

Carta del Chef

Cocinar, para mí, siempre ha sido una forma de traducir historias, lugares y encuentros en sabor. A lo largo de los años he viajado, aprendido de diferentes culturas, probado lo nuevo y rescatado lo esencial. Cada experiencia que viví, dentro y fuera de las cocinas, ayudó a construir la forma en que veo y siento la gastronomía hoy: como un espacio libre, creativo y lleno de significado.

Este menú fue pensado especialmente para la aGalería, como un recorrido creativo que valora la frescura, la originalidad y la potencia de los sabores. Cada plato nace del encuentro entre la memoria y la experimentación, con ingredientes tratados con respeto y composiciones que buscan sorprender, emocionar y despertar los sentidos.

Aquí, las fronteras de la gastronomía se disuelven: las técnicas de la alta cocina se mezclan con preparaciones ancestrales, los condimentos brasileños se entrelazan con influencias asiáticas, y el Mediterráneo se encuentra con América Latina. El resultado es una cocina fusión, viva y de autor — creada para quienes aprecian la libertad de los sabores y la belleza de lo inesperado.

Sea muy bienvenido a la aGalería.

Chef Jeferson Cassão

ENTRADA

CRUDOS

Ceviche aGaleria

Pescado blanco, jugo de lima tahití, sal, ají dedo de moça/cebolla morada en brunoise, cebollín, chips de maíz.

R\$72



Ceviche Maré

Pescado blanco, salmón y pulpo, ají rojo/cebolla morada en brunoise, cebollín, sorbete de limón siciliano y salsa oriental.

R\$74



Tiradito Oriental

Rodajas de atún con salsa de soja asiática, rodajas de aguacate, mantequilla noisette y vinagreta de cebollino.

R\$66



Tonno tonnato

Atún sellado con costra de sésamo, acompañado de shoyu ahumado, cebollino y emulsión de nori con wasabi.

R\$72



Crispy Rice

Arroz frito japonés con alioli de trufa. Tártaro de atún.

R\$64



Steak tartar

Tartar de filete sazonado con cebolla morada, alcaparras, mostaza ancienne, sal, pimienta negra, salsa inglesa, cebollino y aceite de oliva. Crostini de parmesano y gelato de limón siciliano y albahaca.

R\$84

Gyoza do mar

Dumpling relleno de calamar y camarón, con chilli crisp y salsa ponzu caramelizada.

R\$64



ENSALADAS

Salada cítrica

Textura de sandía marinada en limón siciliano, mezcla de semillas, radiccio morado, lechuga frisée y salsa de mostaza infusionada con coñac y miel.

R\$46



Mix

Mezcla de hojas, tomate cherry, granola salada y citronette.

R\$42



Verde e Sol

Ensalada de hojas frescas, camarón a la parrilla, mango, palta y manzana verde, terminada con vinagreta cítrica de naranja, limón y mandarina. Una composición ligera y vibrante entre dulzura, acidez y textura.

R\$54



La vie en rose

Hummus de remolacha, remolacha asada agridulce, queso de cabra y semillas.

R\$47



C L Á S I C O S

SNACKS

Gougère frito com goiabada

R\$46

Bolitas de queso gruyère, alioli de Dijon, salsa de guayaba picante, terminadas con queso pecorino y brotes.

Croqueta de Pulpo

R\$58

Croqueta de pulpo (masa cremosa con trozos de pulpo, empanada con panko y sésamo), encurtido de hinojo y alioli de sriracha ahumada.

Bouchée

R\$64

Masa fina frita picante, acompañada de crema de moqueca y vinagreta de pulpo.

Taco suflado

R\$65

Taco con pasta de atún, ralladura de limón siciliano y pimienta layu, emulsión de limón ahumado y katsuobushi.

Katsu da Galeria

R\$69

Pan de maíz casero, kimchi de repollo, prensado y empanado de lomo de cerdo, kewpie casero.

Linguiça de salmão

R\$72

Salchicha de salmón casera, acompañada de mermelada de manzana, kiwi y pimienta de olor, farofa cítrica.



Crudo de pescado do dia

R\$79

Pescado blanco curado en miso, fermento de naranja, aceite de pimienta, infusión de limón y tempura de shiso.



CLÁSICOS

Caesar Clássica

R\$60

Lechuga americana, salsa César, pollo a la parrilla, queso parmesano rallado y crutones.

Crevettes à la Provençale

R\$72

Camarones a la parrilla, en aceite, mantequilla de ajo y hierbas, cebollino y vino blanco.

Calamari Fritti

R\$68

Aros de calamar arraial (sal y pimienta negra) empanado seco (harina de maíz y trigo), con alioli de limón, limón a la francesa, furikake y hojas de cilantro.

Shaking Beef

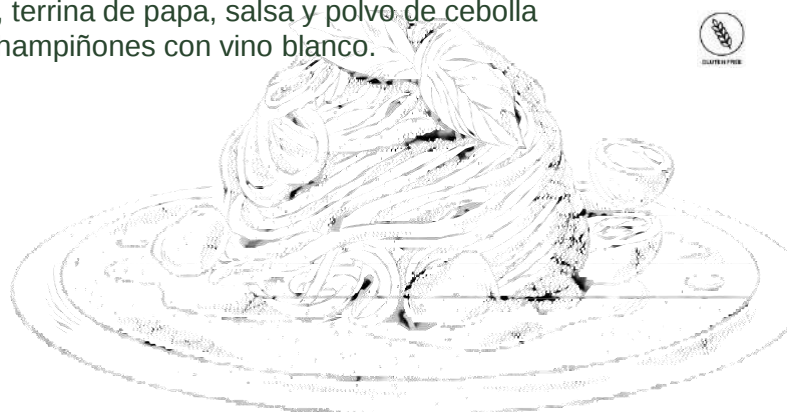
R\$89

Lomo marinado y salteado en wok, aceite y mantequilla, cebolla morada y tomate cherry, acompañado de pan nan (pan suave con costra a la parrilla y un toque mantecoso).



PRINCIPALES

P R I N C I P A L E S	Fetuccine do Mar	R\$ 139
	Fettuccine con salsa de tomate asado, camarones grises y calamar a la parrilla en mantequilla de hierbas, ajo, vino blanco y brotes.	
	Peixe tropical	R\$ 121
	Salsa miso. Pescado del día a la parrilla, curry de mango, salsa de papaya, tipo gremolata, (mantequilla de ajo, salsa miso, cebolla de verdeo y sésamo tostado en mortero) salteados en wok y farofa de castañas.	
	Cowboy Defumado	R\$ 151
	Carne de res Angus estilo Cowboy, asada durante 24 horas, terrina de yuca crujiente, pétalos de cebolla asados tostados en mantequilla y sal, alioli ahumado, demi-glace con fondue de parmesano.	
	Steak Poivre	R\$ 148
	Medallón de lomo, papas fritas y salsa poivre de pimienta verde.	 
	Gnocchi tartufo	R\$ 126
	Ñoqui artesanal (de papa), salsa aterciopelada (salsa de cebolla, salsa de trufa, glaze, fonduta), tiras de lomo, crujiente de shimeji ahumado.	
	Legumes sautés	R\$ 87
	Hummus de zanahoria, verduras del día salteadas con salsa de miso, aceite de sésamo y terrina.	 
	Linguini	R\$ 139
	Linguini al beurre blanc, con tartar de atún sazonado con cebolla morada, ají rojo, cebollino y salsa de soja ahumada.	
	Tortelli de abóbora	R\$ 129
	Pasta fresca rellena de calabaza asada, salsa bisque y camarones a la parrilla, finalizado con aceite tostado de puerro.	
	Camarão na praia	R\$ 119
	Rigatoni Terra e Alga	R\$ 98
	Un plato de pasta típicamente italiano, servido con salchicha toscana casera, alga kombu y espuma de espárragos.	
	Polpo alla Terra Verde	R\$ 170
	Pulpo a la parrilla, chili de habas, crema amarga, vinagreta de fresa y crema agria. Un diálogo entre la tierra, el mar y la acidez afrutada.	
	Mignon & Onion	R\$ 146
	Medallón de lomo a la parrilla, terrina de papa, salsa y polvo de cebolla caramelizada, espárragos y champiñones con vino blanco.	



PRINCIPALES

Braseado de costela

Costilla asada a baja temperatura, polenta blanca con fonduta de queso parmesano y salsa glaze de jabuticaba, brócoli ramificado.

R\$ 124

Cavatelli

Pasta fresca de sémola, con salsa de champiñones fermentados, cebolla brulée y hinojo, pecorino y migas de brioche.

R\$ 96



Pescado do dia

Pescado del día curado en cachaça, puré de plátano, gremolata de espárragos con flor de umeboshi y salsa de açai.

R\$ 133

Sopa de verduras del día

Consultar para más opciones veganas

R\$ 43

POSTRES

P Régua de sorbet

Helado con frutas de temporada, 3 bochas. 1 de cada helado.

R\$ 48



O Caça aos cogumelos

Champiñones avellana, crumble de funghi, helado de chocolate blanco con mezcla de champiñones. Esferificación de frambuesa.

R\$ 64

S Tarte de chocolate e caramelo

Helado de frutilla con togarashi (teja de azúcar).

R\$ 52

R Picolé passion

Paleta de maracuyá y coco, texturas de coco.

R\$ 46

E Entremet de pistache

Crema de pistacho, gel de frambuesa, bizcocho y helado de chocolate blanco caramelizado.

R\$ 52

S Pavlova de tiramissú

Relleno de café y mousse de mascarpone artesanal con un helado de café bianco, servidos sobre una fina capa de merengue crujiente.

R\$ 58

Torrija

Tostada española con caramelo de miso, helado de café y pochoclo dulce.

R\$ 48



<i>Agua / Water</i>	R\$ 11
<i>Acqua Panna Water 505 MI</i>	R\$ 35
<i>Perrier Sparkling</i>	R\$ 35
<i>Água De Coco/Coconut Water</i>	R\$ 18
<i>Refrigerante/Soda.</i>	R\$ 12
<i>Red Bull</i>	R\$ 25
<i>Sucos Naturais/Natural Juices</i>	R\$ 18
<i>Limonada Suica/Swiss Lemonade.</i>	R\$ 18
<i>Suco Misto/ Mixed</i>	R\$ 26
<i>Suco Tomate/Tomato Juice.</i>	R\$ 25

CERVEJA ARTESANAL / CRAFT BEER

<i>Abrigitte 4,6% - Witbier</i>	R\$ 28
<i>Brava 6,5% - American Ipa</i>	R\$ 28
<i>Forno 5% - Red Ale</i>	R\$ 28
<i>Ossos 5,6% - Stout</i>	R\$ 28

CERVEJAS / BEER

<i>Heineken</i>	R\$ 23 / balde (5 und)	R\$ 90
<i>Corona</i>	R\$ 23 / balde (5 und)	R\$ 90
<i>Stella Artois</i>	R\$ 23 / balde (5 und)	R\$ 90

CLASSICOS / CLASSICS**CAIPIRINHA**

Cachaça e frutas da estação.

MAGNIFICA/SELETA R\$ 43

SAGATIBA/LEBLON R\$ 40

CAIPVODKA

Vodka e frutas da estação.

Grey Goose R\$ 59

Stolichnaya R\$ 59

Ciroc/Belvedere R\$ 53

Absolut R\$ 48

Caipsake R\$ 35

DRINKS AUTORAIS

Sweet Citrus (levemente adocicado) R\$ 50

Cachaça Magnifica, licor de amêndoas, xarope de amora e limão taiti.

Cubana (cítrico/levemente adocicado) R\$ 50

Rum Havana Club 3, aperol, xarope de maracujá e abacaxi.

Oldest (cítrico/levemente adocicado) R\$ 50

Jim Beam Black, Noilly prat, xarope de caju e limão siciliano.

Guava Punch (cítrico/levemente adocicado/amargo) R\$ 50

Vodka citron, Cointreau, suco de limão siciliano e cranberry.

Germain Spritz (levemente adocicado e ácido) R\$ 50

Licor St Germain, espumante brut, bitter angostura e hortelã.

Negroni dell' autore (cítrico/levemente adocicado) R\$ 60

Gin Beefeater 24, Vermute antica formula e campari.

CLÁSSICOS / CONTEMPORÂNEOS

Aperol Spritz (levemente ácido/levemente amargo) R\$ 48
Aperol, espumante brut, água com gás e laranja.

Negroni (amargo) R\$ 45
Gin Beefeater, campari e vermute rosso e laranja.

Boulevardier (amargo/levemente adocicado) R\$ 48
Jim Beam Black, campari e vermute rosso e laranja.

Manhattan (amargo/levemente adocicado) R\$ 48
Jim Beam Black, vermute rosso, bitter angostura e cereja.

Old Fashioned (levemente adocicado) R\$ 48
Jim Beam Black, açúcar, bitter angostura e laranja.

Mojito (refrescante) R\$ 45
Rum Havana Club 3, Limão taiti, xarope de açúcar, folhas hortelã e água com gás.

Fitzgerald (cítrico/levemente adocicado) R\$ 45
Gin Beefeater, suco limão siciliano, xarope de açúcar e bitter angostura.

Margarita (cítrico/azedo) R\$ 45
Tequila Don Julio, cointreau e suco limão taiti.

Daiquiri (cítrico/azedo) R\$ 45
Rum havana 3, suco limão taiti e xarope de açúcar.

Whisky Sour (levemente adocicado/cítrico) R\$ 48
Jim Beam Black, suco limão taiti, xarope de açúcar e emulsão.

Dry Martini (seco/pouco alcoólico) R\$ 45
Gin Beefeater, vermute noilly prat e azeitona.

Sex on the Beach (levemente adocicado) R\$ 40
Vodka importada, licor de pêssego, suco Laranja e grenadine

Moscow Mule (levemente adocicado) R\$ 45
Vodka importada, suco limão taiti, xarope de açúcar e espuma de gengibre

Cosmopolitan (cítrico/levemente adocicado) R\$ 45
Vodka importada, cointreau, xarope de cranberry e suco limão siciliano

Bloody Mary (salino/umami) R\$ 45
Vodka importada, suco de tomate, bloody mix e suco de limão taiti

Espresso Martini (levemente adocicado/levemente amargo) R\$ 45
Vodka Importada, licor de café Kahlua e café expresso

Carajillo (levemente adocicado) R\$ 43
Licor 43 e café expresso

ALQUIMIA I

Na mixologia, o estudo histórico, técnico e científico das combinações de ingredientes que formam o sabor serão aplicados diretamente na coquetelaria do Insólito Boutique Hotel & Spa. Os coquetéis, terão bases alcoólicas variadas e suas diferentes famílias.

Alex Mesquita

Mixologista

WHISKYS

<i>Macallan 12 Anos Single</i>	<i>R\$ 320,00</i>
<i>Royal Salute 21 Anos</i>	<i>R\$ 195,00</i>
<i>The Glenlivet Single Malte</i>	<i>R\$ 73,00</i>
<i>Chivas 12 Anos</i>	<i>R\$ 45,00</i>
<i>Wild Turkey Bourbon</i>	<i>R\$ 45,00</i>
<i>Jim Beam Black</i>	<i>R\$ 48,00</i>
<i>Gold Label</i>	<i>R\$ 60,00</i>

CONHAQUE

<i>Remy Martin Xo</i>	<i>R\$ 350,00</i>
<i>Martell Xo</i>	<i>R\$ 490,00</i>
<i>Remy Martin VSOP</i>	<i>R\$ 115,00</i>
<i>Jerez Solera Carlos</i>	<i>R\$ 95,00</i>

RUM

<i>Zacapa XO</i>	<i>R\$ 320,00</i>
------------------	-------------------

VINHO DO PORTO

<i>Royal O Porto</i>	<i>R\$ 242,00</i>
----------------------	-------------------

TEQUILA

<i>Tequila Patron</i>	<i>R\$ 75,00</i>
<i>Don Júlio Reposado</i>	<i>R\$ 69,00</i>
<i>Don Júlio Branco</i>	<i>R\$ 55,00</i>

CACHAÇAS

<i>Magnifica Soleira</i>	<i>R\$ 56,80</i>
<i>7 Madeiras Premium</i>	<i>R\$ 25,00</i>
<i>Germana Premium</i>	<i>R\$ 22,00</i>

GIN

<i>Gin Tônica Tanqueray</i>	<i>R\$ 45,00</i>
<i>Gin Tônica Hendricks</i>	<i>R\$ 55,00</i>
<i>Gin Tônica Plymouth</i>	<i>R\$ 55,00</i>
<i>Gin Tônica Beefeater</i>	<i>R\$ 48,00</i>
<i>Gin Tônica Beefeater 24</i>	<i>R\$ 55,00</i>

DRINKS SEM ALCOOL / NON ALCOHOLIC

<i>Diamante Branco</i>	<i>R\$ 32</i>
Morango, maracujá, leite condensado e sprite.	
<i>Maçã Mule</i>	<i>R\$ 35</i>
Xarope de maçã, uva verde, citrus, espuma de uva e maçã.	
<i>Pina Colada Soft</i>	<i>R\$ 34</i>
Abacaxi, leite de coco, leite condensado e água de coco.	

Taxas de Rolha:

Corkage Fees:

Droits de bouchon :

R\$ 120,00 para vinhos / wine / vins

R\$ 140,00 para destilados / distilled

Spirits / spiritueux distillés

Restrições ou alergias consultar com o atendente, sobre sugestões.

Restrictions or allergies, consult with the attendant for suggestions.

Pour toute restriction alimentaire ou allergie, veuillez consulter le personnel pour obtenir des suggestions.

HORÁRIO DE ATENDIMENTO - OPENING HOURS: 11h00 – 22h30