

Lettre du Chef

Pour moi, cuisiner est une forme d'expression, une manière de traduire mon identité, mes expériences et l'instant présent.

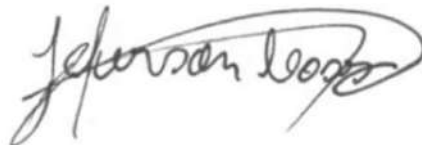
Ce menu est issu d'une période plus mûre et personnelle, puisant ses racines dans la gastronomie brésilienne.

Il valorise les ingrédients et les saveurs de notre terroir, tout en y intégrant des techniques orientales et contemporaines qui élargissent les possibilités et subliment chaque plat.

À l'aGaleria, j'ai souhaité créer un lien direct entre mes convictions culinaires et l'essence même de l'hôtel : une cuisine créative, sensible et pleine de personnalité. Ici, le Brésil dialogue avec les influences japonaises, italiennes et d'autres cultures qui jalonnent mon parcours, toujours dans le respect du produit et la liberté de la création.

Plus qu'un menu, c'est la cuisine que j'aime préparer aujourd'hui : authentique, intuitive et en constante évolution.

Bienvenue à l'aGaleria!

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

ENTRÉE

CRUDOS

Entrées maison (à partager)

Pain au levain, fromage artisanal maison, gelée de raisin et de myrtille

R\$ 48

Thon marinara (à partager)

Thon de qualité supérieure, vinaigrette aux jeunes cornichons, noisettes grillées et aïoli oriental

R\$ 72



Trio de crudos (à partager)

Sélection de poissons frais, sauces du jour

R\$ 86

Poisson acevichado

Lait de fruit de la passion, poudre de jambu, chips de racines

R\$ 74



Bao aux crevettes (à partager)

Bao vapeur, tempura de crevettes légères, wakame, aïoli sriracha, tsukemono

R\$ 76

Crudo de thon fumé

Kombu, granité de melon, pizza Maison

R\$ 84



Rôti de bœuf fumé (à partager)

Émulsion d'oignon et de miso, tuile de pecorino

R\$ 89

Huîtres croustillantes (à partager)

Vinaigrette de noix de cajou et de pomme verte

R\$ 92



La Vie en Rose

Houmous de noix de cajou, betterave à l'orange douce-amère et aux graines

R\$ 51



Surf & Turf

Poulpe Pancetta glacée, betteraves grillées

R\$ 108

Raviolis aux crevettes et au porc (à partager)

Gingembre frais, pâte soyeuse, cuits à la vapeur

R\$ 69

Frites de thon (à partager)

Thon cru, fleur de sel, huile d'olive extra vierge, pommes de terre artisanales

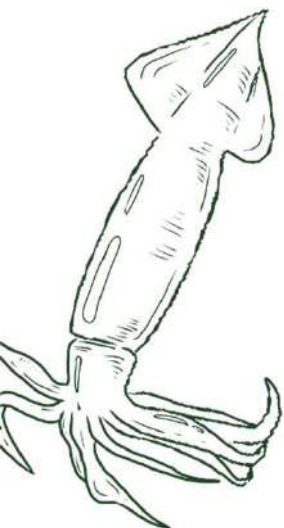
R\$ 74



Tartare de saumon et tapioca (à partager)

Gel d'acérola, tuile de tapioca

R\$ 72



SALADES

Caesar

Laitue romaine, parmesan, croûtons, vinaigrette classique.

R\$ 60

Méditerranéenne

Légumes rôtis, radicchio, frisée, miel et sauce soja

R\$ 44

Calamars frais

Câpres, granola salé, salade verte, aneth, tomates confites

R\$ 54

PLATS PRINCIPAUX

Exécution précise, technique classique et identité contemporaine.

P

Agnolotti di Manzo

Langue de bœuf Yakiniku, demi-glace au chocolat, oignons croustillants

R\$ 112

R

Poitrine de bœuf braisée 36h

Moutarde de potiron fermentée, chou-fleur rôti, demi-glace

R\$ 140

I

N

Lasagnes au canard

Beurre noisette, glaçage au canard, orange

R\$ 126

C

Fregola à la moqueca

Fruits de mer

R\$ 112

I

Entre deux marées

Poisson artisanal, maïs hominy crémeux, fumet de poisson concentré, poudre de crevettes

R\$ 127

P

A

Poisson du jour

Velouté à la citronnelle, ponzu aux crevettes, citron de Sicile

R\$ 141

U

Gnocchis de betterave (végétarien)

Fondue au fromage, épices

R\$ 96

X

Côte de bœuf et Tortellini

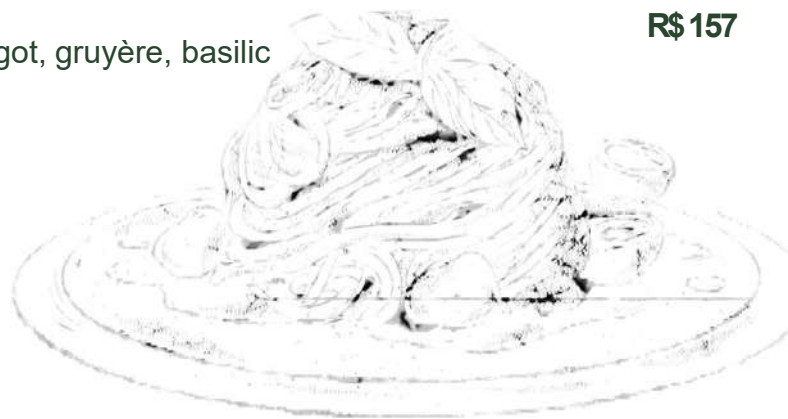
Brie, figues, fondue, demi-glace

R\$ 560

Parmigiana aGaleria

Pomodoro au vin rouge, aligot, gruyère, basilic

R\$ 157



PLATS PRINCIPAUX

Tuna Wellington

Plantain, tucupi (sauce)

R\$ 147



Poulpe grillé

Sucre brun, riz noir, épices

R\$ 170



Gnocchis à la courge et aux crevettes

Citron, ail noir

R\$ 126



Entre soleil et braises

Filet mignon, beurre clarifié, baião de dois (plat de riz et haricots), melasse

R\$ 162

Soupe de légumes du jour

Consultez notre menu pour découvrir nos options végétaliennes

DESSERTS

D *Textures, technique et équilibre*

E *Pain doré brésilien*

Manioc, noix de coco grillée

R\$ 52

S *Plateau de Sorbets*

Sélection Maison

R\$ 48

E *Pain au Miel*

Café, nid d'abeille, fleur de sureau, Bourbon

R\$ 57

R *Pavlova Tropical*

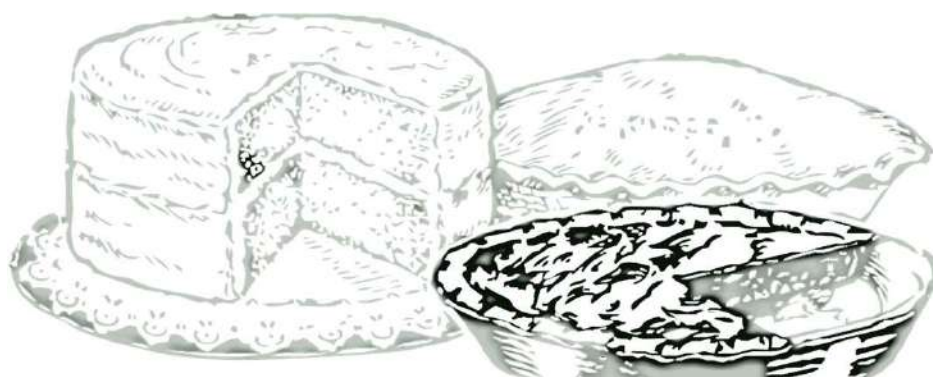
Maïs, fève tonka, goyave, citron de Sicile

R\$ 54

T *Tiramisù "Nove Strati"*

Savoardi, mascarpone, café.

R\$ 65



COCKTAILS SIGNATURE

ALCHIMIE I

En mixologie, l'étude historique, technique et scientifique des combinaisons d'ingrédients qui créent les saveurs sera directement appliquée à la carte des cocktails de l'Insólito Boutique Hotel & Spa. Les cocktails mettront en valeur différentes bases alcoolisées et leurs diverses familles.

Alex Mesquita

Mixologue

- Sweet Citrus (légèrement sucré)*** R\$ 50
Magnifica cachaça, liqueur d'amande, sirop de mûre et citron vert.
- Cubana (citrique / légèrement sucré)*** R\$ 50
Rhum Havana Club 3, Aperol, sirop de fruit de la passion et ananas.
- Oldest (citrique / légèrement sucré)*** R\$ 50
Jim Beam Black, Noilly Prat, sirop de noix de cajou et citron de Sicile.
- Guava Punch (citrique / légèrement sucré / amer)*** R\$ 50
Brandy Osborne, Campari, sirop de goyave et citron de Sicile.
- Germain Spritz (légèrement sucré et acide)*** R\$ 50
Liqueur St-Germain, vin mousseux brut, bitter Angostura et menthe.
- Negroni dell' autore (citrique / légèrement sucré)*** R\$ 60
Gin Beefeater 24, vermouth Antica Formula et Campari.

CLASSIQUES / CONTEMPORAINS

- Aperol Spritz (légèrement acide / légèrement amer)*** R\$ 48
Aperol, vin mousseux brut, eau gazeuse et orange.
- Negroni (amer)*** R\$ 50
Gin Beefeater, Campari, vermouth rouge et orange.
- Boulevardier (amer / légèrement sucré)*** R\$ 48
Jim Beam Black, Campari, vermouth rouge et orange.
- Manhattan (amer / légèrement sucré)*** R\$ 48
Jim Beam Black, vermouth rouge, Angostura bitters et cerise.
- Old Fashioned (légèrement sucré)*** R\$ 48
Jim Beam Black, sucre, Angostura bitters et orange.
- Pichet Cléricot*** R\$ 290
Vin mousseux brut, Liqueur 43, Cointreau et fruits (raisins, kiwi, fraise, ananas, pomme verte)

**B
O
I
S
S
O
N
S**

CLASSIQUES / CONTEMPORAINS

<i>Mojito (rafraîchissant)</i>	R\$ 45
Havana Club 3 : rhum, citron vert, sirop de sucre, menthe et eau gazeuse.	
<i>Fitzgerald (citronné / légèrement sucré)</i>	R\$ 45
Gin Beefeater, jus de citron de Sicile, sirop de sucre et bitter Angostura.	
<i>Margarita (agrumes / acide)</i>	R\$ 45
Tequila Don Julio, Cointreau et jus de citron vert.	
<i>Daiquiri (agrumes / acide)</i>	R\$ 45
Rhum Havana 3, jus de citron vert et sirop de sucre.	
<i>Whisky Sour (légèrement sucré / citronné)</i>	R\$ 48
Jim Beam Black, jus de citron vert, sirop de sucre et Albumina.	
<i>Dry Martini (sec / faible en alcool)</i>	R\$ 45
Gin Beefeater, vermouth Noilly Prat et olives.	
<i>Sex on the Beach (légèrement sucré)</i>	R\$ 45
Vodka Absolut, liqueur de pêche, jus d'orange et grenadine.	
<i>Moscow Mule (légèrement sucré)</i>	R\$ 45
Vodka Absolut, jus de citron vert, sirop de sucre et mousse de gingembre.	
<i>Cosmopolitan (légèrement sucré / citronné)</i>	R\$ 45
Vodka Absolut, Cointreau, sirop de canneberge et jus de citron.	
<i>Bloody Mary (salino/umami)</i>	R\$ 45
Vodka Absolut, jus de tomate, mélange pour Bloody Mary et jus de citron vert.	
<i>Espresso Martini (légèrement sucré / légèrement amer)</i>	R\$ 45
Vodka Absolut, liqueur de café et expresso.	
<i>Carajillo (légèrement sucré)</i>	R\$ 43
Liqueur 43 et café expresso	

COCKTAILS SANS ALCOOL

<i>Diamant blanc</i>	R\$ 32
Fraise, fruit de la passion, lait concentré et Sprite.	
<i>Apple Mule</i>	R\$ 35
Sirop de pomme, raisins verts, agrumes, mousse de raisin et pomme.	
<i>Pina Colada Soft</i>	R\$ 34
Ananas, lait de coco, lait concentré et eau de coco.	

B O I S S O N S

<i>Eau</i>	R\$ 11
<i>Acqua Panna Water 505 Ml</i>	R\$ 38
<i>Perrier Sparkling</i>	R\$ 38
<i>Eau de Coco</i>	R\$ 20
<i>Soda</i>	R\$ 12
<i>Red Bull</i>	R\$ 26
<i>Jus naturels</i>	R\$ 18
<i>Limonade suisse</i>	R\$ 18
<i>Jus mélangés</i>	R\$ 26
<i>Jus de tomate</i>	R\$ 28

BIÈRE ARTISANALE

<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

BIÈRE

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

CAIPIRINHA

<i>Cachaça et fruits de saison</i>	
SAGATIBA	R\$ 40
MAGNIFICA/SELETA	R\$ 43
LEBLON	R\$ 48

CAIPVODKA

<i>Vodka et fruits de saison</i>	
Absolut	R\$ 48
Ciroc/Belvedere	R\$ 53
Grey Goose	R\$ 56
Stolichnaya	R\$ 56
Caipsake	R\$ 35

Droit de bouchon :

R\$ 120,00 pour les vins

R\$ 140,00 pour les spiritueux

**B
O
I
S
S
O
N
S**

WHISKYS

<i>Macallan 12 Anos Single</i>	R\$ 460
<i>Royal Salute 21 Anos</i>	R\$ 230
<i>The Glenlivet Single Malte</i>	R\$ 73
<i>Chivas 12 Anos</i>	R\$ 50
<i>Wild Turkey Bourbon</i>	R\$ 45
<i>Jim Beam Black</i>	R\$ 48
<i>Gold Label</i>	R\$ 68

COGNAC

<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

RUM

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

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

Pour toute restriction alimentaire ou allergie, veuillez vous adresser au personnel pour obtenir des conseils.

HORAIRES D'OUVERTURE : 11h00 - 22h00