*

Molhos: Pequeno chimichurri, salsa cruda, mostarda (1), manteiga de ervas  
*Sauces: Small chimichurri, salsa cruda, mustard (1), herb butter*

#### Acompanhamentos *Sides* 26

- Coleslaw defumada *Smoked coleslaw* (1)
- Legumes na Brasa *Grilled vegetables*
- Farofa de biju com pimenta *Biju "farofa" with fresh chili pepper*
- Feijão cavalo *Cranberry beans*
- Arroz basmati *Basmati rice*
- Espinafres salteados *Sauteed spinach*
- Batata frita *French fries*
- Creme de milho *Creamed corn* (1)



#TASTEOFBELMOND



## **SOBREMESAS** *Desserts*

Tiramisù 30  
*Tiramisù*  
(1)

Seleção de doces e queijos brasileiros 38  
*Selection of Brazilian cheeses and desserts*

Bolo de aipim com sorvete de cumarú 28  
*Cassava cake with tonka bean ice cream*

Pannacotta de coco vegana 28  
Abacaxi queimado, hibisco, erva doce  
*Vegan coconut pannacotta*  
*Charred pineapple, hibiscus, wild fennel*

Torta de chocolate meio amargo 30  
*Dark chocolate cake*

Frutas laminadas 26  
*Seasonal fresh fruits*

O ALÉRGENO DESIGNADO É:  
*THE DESIGNATED ALLERGEN IS:*

(1) Glúten\* *gluten\**

\* Presente no trigo, centeio, cevada, aveia e suas estirpes hibridizadas.

*\* Present in wheat, rye, barley, oats and crossbred hybrid.*

**ALÉRGICOS:** Informamos que não possuímos uma cozinha específica para manipulação de alimentos livres de alergênicos, portanto, nossos pratos podem conter traços de glúten. Caso possua algum tipo de restrição alimentar, favor informar ao garçom antes de realizar seu pedido

*ALLERGIC: The hotel does not have a specific kitchen to prepare allergens free dishes, then, some dishes can contain traces of gluten. If you have food restrictions, please, notify our staff before ordering or ask for further information.*

Será acrescido a todos os valores 10% referente à taxa de serviço. "Se beber, não dirija". *A 10% service charge will be added to all prices. "If you drink, do not drive".*

É proibida a venda, oferta, entrega e permissão de consumo de bebida alcoólica, ainda que gratuitamente, aos menores de 18 (dezoito) anos.

Lei 6153 de 05 de janeiro de 2012 e artigo 243 da Lei Federal 8069 de 13 de julho de 1990. Fiscalização Sanitária do Município do Rio de Janeiro - Tel.: 1746  
Comissão de Defesa do Consumidor Tel: 0800 285 2121 - Procon - Tel: 151- Av. Rio Branco, 25 - Centro - Rio de Janeiro - RJ.