

Carta do Chef

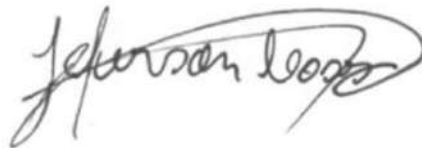
Cozinhar, para mim, é expressão — é traduzir identidade, vivências e o momento que estou vivendo hoje.

Este menu nasce de uma fase mais madura e autoral, onde a base é a gastronomia brasileira, valorizando ingredientes e sabores do nosso território, combinados com técnicas orientais e contemporâneas que ampliam possibilidades e refinam cada preparo.

No aGaleria. busquei criar uma conexão direta entre o que acredito como cozinheiro e a essência do hotel: uma cozinha criativa, sensível e cheia de personalidade. Aqui, o Brasil dialoga com influências do Japão, da Itália e de outras culturas que fazem parte da minha trajetória — sempre com respeito ao ingrediente e liberdade na criação.

Mais do que um menu, essa é a cozinha que eu gosto de fazer hoje: verdadeira, intuitiva e em constante evolução.

Seja muito bem-vindo aGaleria!



E CRUDOS

N T R A D A

Couvert da Casa (para compartilhar)

Pães de fermentação natural, queijo artesanal da casa, gel de uva e mirtilo

R\$ 48

Thon Mariné (para compartilhar)

Atum premium, vinagrete de maxixe jovem, avelãs tostadas e aioli oriental

R\$ 72



Trio de Crudos (para compartilhar)

Seleção de peixes frescos, molhos do dia

R\$ 86

Peixe Acevichado

Leite de onça de maracujá, pó de jambu, chips de raízes

R\$ 74



Bao de Camarão (para compartilhar)

Bao no vapor, tempura leve de camarão, wakame, aioli de sriracha, tsukemono

R\$ 76

Crudo de Atum Curado

Kombu, granita de melão, pizza da casa

R\$ 84



Rosbife Defumado (para compartilhar)

Emulsão de cebola e missô, crocante de pecorino

R\$ 89

Ostras Crocantes (para compartilhar)

Vinagrete de caju e maçã verde

R\$ 92



La Vie en Rose

Homus de castanha de caju, beterraba agri-doce, laranja e sementes

R\$ 51



Surf & Turf

Polvo, pancetta glaceada, barbecue de beterraba

R\$ 108

Dumplings de Camarão e Suíno (para compartilhar)

Gengibre fresco, massa sedosa, cozidos no vapor

R\$ 69

Atum French Fries (para compartilhar)

Crudo de atum, flor de sal, azeite extravirgem, batatas artesanais

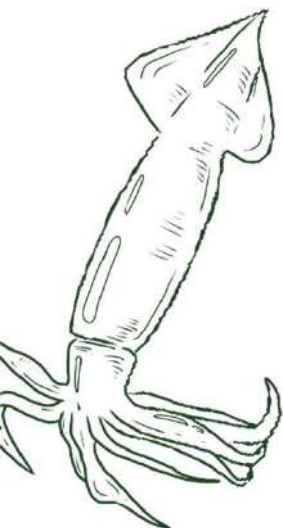
R\$ 74



Tapioca & Tartar de Salmão (para compartilhar)

Gel de acerola, crocante de tapioca

R\$ 72



SALADAS

Caesar

Alface romana, parmesão, croutons, molho clássico

R\$ 60

Mediterrânea

Legumes assados, radicchio, frisée, mel e shoyu

R\$ 44

Lula Fresca

Alcaparras, granola salgada, folhas, dill, tomates confitados

R\$ 54

PRINCIPAIS

Execução precisa, técnica clássica e identidade contemporânea

P

Agnelotti di Manzo

Língua ao yakiniku, demi-glace de chocolate, cebola crispy

R\$ 112

R

Cupim 36h

Mostarda de moranga fermentada, couve-flor tostada, demi-glace

R\$ 140

I

N

Lasanha de Pato

Manteiga noisette, glace de pato, laranja

R\$ 126

C

Fregola de Moqueca

Frutos do mar

R\$ 112



I

Entre Marés

Peixe artesanal, canjiquinha cremosa, fumet concentrado, pó de camarão

R\$ 127



P

Peixe do Dia

Velouté de capim-santo, ponzu de camarão, limão siciliano

R\$ 141



A

Gnocchi de Beterraba (vegetariano)

Fonduta de queijos, especiarias

R\$ 96

I

S

Prime Rib & Tortellini

Brie, figos, fonduta, demi-glace

R\$ 560

Parmegiana aGaleria

Pomodoro ao vinho tinto, aligot, queijo Gruyère, manjeriçã

R\$ 157



PRINCIPAIS

Tuna Wellington

Banana-da-terra, tucupi

R\$ 147



Polvo Grelhado

Rapadura, arroz negro, especiarias

R\$ 170



Gnocchi de Abóbora com Camarões

Limão, alho negro

R\$ 126



Entre Sol e Brasa

Filé mignon, manteiga de garrafa, baião de dois, melão

R\$ 162

Sopa de vegetais do dia

Consultar para mais opções veganas

SOBREMESAS

S *Texturas, técnica e equilíbrio*

O *Rabanada Brasileira*

Aipim, coco queimado

R\$ 52

B
R *Régua de Sorbets*

Seleção da casa

R\$ 48

E *Pain au Miel*

Café, honeycomb, sabugueiro, bourbon

R\$ 57

M
E *Pavlova Tropical*

Milho, cumaru, goiaba, limão siciliano

R\$ 54

S
A *Tiramisù “Nove Strati”*

Savoardi, mascarpone, café.

R\$ 65

S



DRINKS AUTORAIS

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

| | |
|--|---------------|
| <i>Sweet Citrus (levemente adocicado)</i> | R\$ 50 |
| Cachaça Magnifica, licor de amêndoas, xarope de amora e limão taiti. | |
| <i>Cubana (cítrico/levemente adocicado)</i> | R\$ 50 |
| Rum Havana Club 3, aperol, xarope de maracujá e abacaxi. | |
| <i>Oldest (cítrico/levemente adocicado)</i> | R\$ 50 |
| Jim Beam Black, Noilly prat, xarope de caju e limão siciliano. | |
| <i>Guava Punch (cítrico/levemente adocicado/amargo)</i> | R\$ 50 |
| Brandy Osborne, Campari, xarope de goiaba e limão siciliano. | |
| <i>Germain Spritz (levemente adocicado e ácido)</i> | R\$ 50 |
| Licor St Germain, espumante brut, bitter angostura e hortelã. | |
| <i>Negroni dell' autore (cítrico/levemente adocicado)</i> | R\$ 60 |
| Gin Beefeater 24, Vermute antica formula e campari. | |

CLÁSSICOS / CONTEMPORÂNEOS

| | |
|---|----------------|
| <i>Aperol Spritz (levemente ácido/levemente amargo)</i> | R\$ 48 |
| Aperol, espumante brut, água com gás e laranja. | |
| <i>Negroni (amargo)</i> | R\$ 50 |
| Gin Beefeater, campari e vermute rosso e laranja. | |
| <i>Boulevardier (amargo/levemente adocicado)</i> | R\$ 48 |
| Jim Beam Black, campari e vermute rosso e laranja. | |
| <i>Manhattan (amargo/levemente adocicado)</i> | R\$ 48 |
| Jim Beam Black, vermute rosso, bitter angostura e cereja. | |
| <i>Old Fashioned (levemente adocicado)</i> | R\$ 48 |
| Jim Beam Black, açúcar, bitter angostura e laranja. | |
| <i>Jarra de Cléricot</i> | R\$ 290 |
| Espumante Brut, licor 43, Cointreau e frutas (uvas, kiwi, morango, abacaxi, maçã verde) | |

B E B I D A S

CLÁSSICOS / CONTEMPORÂNEOS

| | |
|---|--------|
| <i>Mojito (refrescante)</i> | R\$ 45 |
| Rum Havana Club 3, Limão taiti, xarope de açúcar, hortelã e água com gás. | |
| <i>Fitzgerald (cítrico/levemente adocicado)</i> | R\$ 45 |
| Gin Beefeater, suco limão siciliano, xarope de açúcar e bitter angostura. | |
| <i>Margarita (cítrico/azedo)</i> | R\$ 45 |
| Tequila Don Julio, cointreau e suco limão taiti. | |
| <i>Daiquiri (cítrico/azedo)</i> | R\$ 45 |
| Rum havana 3, suco limão taiti e xarope de açúcar. | |
| <i>Whisky Sour (levemente adocicado/cítrico)</i> | R\$ 48 |
| Jim Beam Black, suco limão taiti, xarope de açúcar e Albumina. | |
| <i>Dry Martini (seco/pouco alcoólico)</i> | R\$ 45 |
| Gin Beefeater, vermute noilly prat e azeitona. | |
| <i>Sex on the Beach (levemente adocicado)</i> | R\$ 45 |
| Vodka Absolut, licor de pêssego, suco Laranja e grenadine | |
| <i>Moscow Mule (levemente adocicado)</i> | R\$ 45 |
| Vodka Absolut, suco limão taiti, xarope de açúcar e espuma de gengibre | |
| <i>Cosmopolitan (cítrico/levemente adocicado)</i> | R\$ 45 |
| Vodka Absolut, cointreau, xarope de cranberry e suco limão siciliano | |
| <i>Bloody Mary (salino/umami)</i> | R\$ 45 |
| Vodka Absolut, suco de tomate, bloody mix e suco de limão taiti | |
| <i>Espresso Martini (levemente adocicado/levemente amargo)</i> | R\$ 45 |
| Vodka Absolut, licor de café e café expresso | |
| <i>Carajillo (levemente adocicado)</i> | R\$ 43 |
| Licor 43 e café expresso | |

DRINKS SEM ALCOOL

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

| | | |
|--|---------------------------|--------|
| B E B I D A S | <i>Água</i> | R\$ 11 |
| | <i>Acqua Panna 505 Ml</i> | R\$ 38 |
| | <i>Perrier Sparkling</i> | R\$ 38 |
| | <i>Água De Coco</i> | R\$ 20 |
| | <i>Refrigerante</i> | R\$ 12 |
| | <i>Red Bull</i> | R\$ 26 |
| | <i>Sucos Naturais</i> | R\$ 18 |
| | <i>Limonada Suica</i> | R\$ 18 |
| | <i>Suco Misto</i> | R\$ 26 |
| | <i>Suco Tomate</i> | R\$ 28 |

CERVEJA ARTESANAL / CRAFT BEER

| | |
|----------------------------------|--------|
| <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 |

CERVEJA / BEER

| | |
|----------------------|--------------------------------|
| <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

Cachaça e frutas da estação

| | |
|-------------------------|--------|
| SAGATIBA | R\$ 40 |
| MAGNIFICA/SELETA | R\$ 43 |
| LEBLON | R\$ 48 |

CAIPVODKA

Vodka e frutas da estação

| | |
|------------------------|--------|
| Absolut | R\$ 48 |
| Ciroc/Belvedere | R\$ 53 |
| Grey Goose | R\$ 56 |
| Stolichnaya | R\$ 56 |
| Caipsake | R\$ 35 |

Taxas de Rolha:

R\$ 120,00 para vinhos

R\$ 140,00 para destilados

B
E
B
I
D
A
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\$ 45 |
| <i>Wild Turkey Bourbon</i> | R\$ 45 |
| <i>Jim Beam Black</i> | R\$ 48 |
| <i>Gold Label</i> | R\$ 68 |

CONHAQUE

| | |
|----------------------------|---------|
| <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 |
|------------------|---------|

VINHO DO 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 |

Restrições ou alergias consultar com o atendente, sobre sugestões.

HORÁRIO DE ATENDIMENTO: 11h00 - 22h00