

# P É R G U L A

R E S T A U R A N T E

Pães de fermentação natural, biscoito de polvilho, creme de queijo canastra defumado, hummus de castanha-do-pará (1,2,3,4,5) 55  
*Sourdough breads, "polvilho" bread, smoked canastra cream cheese, Brazilian nut hummus (1,2,3,4,5)*



## ENTRADAS E SALADAS *Starters and Salads*

- Crocante de lagosta, molho remoulade, pérolas tucupi 95  
*Lobster crunch, remoulade sauce, tucupi pearls and cilantro sprouts (1,2,4,6,8)*
- Steak tartar de avestruz defumado, ova mujol e chips de mandiocinha (1,2,4,5,6,7) 130  
*Smoked ostrich tartare, grey mullet roe and cassava chips (1,2,4,5,6,7)*
- Salada de beterraba orgânica assada, brotos variados, queijo de cabra da serra, figo, molho balsâmico e mel de jataí (2,3) 70  
*Roasted organic beetroot salad, sprouts, goat cheese, figs, balsamic dressing and jatai honey (2,3)*
- Crudo de atum, avocado, quinoa crocante, pimenta cumari e chicória do Pará (4,7) 92  
*Tuna crudo, avocado, crispy quinoa, cumari pepper and chicory from Pará (4,7)*
- Salada de pato defumado, maçã, gel de jabuticaba, endívias, melão e castanhas de caju (3) 90  
*Smoked duck salad, apple, jabuticaba gel, endives, molasses and cashew nuts (3)*



## MASSAS E RISOTO *Pasta and Risotto*

- Ravioli de queijo canastra defumado, molho de tomates cereja e azeite de manjeriço (1,2,4,6) 115  
*Smoked Canastra cheese ravioli, cherry tomato sauce and basil extra virgin olive oil (1,2,4,6)*
- Risoto de shitake, emulsão de trufas e "pangrattato" de castanha de caju (1,2,3,4) 140  
*Shiitake mushroom risotto, truffle foam and cashew nuts breadcrumbs (1,2,3,4)*
- Linguini com lagostins, alcachofras, molho cítrico, tomates cereja (1,2,4,6,8) 165  
*Linguini with langoustine, artichokes, citrus sauce, cherry tomatoes (1,2,4,6,8)*
- Cavatelli nero di seppia, king crab, molho bercy, tomates concassé, tuille de pimenta dedo de moça (1,2,4,6,8) 145  
*Cavatelli nero di seppia, kingcrab, bercy sauce, tomatoes concasse style, red hot chili pepper tuille (1,2,4,6,8)*
- Caneloni de rabada gratinado, fonduta de queijos brasileiros, puxuri e pesto de agrião (1,2,3,4,6) 115  
*Oxtail cannelloni au gratin, Brazilian cheese fonduta, "puxuri" and watercress pesto (1,2,3,4,6)*



## PRINCIPAIS *Main Course*

- Moqueca de pirarucu e camarão com farofa de jambu (serve 2 pessoas) (2,3,4,5,7,8) 400  
*Pirarucu and shrimp moqueca with jambu farofa (serves 2 people) (2,3,4,5,7,8)*
- Salmão grelhado, arroz de abacaxi, beurre blanc de açafrão da terra (2,4,5,7) 140  
*Grilled salmon, pineapple rice, saffron beurre blanc (2,4,5,7)*
- Arroz de frutos do mar, mayo de alheira (arroz, camarão VG, polvo e vieira) (1,2,4,8) 175  
*Seafood rice, alheira mayo (rice, shrimp VG, octopus and scallop) (1,2,4,8)*
- Peixe do dia assado, abóbora moranga, velouté de leite de coco, azeite de urucum (servido com salada de folhas e palmito pupunha) (1,2,3,4,7) 145  
*Catch of the day, pumpkin, coconut milk velouté, urucum olive oil (served with salad and "pupunha" heart of palm) (1,2,3,4,7)*
- Farce de galinha da angola com trufas, mil folhas de macaxeira e roti de cogumelos (1,2,4,6) 135  
*Guinea fowl with truffles farce, cassava mille-feuille and mushroom roti (1,2,4,6)*
- Picadinho do Copa – arroz de legumes, banana grelhada, ovo, farofa de biju e crocante de mandiocinha (1,2,4,6) 135  
*Copa's casserole beef: – Vegetable rice, grilled banana, egg, biju farofa, and crunchy cassava (1,2,4,6)*



## VEGANO *Vegan*

### ENTRADAS *STARTERS*

- Berinjela assada, espuma de amêndoas, torradas veganas temperadas com páprica defumada (1,3,4,5) 65  
*Roasted eggplant, almond foam, vegan toast with smoked paprika (1,3,4,5)*
- Ceviche de lichia com melancia, aji amarillo, chips de batata doce 75  
*Lychee and watermelon ceviche, aji amarillo, sweet potato chips*
- Homus tahine de beterraba, tofu em crosta de ervas, masala e pickles de couve-flor (1,3,4,5) 75  
*Beetroot homus tahini, herb crusted tofu, masala and pickled cauliflower (1,3,4,5)*

### PRINCIPAIS *MAIN*

- Shitake salteado, bifum, molho roti vegano, tomates cereja, legumes e nirá (4) 105  
*Sautéed shitake, bifum, vegan roti sauce, cherry tomatoes, vegetables and garlic chives (4)*
- Risoto de arroz selvagem com berinjela, polpetine de lentilhas (1,3,4,5) 110  
*Wild rice aubergine risotto, lentil polpettine (1,3,4,5)*
- Nhoque de batata doce com cogumelos e fonduta de queijo vegano (1,3,4,5) 105  
*Sweet potato gnocchi with mushrooms and vegan cheese fondue (1,3,4,5)*

### SOBREMESAS *DESSERTS*

- Texturas de chocolate artesanal, morangos orgânicos, tuille de suspiro (1,3,4,5) 45  
*Artisanal chocolate textures, organic strawberries, meringue tuille (1,3,4,5)*



## NA BRASA Charcoal Grill

Cada escolha de corte inclui 1 molho  
For each protein, choose 1 sauce

<b>Fraldinha Angus</b> 190 <i>Angus flank steak</i>	<b>Costela bovina</b> 180 <i>Beef rib</i>	<b>Acompanhamentos Sides</b>	
<b>Picanha</b> 180 <i>Sirloin</i>	<b>Tomahawk</b> 450 <i>Serve 2 pessoas Serves 2 people</i>	<b>Legumes na Brasa</b> <i>Grilled vegetables</i>	35
<b>Galeto (4)</b> 85 <i>Chicken (4)</i>	<b>Camarões VG (8)</b> 200 <i>Shrimps VG (8)</i>	<b>Farofa de biju com ovos e cenoura (2,6)</b>	35
<b>Medalhão de Mignon</b> 135 <i>Beef fillet</i>	<b>Polvo (4)</b> 185 <i>Octopus (4)</i>	<b>Arroz maluco (2,4,6) ou Arroz de brócolis (2,4)</b>	40
<b>Molhos Sauces</b>		<b>Chef's rice (2,4,6) or broccoli rice (2,4)</b>	
<b>Chimichurri</b> <i>Chimichurri</i>		<b>Espinafre salteado ao alho (2)</b>	35
<b>Mostarda</b> <i>Mustard (1,2,4,5)</i>		<i>Sautéed spinach with garlic</i>	
<b>Manteiga de ervas</b> <i>Herb butter (2)</i>		<b>Batata portuguesa</b> <i>Potato chips</i>	35
<b>Molho bbq defumado</b> <i>smoked bbq sauce (1,2,4,5,7,8)</i>		<b>Pure de batata</b> <i>Potato puree (2)</i>	35
<b>Roti</b> <i>Roti (1,4)</i>		<b>Salada verde com palmito pupunha</b> <i>Palm heart salad</i>	35
<b>Gorgonzola</b> <i>Gorgonzola cheese (1,2,4,5)</i>		<b>Spaguetti ao alho e óleo</b> <i>Garlic and oil spaghetti (1,4)</i>	40
		<b>Linguini ao molho branco (1,2,4,5,6) ou tomate (1,2,4,6)</b>	40
		<i>Linguini in Béchamel sauce (1,2,4,5,6) or tomato sauce (1,2,4,6)</i>	
		<b>Salada coleslaw</b> <i>Coleslaw salad (1,4,6,7)</i>	35
		<b>Batatas sauté</b> <i>Sautéed potatoes (2)</i>	35
		<b>Risoto Grana padano (2) ou limão (2)</b>	60
		<i>Grana padano (2) or lemon risotto (2)</i>	



## SOBREMESAS Desserts

<b>Cuscuz de tapioca, calda de coco queimado, sorbet de goiaba (1,2,4,5,6)</b>	45	<b>Pudim de leite com chantilly de caramelo, tuille de amêndoas e frutas vermelhas (1,2,3,4,6)</b>	40
<i>Tapioca couscous, toasted dry coconut syrup, guava sorbet (1,2,4,5,6)</i>		<i>Milk pudding with caramel whipped cream, almond tuile and red berries (1,2,3,4,6)</i>	
<b>Torta basca de queijo canastra e sorbet de cajá (1,2,4,6)</b>	50	<b>Frutas laminadas</b>	40
<i>Canastra cheese tart and cajá sorbet (1,2,4,6)</i>		<i>Seasonal fresh fruits</i>	
<b>Mil folhas de sablé de chocolate, cremoso de maracujá, caramelo de rapadura (1,2,4,6)</b>	50	<b>Sorvete (2,3,4,6) e Sorbet (4,6)</b>	45
<i>Chocolate mille-feuille sablé, passion fruit cream, "rapadura" caramel (1,2,4,6)</i>		<i>Ice cream (2,3,4,6) and sorbet (4,6)</i>	
<b>Bolo Souza Leão, sorvete de castanhas (1,2,3,4,6)</b>	45		
<i>"Souza Leão" cake, chestnut ice cream (1,2,3,4,6)</i>			

Certos pratos e bebidas podem conter um ou mais alérgenos conforme designado pela Legislação Brasileira: RDC 727/2022 ANVISA e Lei M 6.159 / 2017.  
Certain dishes and beverages may contain one or more allergens as designated by Brazilian Legislation: RDC 727/2022 ANVISA and Lei M 6.159/2017.

OS ALÉRGENOS DESIGNADOS E OS PRODUTOS SÃO:  
THE DESIGNATED ALLERGENS AND PRODUCTS THEREOF ARE:

- |                                     |                                |                                 |
|-------------------------------------|--------------------------------|---------------------------------|
| (1) Glúten* <i>Gluten*</i>          | (4) Soja <i>Soybean</i>        | (7) Peixe <i>Fish</i>           |
| (2) Leite <i>Milk</i>               | (5) Amendoim <i>Groundnuts</i> | (8) Crustáceo <i>Crustacean</i> |
| (3) Oleaginosas** <i>Oilseeds**</i> | (6) Ovo <i>Egg</i>             |                                 |

\* Presente no trigo, centeio, cevada, aveia e suas estirpes hibridizadas. \* Present in wheat, rye, barley, oats and hybrid varieties.

\*\* Amêndoas, avelãs, castanha-de-caju, castanha-do-pará, macadâmia, nozes, pecãs, pistache, pinoli.

\*\* Almond, hazelnut, Brazilian nuts, macadamia nuts, walnut, pecans, pistachio, pine nuts.

ALÉRGICOS: Informamos que não possuímos uma cozinha específica para manipulação de alimentos livres de alergênicos, portanto, nossos pratos podem conter traços dessas substâncias. Caso possua algum tipo de restrição alimentar, favor informar ao garçom antes de realizar seu pedido.  
ALLERGIC: As the hotel does not have a separate kitchen for preparing allergen-free dishes, some dishes may contain traces of allergens. If you have any food intolerances, please, notify our staff before ordering, or ask for further information.

Nossos restaurantes e bares oferecem produtos sazonais, e sempre que possível, orgânicos (peixe, carne, legumes, laticínios, entre outros) que são, na sua maioria, provenientes de fornecedores locais. Nos esforçamos e nos comprometemos em manter e nutrir comportamentos sustentáveis.  
Our commitment toward sustainability is reflected in our product sourcing. Many of our products (including our fish, meats, produce, dairies) come from local suppliers.

O nosso café e chá são ecologicamente certificados. Os nossos fornecedores assumem o compromisso em manter e nutrir comportamentos sustentáveis.  
Our coffee and tea are green certified and come from fair trade partnerships.

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.