

Lettre du Chef

Pour moi, cuisiner a toujours été une façon de traduire des histoires, des lieux et des rencontres en saveurs. Au fil des ans, j'ai voyagé, appris de différentes cultures, goûté de nouvelles choses et redécouvert l'essentiel.

Chaque expérience, en cuisine comme en dehors, a façonné ma vision et ma perception de la gastronomie aujourd'hui : un espace de liberté, de créativité et de sens. Ce menu a été conçu spécialement pour l'aGaleria, comme un voyage créatif valorisant la fraîcheur, l'originalité et la puissance des saveurs.

Chaque plat naît de la rencontre entre mémoire et expérimentation, avec des ingrédients traités avec respect et des compositions qui cherchent à surprendre, enthousiasmer et éveiller les sens.

Ici, les frontières de la gastronomie s'estompent : les techniques de la haute cuisine se mêlent aux préparations ancestrales, les épices brésiliennes se mêlent aux influences asiatiques, et la Méditerranée rencontre l'Amérique latine. Le résultat est une cuisine fusion vibrante et signature, conçue pour ceux qui apprécient la liberté des saveurs et la beauté de l'inattendu.

Bienvenue à l'aGaleria !

Chef Jeferson Cassão

CRUDOS

Ceviche aGaleria

Poisson blanc, jus de citron vert de Tahiti, sel, brunoise d'oignons rouges, ciboulette, chips de maïs.

R\$72



Ceviche Marée

Poisson blanc, saumon et poulpe, oignon rouge au piment/brunoise, ciboulette, sorbet sicilien et sauce orientale.

R\$74



Tiradito Oriental

Tranches de thon avec une sauce asiatique à base de soja, tranches d'avocat, beurre noisette et vinaigrette à la ciboulette.

R\$66



Tonno tonnato

Thon poêlé en croûte de sésame, accompagné de shoyu fumé, de ciboulette et d'émulsion de nori au wasabi.

R\$72



Crispy Rice

Riz frit japonais à l'aïoli à la truffe. Tartare de thon.

R\$64



Steak tartar

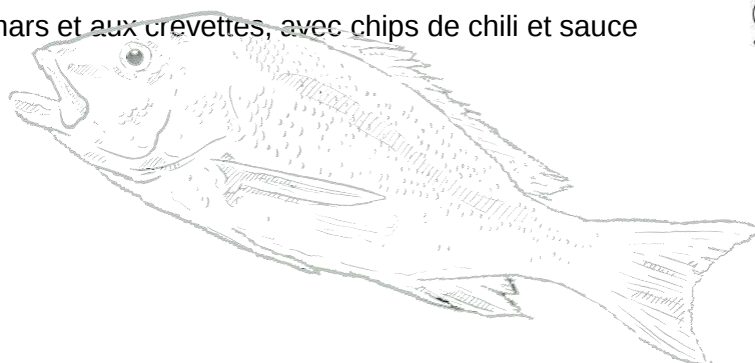
Steak tartare assaisonné d'oignons rouges, de câpres, de moutarde à l'ancienne, de sel, de poivre noir, de sauce Worcestershire, de ciboulette et d'huile d'olive. Servi avec des crostinis au parmesan et une glace sicilienne au citron et au basilic.

R\$84

Gyoza de la mer

Raviolis farcis aux calamars et aux crevettes, avec chips de chili et sauce ponzu caramélisée.

R\$64



SALADES

Salade d'agrumes

Texture de pastèque marinée au citron sicilien, graines mélangées, radicchio violet, laitue frisée et sauce moutarde infusée au cognac et au miel.

R\$46



Mix

Feuilles mélangées, tomates cerises, granola salé et citronnette (sans gluten)

R\$42



Vert et soleil

Une salade de légumes verts frais, crevettes grillées, mangue, avocat et pomme verte, agrémentée d'une vinaigrette aux agrumes d'orange, de citron et de mandarine. Une combinaison légère et vibrante de douceur, d'acidité et de texture.

R\$54



La vie en rose

Houmous de betterave, betteraves rôties aigre-douces, fromage de chèvre et graines.

R\$47



CLASSIQUES

SNACKS

Gougère frite à la pâte de goyave

R\$46

Boules de fromage Gruyère, aïoli d'jon, sauce épicée à la goyave, garnies de fromage pecorino.

Croquette de poulpe

R\$58

Croquettes de poulpe (pâte crémeuse avec des morceaux de poulpe, panée avec du panko et des graines de sésame), cornichons au fenouil et aïoli fumé à la sriracha.

Bouchée

R\$64

Pâte frite fine et épicée, servie avec de la crème de moqueca et une vinaigrette de poulpe.

Tacos soufflés

R\$65

Taco à la pâte de thon, zeste de citron sicilien et poivre layu, émulsion de citron fumé et katsuobushi.

Katsu de l'aGaleria

R\$69

Pain de maïs maison, kimchi de blettes, longe de porc pressée et panée, kewpie maison.

Saucisse de saumon

R\$72

Saucisse de saumon maison, servie avec gelée de pomme, kiwi et poivron doux, farofa aux agrumes.



Crudo de poisson du jour

R\$79

Poisson blanc mariné au miso, orange fermentée, huile de piment, infusion de citron et tempura de shiso.



CLASSIQUES

Caesar Classique

R\$60

Laitue américaine, vinaigrette César, poulet grillé, parmesan râpé et croûtons.

Crevettes à la Provençale

R\$72

Crevettes grillées à l'huile d'olive, beurre à l'ail et aux herbes, ciboulette et vin blanc.

Calamari Fritti

R\$68

Anneaux de calamars frits avec aïoli au citron et feuilles de coriandre.

Shaking Beef

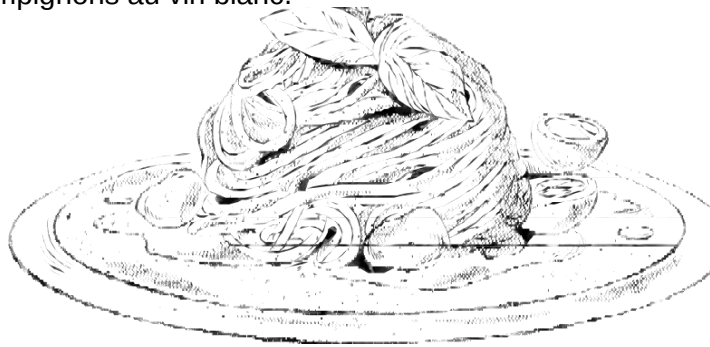
R\$89

Filet de bœuf mariné et sauté au wok, avec huile d'olive et beurre, oignon rouge et tomates cerises, servi avec du pain nan (pain moelleux à la croûte grillée et une touche beurrée).



PRINCIPAUX

P R I N C I P A U X	Fetuccine de la Mer	R\$ 139
	Pâtes fettuccine à la sauce tomate rôtie, crevettes grises et calamars grillés au beurre aux herbes, ail, vin blanc et pousses.	
	Poisson tropical	R\$ 121
	Sauce miso. Poisson grillé du jour, curry de mangue, sauce papaye, gremolata (beurre à l'ail, sauce miso, oignons nouveaux et graines de sésame grillés au mortier) sautée au wok, et farofa aux châtaignes.	
	Cowboy fumé	R\$ 151
	Bœuf Cowboy Angus rôti pendant 24 heures, terrine de manioc croustillante, pétales d'oignon rôtis au beurre et au sel, aïoli fumé, demi-glace avec fondue de parmesan.	
	Steak Poivre	R\$ 148
	Médaille de mignon, frites et sauce poivre vert.	 
	Gnocchis à la truffe	R\$ 126
	Gnocchis de pommes de terre faits maison, sauce veloutée (sauce à l'oignon, salsa à la truffe, glaçage, fondue), lanières de filet mignon, champignons shimeji fumés croustillants.	
	Légumes sautés	R\$ 87
	Houmous de carottes, légumes du jour sautés à la sauce miso, huile de sésame et tarrine.	 
	Linguini	R\$ 139
	Linguine au beurre blanc, tartare de thon assaisonné d'oignon rouge, piment, ciboulette et sauce soja fumée.	
	Tortelli à la citrouille	R\$ 129
	Pâtes fraîches farcies de citrouille rôtie, de sauce bisque et de crevettes grillées, garnies d'huile de poireaux grillés.	
	Crevettes sur la plage	R\$ 119
	Crevettes grillées, mousseline de manioc, farofa aux agrumes et une touche de curry vert.	R\$ 98
	Rigatoni Terre et Algues	R\$ 170
	Un plat de pâtes typiquement italien, servi avec de la saucisse toscane maison, des algues kombu et une mousse d'asperges.	
	Polpo alla Terra Verde	
	Poulpe grillé, chili aux haricots beurre, crème de feuilles amères, vinaigrette aux fraises et crème aigre. Un dialogue entre terre, mer et acidité fruitée.	
	Mignon & Oignon	R\$ 146
	Médaille de filet mignon grillé, terrine de pommes de terre, sauce d'oignons caramélisés, asperges et champignons au vin blanc.	



PRINCIPAUX

Côtes braisées

Côtes levées rôties à basse température, polenta blanche avec fondue au parmesan et glaçage au jabuticaba, brins de brocoli.

R\$ 124

Cavatelli

Pâtes de semoule fraîche avec sauce aux champignons fermentés, oignons brûlés et fenouil, fromage pecorino et brioche molica.

R\$ 96



Poisson du jour

Poisson du jour mariné à la cachaça, purée de plantain, gremolata d'asperges à la fleur d'umeboshi et sauce açai.

R\$ 133

Soupe de légumes du jour

Découvrez d'autres options végétaliennes

R\$ 43

DESSERTS

D Règle à sorbet

Sorbet aux fruits de saison 3 quenelles. 1 de chaque sorbet.

R\$ 48



E La chasse aux champignons

Champignons noisettes, crumble de champignons, glace au chocolat blanc et mélange de champignons. Sphérification à la framboise.

R\$ 64

S Tarte au chocolat et au caramel

Glace aux fraises, togarashi, tuile au sucre.

R\$ 52

E Glace à la passion

Glace au fruit de la passion et à la noix de coco, textures de noix de coco.

R\$ 46

R Entremet aux pistaches

Crème de pistache, gel de framboise, biscuit et glace au chocolat blanc caramélisé.

R\$ 52

S Pavlova de tiramissú

Garniture au café et mousse de mascarpone maison avec glace au café bianco, servie sur une fine couche de meringue croquante.

R\$ 58

Torrija

Pain perdu espagnol avec caramel au miso, glace au café et pop-corn sucré.

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