

Carta do Chef

Cozinhar, pra mim, sempre foi uma forma de traduzir histórias, lugares e encontros em sabor. Ao longo dos anos, viajei, aprendi com diferentes culturas, provei o novo e resgatei o essencial. Cada experiência que vivi, dentro e fora das cozinhas, ajudou a construir a forma como eu vejo e sinto a gastronomia hoje: como um espaço livre, criativo e cheio de significado.

Este menu foi pensado especialmente para aGaleria, como uma jornada criativa que valoriza o frescor, a originalidade e a potência dos sabores.

Cada prato nasce do encontro entre memória e experimentação, com ingredientes tratados com respeito e composições que buscam surpreender, emocionar e despertar os sentidos.

Aqui, as fronteiras da gastronomia se dissolvem: técnicas da alta cozinha se misturam a preparos ancestrais, temperos brasileiros se entrelaçam com influências asiáticas, e o mediterrâneo se encontra com a América Latina. O resultado é uma cozinha fusion, viva e autoral — feita para quem aprecia a liberdade dos sabores e a beleza do inesperado.

Seja muito bem-vindo aGaleria!

Chef Jeferson Cassão

ENTRADA

CRUDOS

Ceviche aGaleria

Peixe branco, suco de limão taiti, sal, dedo de moça/cebola roxa brunoise, cebote, chips de milho.

R\$72



Ceviche Maré

Peixe branco, salmão e polvo, pimenta dedo de moça/cebola roxa brunoise, cebote, sorbet de siciliano, e molho oriental.

R\$74



Tiradito Oriental

Fatias de atum, com molho asiático a base de shoyo, lâminas de avocado, manteiga noisette e vinagrete de cebolinha.

R\$66



Tonno tonnato

Atum selado com crosta de gergelim, acompanhado por shoyu defumado, cebote emulsão de nori com wasabi.

R\$72



Crispy Rice

Arroz japonês frito, aioli de trufas. Tartar de atum.

R\$64



Steak tartar

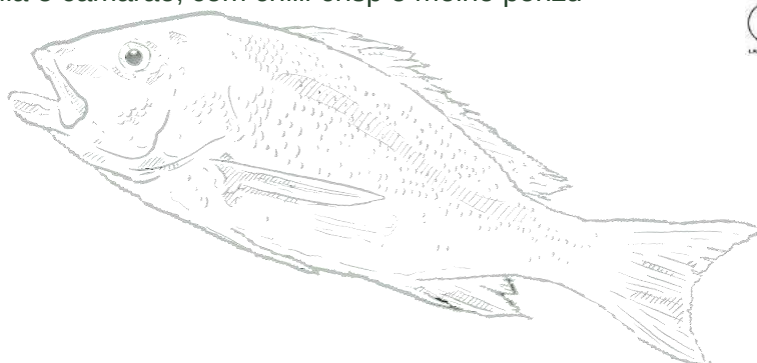
Tartar de filé temperado com cebola roxa, alcaparras, mostarda ancienne, sal, pimenta do reino, molho inglês, cebote e azeite de oliva. Crostini de parmesão e gelato de limão siciliano e manjerição.

R\$84

Gyoza do mar

Dumpling recheado de lula e camarão, com chilli crisp e molho ponzu caramelizado.

R\$64



SALADAS

Salada cítrica

Textura de melancia marinada em limão siciliano, mix de sementes, radicci roxo, alface frisée e molho de mostarda infusionada com conhaque e mel.

R\$46



Mix

Mix de folhas, tomate cereja, granola salgada e citronette.

R\$42



Verde e Sol

Salada de folhas frescas, camarão grelhado, manga, abacate e maçã verde, finalizada com vinagrete cítrico de laranja, limão e tangerina. Uma composição leve e vibrante entre doçura, acidez e textura.

R\$54



La vie en rose

Húmus de beterraba, beterraba assada agri-doce, queijo de cabra e sementes.

R\$47



C L Á S S I C O S

SNACKS

Gougère frito com goiabada

Bolinhas de queijo gruyère, aioli de d'jon, molho de goiabada picante, finalizadas com queijo pecorino.

R\$46

Croqueta de Pulpo

Croqueta de polvo (massa cremosa com pedaços de polvo, empanada com panko e gergelim), pickles de erva doce e aioli de sriracha defumada.

R\$58

Bouchée

Massa fina frita apimentada, acompanhado de creme de moqueca e vinagrete de polvo.

R\$64

Taco suflado

Taco com pasta de atum com raspas de limão siciliano e pimenta layu, emulsão de limão defumado e katsobushi.

R\$65

Katsu da Galeria

Pão de milho da casa, kimchi de acelga, prensado e empanado de copa lombo, kewpie da casa.

R\$69

Linguiça de salmão

Linguiça de salmão feita na casa, acompanhado com geleia de maçã, kiwi e pimenta de cheiro, farofa cítrica.

R\$72



Crudo de pescado do dia

Peixe branco curado no misso, fermentado de laranja, azeite de pimentão, infusão de limão e tempurá de shisô.

R\$79



CLÁSSICOS

Caesar Clássica

Alface americana, molho caesar, frango grelhado, queijo parmesão ralado e croutons.

R\$60

Crevettes à la Provençale

Camarões grelhados, no azeite, manteiga de alho e ervas, cebolete e vinho branco.

R\$72

Calamari Fritti

Anéis de lula arraial empanadas com aioli de limão e folhas de coentro.

R\$68

Shaking Beef

Mignon marinado e salteado na wok, azeite e manteiga, cebola roxa e tomate cereja, acompanha pão nan (pão macio com crostinha na grelha e um toque amanteigado).

R\$89



PRINCIPAIS

P
R
I
N
C
I
P
A
I
S

Fetuccine do Mar

Massa fetuccine com molho de tomate assado , camarão e lula grelhada na manteiga de ervas, alho, vinho branco e Brotos.

R\$ 139

Peixe tropical

Molho missô. Peixe do dia grelhado, curry de manga, papaya sauce, tipo gremolata, (manteiga de alho, molho missô, cebote e gergelim torrado no pilão) salteados na wok e farofa de castanhas.

R\$ 121



Cowboy Defumado

Cowboy angus, assado 24 horas, terrine de aipim crocante, cebola assada em pétalas tostada na manteiga e sal, aioli defumado, demi glacê com fonduta de parm.

R\$ 151

Steak Poivre

Mignon medalhão, batatas fritas e molho poivre de pimenta verde.

R\$ 148



Gnocchi tartufo

Gnocchi artesanal de batata, molho aveludado (molho de cebola, salsa de trufa, glacê, fonduta), tiras de mignon, crispy de shimeji defumado.

R\$ 126

Legumes sautés

Húmus de cenoura, legumes do dia e salteados com molho de missô, óleo de gergelim e terrine.

R\$ 87



Linguini

Linguine ao beurre blanc, com tartar de atum temperado com cebola roxa, pimenta dedo de moça, cebote e shoyu defumado.

R\$ 139

Tortelli de abóbora

Massa fresca recheada de abóbora assada, molho bisque e camarões grelhados, finalizado com azeite tostado de alho poró.

R\$ 129

Camarão na praia

Camarões grelhados, mousseline de aipim, farofa cítrica, e um toque de curry verde.

R\$ 119

Rigatoni Terra e Alga

Massa tipicamente italiana, acompanhado por linguíça toscana da casa com alga kumbu e espuma de aspargos.

R\$ 98

Polpo alla Terra Verde

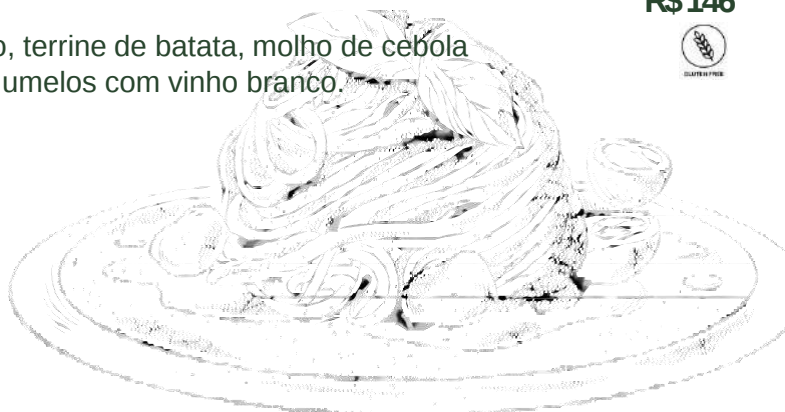
Polvo grelhado, chilli de feijão manteiguinha, creme de folhas amargas, vinagrete de morango e creme azedo. Um diálogo entre terra, mar e acidez frutada.

R\$ 170

Mignon & Onion

Medalhão de mignon grelhado, terrine de batata, molho de cebola caramelizada, aspargos e cogumelos com vinho branco.

R\$ 146



PRINCIPAIS

Braseado de costela

Costela assada à baixa temperatura, polenta branca com fonduta de queijo parmesão e molho glacê de jabuticaba, brócolis ramosos.

R\$ 124

Cavatelli

Massa fresca de sêmola, com molho de cogumelos fermentados, cebola brulée e erva doce, pecorino e mollica de brioche.

R\$ 96



Pescado do dia

Peixe do dia curado na cachaça, purê de banana da terra, gremolata de aspargos com flor de umeboshi e molho de açaí.

R\$ 133

Sopa de vegetais do dia

Consultar para mais opções veganas

R\$ 43

SOBREMESAS

S Régua de sorbet

sorbet com frutas da estação 3 quenelles. 1 de cada sorbet.

R\$ 48



O Caça aos cogumelos

cogumelos de avelã, crumble de funghi, gelato de chocolate branco com blend de cogumelos. Esferificação de framboesa.

R\$ 64

B

R Tarte de chocolate e caramelo

Gelato de morango com togarashi, tuile de açúcar.

R\$ 52

E Picolé passion

Picolé de maracujá e coco, texturas de coco.

R\$ 46

M

E Entremet de pistache

Creme de pistache, gel de framboesa, biscuit e gelato de chocolate branco caramelizado.

R\$ 52

S Pavlova de tiramissú

Recheio de café e mousse de mascarpone artesanal acompanhados por um gelato de café bianco e servidos sobre uma fina camada de merengue crocante.

R\$ 58

A

S Torrija

Rabanada espanhola com caramelo de missô, sorvete de café e pipoca doce.

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