

Carta del Chef

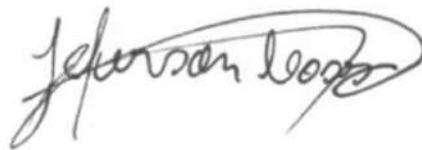
Cocinar, para mí, es expresión — es traducir identidad, vivencias y el momento que estoy viviendo hoy.

Este menú nace de una etapa más madura y autoral, donde la base es la gastronomía brasileña, valorizando ingredientes y sabores de nuestro territorio, combinados con técnicas orientales y contemporáneas que amplían posibilidades y refinan cada preparación.

En aGaleria, busqué crear una conexión directa entre lo que creo como cocinero y la esencia del hotel: una cocina creativa, sensible y llena de personalidad. Aquí, Brasil dialoga con influencias de Japón, Italia y otras culturas que forman parte de mi trayectoria — siempre con respeto por el ingrediente y libertad en la creación.

Más que un menú, esta es la cocina que me gusta hacer hoy: verdadera, intuitiva y en constante evolución.

iSean muy bienvenidos a aGaleria!

A handwritten signature in black ink, reading "Jefferson Leão". The signature is fluid and cursive, with a large loop at the end of the name.

E N T R A D A

CRUDOS

Cubierto de la Casa (para compartir) **R\$ 48**
Panes de fermentación natural, queso artesanal de la casa, gel de uva y arándano

Thon Mariné (para compartir) **R\$ 72**
Atún premium, vinagreta de maxixe joven, avellanas tostadas y alioli oriental

Trío de Crudos (para compartir) **R\$ 86**
Selección de pescados frescos, salsas del día

Pescado Acevichado **R\$ 74**
Leche de tigre de maracuyá, polvo de jambu, chips de raíces

Bao de Camarón (para compartir) **R\$ 76**
Bao al vapor, tempura ligera de camarón, wakame, alioli de sriracha, tsukemono

Crudo de Atún Curado **R\$ 84**
Kombu, granita de melón, pizza de la casa

Roast Beef Ahumado (para compartir) **R\$ 89**
Emulsión de cebolla y miso, crocante de pecorino

Ostras Crocantes (para compartir) **R\$ 92**
Vinagreta de cajú y manzana verde

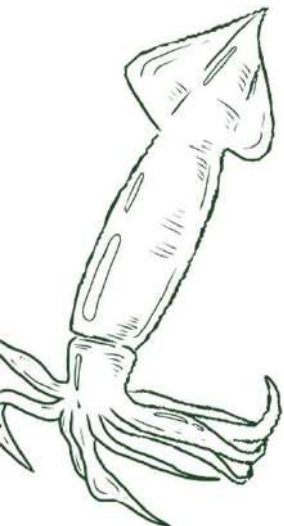
La Vie en Rose **R\$ 51**
Hummus de castaña de cajú, remolacha agridulce, naranja y semillas

Surf & Turf **R\$ 108**
Pulpo, panceta glaseada, barbecue de remolacha

Dumplings de Camarón y Cerdo (para compartir) **R\$ 69**
Jengibre fresco, masa sedosa, cocidos al vapor

Atún French Fries (para compartir) **R\$ 74**
Crudo de atún, flor de sal, aceite de oliva extra virgen, papas artesanales

Tapioca & Tartar de Salmón (para compartir) **R\$ 72**
Gel de acerola, crocante de tapioca



ENSALADAS

Caesar

Lechuga romana, parmesano, croutons, aderezo clásico

R\$ 60

Mediterránea

Vegetales asados, radicchio, frisée, miel y salsa de soja

R\$ 44

Calamar Fresco

Alcaparras, granola salada, hojas verdes, eneldo, tomates confitados

R\$ 54

PRINCIPALES

Ejecución precisa, técnica clásica e identidad contemporánea

P

Agnelotti di Manzo

Lengua al yakiniku, demi-glacé de chocolate, cebolla crocante

R\$ 112

R

Cupim 36h

Mostaza de calabaza fermentada, coliflor tostada, demi-glacé

R\$ 140

I

Lasaña de Pato

Manteca noisette, glacé de pato, naranja

R\$ 126

N

C

Fregola de Moqueca

Frutos de mar

R\$ 112



I

Entre Mareas

Pescado artesanal, canjiquinha cremosa, fumet concentrado, polvo de camarón

R\$ 127



P

Pescado del Día

Velouté de citronela, ponzu de camarón, limón siciliano

R\$ 141



A

Gnocchi de Remolacha (vegetariano)

Fonduta de quesos, especias

R\$ 96

L

E

Prime Rib & Tortellini

Brie, higos, fonduta, demi-glacé

R\$ 560

S

Parmegiana aGaleria

Pomodoro al vino tinto, aligot, queso Gruyère, albahaca

R\$ 157



PRINCIPALES

Tuna Wellington

Banana macho, tucupi

R\$ 147



Pulpo a la Parrilla

Panela, arroz negro, especias

R\$ 170



Gnocchi de Calabaza con Camarones

Limón, ajo negro

R\$ 126



Entre Sol y Brasa

Lomo, manteca de garrafa, baião de dois, melaza

R\$ 162

Sopa de vegetales del día

Consultar por más opciones veganas

POSTRES

P *Texturas, técnica y equilibrio*

O *Rabanada Brasileña*

Mandioca, coco tostado

R\$ 52

S *Degustación de Sorbets*

Selección de la casa

R\$ 48

R *Pain au Miel*

Café, panal de miel, saúco, Bourbon

R\$ 57

E *Pavlova Tropical*

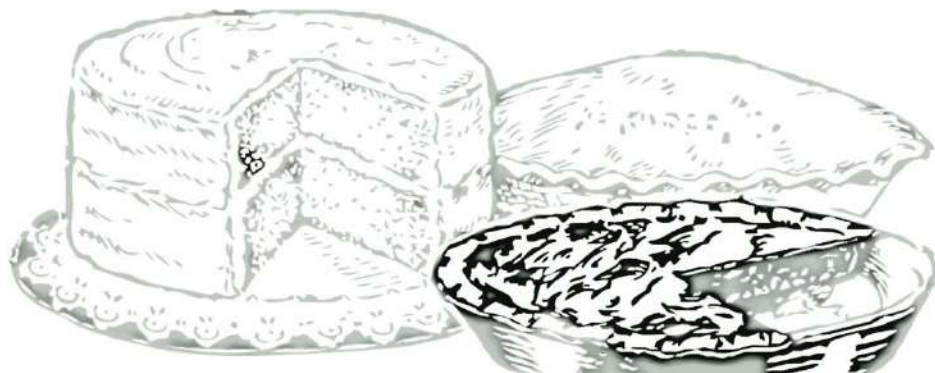
Maíz, cumarú, guayaba, limón siciliano

R\$ 54

Tiramisù “Nove Strati”

Savoardi, mascarpone, café

R\$ 65



COCTELERÍA DE AUTOR

ALQUIMIA I

En la mixología, el estudio histórico, técnico y científico de las combinaciones de ingredientes que forman el sabor será aplicado directamente en la coctelería del Insólito Boutique Hotel & Spa. Los cócteles tendrán bases alcohólicas variadas y sus diferentes familias.

Alex Mesquita

Mixólogo

Sweet Citrus (levemente dulce)	R\$ 50
Cachaça Magnifica, licor de almendras, almíbar de mora y lima tahití.	
Cubana (cítrico/levemente dulce)	R\$ 50
Ron Havana Club 3, Aperol, almíbar de maracuyá y ananá.	
Oldest (cítrico/levemente dulce)	R\$ 50
Jim Beam Black, Noilly Prat, almíbar de cajú y limón siciliano.	
Guava Punch (cítrico/levemente dulce/amargo)	R\$ 50
Brandy Osborne, Campari, almíbar de guayaba y limón siciliano.	
Germain Spritz (levemente dulce y ácido)	R\$ 50
Licor St Germain, espumante brut, bitter Angostura y menta.	
Negroni dell' autore (cítrico/levemente dulce)	R\$ 60
Gin Beefeater 24, vermut Antica Formula y Campari.	

CLÁSICOS / CONTEMPORÁNEOS

Aperol Spritz (levemente ácido/levemente amargo)	R\$ 48
Aperol, espumante brut, agua con gas y naranja.	
Negroni (amargo)	R\$ 50
Gin Beefeater, Campari y vermut rosso y naranja.	
Boulevardier (amargo/levemente dulce)	R\$ 48
Jim Beam Black, Campari y vermut rosso y naranja.	
Manhattan (amargo/levemente dulce)	R\$ 48
Jim Beam Black, vermut rosso, bitter Angostura y cereza.	
Old Fashioned (levemente dulce)	R\$ 48
Jim Beam Black, azúcar, bitter Angostura y naranja.	
Tarro de Cléricot	R\$ 290
Vino espumoso brut, Licor 43, Cointreau y fruta (uvas, kiwi, fresas, piña, manzana verde)	

B E B I D A S

CLÁSICOS / CONTEMPORÁNEOS

Mojito (refrescante) R\$ 45
Ron Havana Club 3, lima tahití, almíbar, menta y agua con gas.

Fitzgerald (cítrico/levemente dulce) R\$ 45
Gin Beefeater, jugo de limón siciliano, almíbar y bitter Angostura.

Margarita (cítrico/ácido) R\$ 45
Tequila Don Julio, Cointreau y jugo de lima tahití.

Daiquiri (cítrico/ácido) R\$ 45
Ron Havana 3, jugo de lima tahití y almíbar.

Whisky Sour (levemente dulce/cítrico) R\$ 48
Jim Beam Black, jugo de lima tahití, almíbar y Albumina.

Dry Martini (seco/poco alcohólico) R\$ 45
Gin Beefeater, vermut Noilly Prat y aceituna.

Sex on the Beach (levemente dulce) R\$ 45
Vodka Absolut, licor de durazno, jugo de naranja y granadina

Moscow Mule (levemente dulce) R\$ 45
Vodka Absolut, jugo de lima tahití, almíbar y espuma de gengibre

Cosmopolitan (cítrico/levemente dulce) R\$ 45
Vodka Absolut, Cointreau, almíbar de arándano y jugo de limón siciliano

Bloody Mary (salino/umami) R\$ 45
Vodka Absolut, jugo de tomate, bloody mix y jugo de lima tahití

Espresso Martini (levemente dulce/levemente amargo) R\$ 45
Vodka Absolut, licor de café y café espresso

Carajillo (levemente dulce) R\$ 43
Licor 43 y café espresso

DRINKS SIN ALCOHOL

Diamante Branco R\$ 32
Frutilla, maracuyá, leche condensada y Sprite

Maçã Mule R\$ 35
Almíbar de manzana, uva verde, cítricos, espuma de uva y manzana

Piña Colada Soft R\$ 34
Ananá, leche de coco, leche condensada y agua de coco

**B
E
B
I
D
A
S**

<i>Agua / Water</i>	R\$ 11
<i>Acqua Panna Water 505 ml</i>	R\$ 38
<i>Perrier con gas</i>	R\$ 38
<i>Agua de coco</i>	R\$ 20
<i>Gaseosa</i>	R\$ 12
<i>Red Bull</i>	R\$ 26
<i>Jugos naturales</i>	R\$ 18
<i>Limonada suiza</i>	R\$ 18
<i>Jugo mixto</i>	R\$ 26
<i>Jugo de tomate</i>	R\$ 28

CERVEZA ARTESANAL

<i>Brigitte 4,6% - Witbier</i>	R\$ 34
<i>Brava 6,5% - American IPA</i>	R\$ 34
<i>Forno 5% - Red Ale</i>	R\$ 34
<i>Ossos 5,6% - Stout</i>	R\$ 34

CERVEZA

<i>Heineken</i>	R\$ 25 / balde (5 und) R\$ 105
<i>Corona</i>	R\$ 25 / balde (5 und) R\$ 105
<i>Stella Artois</i>	R\$ 23 / balde (5 und) R\$ 100

CAIPIRINHA

<i>Cachaça y frutas de estación</i>	R\$ 40
<i>Sagatiba</i>	R\$ 43
<i>Magnifica/Seleta</i>	R\$ 48
<i>Leblon</i>	

CAIPVODKA

<i>Vodka y frutas de estación</i>	
<i>Absolut</i>	R\$ 48
<i>Ciroc/Belvedere</i>	R\$ 53
<i>Grey Goose</i>	R\$ 56
<i>Stolichnaya</i>	R\$ 56
<i>Caipsake</i>	R\$ 35

Derecho de descorche:

R\$ 120,00 para vinos

R\$ 140,00 para destilados

B
E
B
I
D
A
S

WHISKYS

<i>Macallan 12 Años Single</i>	R\$ 460
<i>Royal Salute 21 Años</i>	R\$ 230
<i>The Glenlivet Single Malte</i>	R\$ 73
<i>Chivas 12 Años</i>	R\$ 45
<i>Wild Turkey Bourbon</i>	R\$ 45
<i>Jim Beam Black</i>	R\$ 48
<i>Gold Label</i>	R\$ 68

COÑAC

<i>Remy Martin Xo</i>	R\$ 590
<i>Martell Xo</i>	R\$ 770
<i>Remy Martin VSOP</i>	R\$ 115
<i>Jerez Solera Carlos</i>	R\$ 105

RON

<i>Zacapa XO</i>	R\$ 380
------------------	---------

VINO O PORTO

<i>Royal O Porto</i>	R\$ 320
----------------------	---------

TEQUILA

<i>Tequila Patron</i>	R\$ 110
<i>Don Júlio Reposado</i>	R\$ 80
<i>Don Júlio Branco</i>	R\$ 70

CACHAÇA

<i>Magnífica Soleira</i>	R\$ 56
<i>7 Madeiras Premium</i>	R\$ 25
<i>Germana Premium</i>	R\$ 25

GIN

<i>Gin Tónica Tanqueray</i>	R\$ 45
<i>Gin Tónica Hendricks</i>	R\$ 60
<i>Gin Tónica Plymouth</i>	R\$ 80
<i>Gin Tónica Beefeater</i>	R\$ 48
<i>Gin Tónica Beefeater 24</i>	R\$ 55

Restricciones o alergias, consultar con el personal sobre sugerencias.

HORARIO DE ATENCIÓN: 11:00 – 22:00