ESTAÇÃO DE SALADAS

Salada de couscous marroquino com frutos secos e vinagrete de manga com pimenta dedo-de-moça *(1/4/Veg)*

Salada de arroz 7 grãos com pupunha, mini cenoura, damasco, tomate-rama e romã *(1/Veg)*

Salada Waldorf de maçã verde e uva verde sem caroço, uvas-passas pretas, salsão, nozes e sour cream *(2/4)*

Mesclun de folhas com crocante de presunto de Parma, ameixa confitada com mel, aspargos defumados e redução de balsâmico *(5)*

Salada de trofie com camarões salteados, erva-doce, tomate-rama confitado e pimentões assados *(1/3)*

Brie quente com compota de pêssego e baunilha, favo de mel e manjerona *(2/V)*

Terrine de queijo de cabra com compota de frutas vermelhas, hortelã e mix de nuts *(2/4/V)*

Seleção de folhas

Caponata | Pasta de pimentão | Tomate seco | Aspargos | Cróton de ervas | Parmesão | Picles

Molho Caesar | Molho Italiano | Redução de balsâmico no azeite

Azeite | Vinagre branco | Vinagre tinto | Vinagre balsâmico | Pimenta Tabasco

PÃES, FRIOS E QUEIJOS

Grissini| Lavoche | Foccacia de tomate cereja | Pão de figo e nozes | Pão com fermentação natural

Copa | Presunto Cru | Lombo Curado | Chorizo Espanhol

Picles de vegetais (cenoura, abobrinha e rabanete) | Azeitonas marinadas

3 tipos de queijos caseiros brasileiros | 2 tipos de queijos internacionais

Goiabada cascão | Nozes | Aipo | Uvas | Melaço de cana | Chutney de Figo

(1) Contém glúten - Contains gluten | (2) Contém lactose - Contains lactose | (3) Frutos do mar - Contains seafood | (4) Contém oleaginosas - Contains nuts (5) Contém porco - Contains pork | (6) Contém ovo - Contains eggs | (V) Vegetariano - Vegetarian | (Veg) Vegano - Vegan

MENU | CEIA DE NATAL

FRUTOS DO MAR

Salmão marinado com raspas de limão e beterraba ao corte (3)

Creme agridoce, ovas de salmão, limão, cebola roxa, ovos ralados e cebolinha (2/3/6)

Ostras de Florianópolis (3)

Paella de frutos do mar com coulis de pimentões defumados e ervilha-torta (3)

Polvo grelhado com batatas ao murro, alho em lâminas e ervas frescas (3)

Seleção de molhos:

Guacamole (Veg)

Molho de iogurte com hortelã (2/V)

Vinagrete de ciboulette (Veg)

ESTAÇÃO QUENTE

Sopa de cebola com croutons e queijo Emmenthal *(1/2)*

Bacalhoada à moda portuguesa, com pimentões, batata, tomate-rama, coentro e brócolis nacional *(3)*

Coxa de pato confitada com molho de frutas vermelhas, ervilha-torta salteada e laranja Bahia caramelizada

Risoto de abóbora com queijo gorgonzola e peras confitadas *(2,V)*

Legumes assados da estação *(Veg)*

– mini cenouras, mini abobrinhas, mini berinjelas, batata bolinha e bok choy salteado *(Veg)*

Mix de batatas rústicas com alho confitado e picles de cebola roxa *(Veg)*

Arroz jasmim com amêndoas laminadas e crispy de cebola *(4/Veg)*

GRAND | HYATT
SÃO PAULO

ESTAÇÃO DE MASSA

Sorrentine de queijo brie, mel e nozes, com molho cremoso de Grana Padano e manjericão *(1/2/4/V)*

CARVING STATION

Peru assado inteiro e tender, com farofa de maçãs assadas, bacon, nozes e cuscuz com frutos secos *(1/4/5)*

Salmão Wellington com espinafre e mousse de cogumelos, purê de batata amanteigado e molho rôti *(1/2/3)*

Short ribs Black Angus defumado ao molho poivre *(2)*

ESTAÇÃO JAPONESA

HAND ROLL
Tartare de Denver com ebi furai ao molho tarê *(1/3)*

SASHIMIS
Atum akami | Salmão | Peixe branco

NIGIRIS
Atum | Salmão | Peixe branco

Barriga de salmão maçaricadas com flor de sal *(3)*

URAMAKI
Uramaki tuna spicy - atum e maionese spicy *(3/6)*

Uramaki de salmão grelhado defumado com cebolinha verde *(3)*

HOSOMAKI
Hosomaki pepino

Hosomaki salmão

Sunomono – conserva de pepino com polvo finalizado com gergelim *(3/4)*

Salada de harussame, tamagoyaki , camarão e pepino finalizado com óleo de gergelim torrado *(3/4)*

(1) Contém glúten - Contains gluten | (2) Contém lactose - Contains lactose | (3) Frutos do mar - Contains seafood | (4) Contém oleaginosas - Contains nuts (5) Contém porco - Contains pork | (6) Contém ovo - Contains eggs | (V) Vegetariano - Vegetarian | (Veg) Vegano - Vegan

MENU | CEIA DE NATAL

KIDS MENU

Mini hambúrguer com fritas

Escalope de filé mignon

Penne com molho Pomodoro *(V)*

SOBREMESA

Pudim de coco *(2/4)*

Macaron de frutas vermelhas *(1/4)*

Macaron de pistache *(1/4)*

Verrine de framboesa *(1/2/4)*

Gateau Le Rouge *(1/2/4)*

Choux crean de figo *(1/2)*

Trufas -Doce de leite, maracujá e rubi *(2)*

Danish cinammo roll *(1/2)*

Gateau de frutas vermelhas com especiarias *(1/2)*

Bolo mousse de chocolate com mel *(1/2/4)*

Panetone e chocotone *(1/2)*

Ginger Bread *(1/2)*

Charlotte de groselhas *(1/2)*

Cookies banhados *(1/2/4)*

Pudim de chia com frutas frescas *(Veg)*

GRAND | HYATT™
SÃO PAULO