PESTANA
RIO ATLÂNTICA
PREMIUM
COPACABANA BEACH
RIO DE JANEIRO • BRAZIL

# Menu Comidas & Bebidas

# Ano Novo Deck 2027

## Estação de Charcutaria e Queijos Nobre

Roquefort | Grana Padano | Brie | Tilsit | Masdan | Boursin | Pastrami | Hamburgues, camaraõa Chorizo de Pamplona | Lombo Defumado | Frutos secos | Mix de grãos variados e pães de fermentação natural

## Estação do Mar

Calda de Lagosta ao Molho de Champagne | Carpaccio de Polvo ao molho de Ostras | Tuna Tataky com molho de Wasabi | Salmão Gravlax de beterraba

Camarão Bloody Mary | Risoto Carnaroli de Vieiras com açafrão

## Estação da Terra

Carpaccio de Filet Mignon ao molho Dijon e Alcaparras crocantes | Mini ragu de cordeiro com musseline de Barôa | Polpetini de leitão com chutney de manga com dedo de moça | Mix de cogumelos selvagens sob arroz de Jasmin | Arroz de Pato

## Estação do Campo

Salada de Quinoa com camarões e brunoise de legumes | Salada de Bacalhau com grão de bico | Salada de lentilha com trio de pimentões e peru | Couscous marroquino com grãos | Salada de Aspargos com Atum, morangos, nozes e redução de balsâmico

## Estação de Sobremesas

Salada de frutas Silvestres , morango , mirtilo , framboesa , cereja e calda de romã | Mousse de chocolate branco com farofa de pistachio | Verrine de baunilha com coulis de maracujá | creme brulée | Brigadeiros variados , Chocolate 70 % , Paçoca e doce de leite | Torta Fudge de chocolate | Banoffe | Pastel de nata

## Serviço Volante

Trio de Clássicos ( coxinha, rissole de camarão e bolinho de bacalhau) | Espetinho Caprese | Mini Hamburguer de Angus | Duo de Pastel: queijo com alecrim e camarão | Vou le vent de caponata de berinjela | mini bacalhau espiritual | Basqueta de Brie com Damasco | Tartelete mil folhas de Creme de Salmão com Aneto

## Bebidas Open Bar

Espumante Francês Calvet Brut e Rosé , Gin Gornon ´s London Dry , Vodka Ketel One, Tequila Don Julio , Aperol , Campari , Caipirinhas tradicionais , Whisky Johnnie Walker Blonde, Vinho branco e vinho tinto.