

GO

CEIA DE ANO NOVO
31.12.2019

GRAND

GRAND HYATT SÃO PAULO

GRAND | HYATT™

GRAND HYATT
SÃO PAULO

Av. Das Nações Unidas, 13.301
São Paulo, SP

T +55 11 2838 1234






CEIA DE ANO NOVO


COUVERT NA MESA


Gougère, pães variados,
manteiga


SALADAS, QUICHES E SOPA

Salada de aspargos verdes e
brancos, echalote, laranja e ovas
de salmão  

Terrine de queijo com pimentão
grelhado, farinha de azeitonas
pretas e gergelim 

Salada niçoise de palmito assado,
vagens, tomate, pimentão assado
e aspargos verdes, atum
confitado 

Salada de mâche e folhas
orgânicas, magret de pato
defumado, rabanete, melão, maçã
e vinagrete de vinho tinto 

Terrine de legumes mediterrâneos
confitados, agar-agar de tomate,
azeitonas marinadas 

Seleção de folhas

Berinjela | pimentão | tomate seco

Croûton de ervas | parmesão |
picles

Molhos Caesar, italiano, francês,
limão com azeite de oliva

Azeite | vinagre branco | vinagre
tinto | vinagre balsâmico | pimenta
tabasco


ESTAÇÃO DE PÃES, QUEIJOS E FRIOS


Grissini, lavoche, ciabatta, mini
focaccia, mini baguete

Pão de fermentação natural de
vinho, nozes e integral

Pão de nozes e passas

Pesto de azeitonas pretas |
sardella calabrese

Copa, presunto cru, lombo curado,
chorizo espanhol, fuet 

Ballotine de pato, foie gras,
pistache e frutas secas 

Picles de vegetais (cogumelos,
mini cebola), chutney de figo

5 tipos de queijos brasileiros, 2
tipos de queijos internacionais



Prato vegetariano



Prato livre de glúten

GRAND HYATT
SÃO PAULO

Av. Das Nações Unidas, 13.301
São Paulo, SP

T +55 11 2838 1234



CEIA DE ANO NOVO

Goiabada cascão | nozes | aipo |
uvas | melão de cana | frutas
secas

ESTAÇÃO DE FRUTOS DO MAR

Tábua de salmão ao corte com 3
marinados (gingibre, cítrico,
beterraba) 🌱

Creme agridoce, ovas de salmão,
limão, cebola, ovos ralados,
cebolinha, blinis

Ice Bar

Ostras de Florianópolis, camarões,
mexilhões, lula 🌱

Salada de lagosta, emulsão de
tomate com azeite de oliva,
alcachofra, folhas de espinafre 🌱

Escabeche de polvo com
especiarias, berinjela grelhada e
batata assadas com limão 🌱

Terrine de salmão e mousse de
legumes, mousseline de caviar

(maionese, vinagrete de echalote,
molho cocktail, Tabasco)

ESTAÇÃO DE TARTAR 🌱

Namorado com azeite de
pistachio, piscachio e erva doce

Tradicional de atum e foie gras do
chef Le Divillec

Carne com azeite de trufa

Caju com banana da terra e
pimentão, ciboullette 🌱

Carpaccio de vieira, molho de
limão, azeite de avocado, ovas de
salmão 🌱

SOPAS E PRINCIPAIS

Creme de abóbora com
castanhas portuguesas
caramelizadas 🌱 🌱

Filé de linguado, molho de sépia e
vinho tinto, coração de cebola
caramelizada, alho poró

Risotto de arroz negro orgânico
com lula salteada e aioli 🌱

Peito de pato em baixa
temperatura ao molho de laranja

Carré de cordeiro em baixa
temperatura em crosta de ervas,
molho de azeitonas pretas e
tomate cereja

Lentilha da sorte 🌱

Couve-flor roti inteira com
manteiga de cominho 🌱 🌱



Prato vegetariano



Prato livre de glúten

GRAND HYATT
SÃO PAULO

Av. Das Nações Unidas, 13.301
São Paulo, SP

T +55 11 2838 1234



CEIA DE ANO NOVO

Batata doce, alecrim, castanha do Pará e xarope de maple 🌿

Salteado de legumes orgânicos da estação com azeite de oliva e ervas 🌿 🌾

Agnolotti de camembert com mel trufado e manteiga de amêndoas 🌿

CARVING STATION

Filé mignon de wagyu en croute, cogumelos e foie gras | molho trufado | molho de pimenta

File de peixe branco de anzol com mousse de camarões, molho Nantua 🌾

ESTAÇÃO JAPONESA

Poke de atum, abacate, cebola roxa e cebolinha

Picles japonês 🌿

SASHIMI

Atum | Salmão

Usuzukuri de robalo com molho ponzu

NIGIRI

Atum | Salmão

URAMAKI

Spicy Tuna – atum com cebolinha e molho picante

Califórnia – pepino, kani e manga

HOSOMAKI

Salmão | pepino 🌿 | kani

SALADA

Sunomono – salada de pepino e kani 🌿

SOBREMESA

Salada de fruta da estação 🌿

Paris-brest

Saint Honoré – creme de baunilha e chantilly e choux com caramelo

Mousse-coração de Champagne e amarelas 🌾

Cubo de mousse de chocolate 55% e earl grey

Mousse de morangos orgânicos e Sauterne 🌾

Torta de maçã, compota e frangipane

Fraisier com suspiro

Macarons Saint-Germain com creme de frutas

Trufas variadas

Éclair de chocolate branco queimado

Religieuse mademoiselle

Mont blanc

Opéra de café e chocolate

Estação ao vivo

Pêssego melba, sorvete de baunilha, coulis de framboesa orgânica, creme e amêndoas torradas



Prato vegetariano



Prato livre de glúten



**GRAND HYATT
SÃO PAULO**
Av. Das Nações Unidas, 13.301
São Paulo, SP

T +55 11 2838 1234




AFTER PARTY


SOPA

Sopa de cebola caramelizada com conhaque, queijo emmenthal ralado, torradas  

SANDUICHE E EMPANADA

Mini baguete de rosbife, tomate, molho mostarda, queijo

Wrap de tomate e mussarela com rúcula 

Empanadas variadas 

ESTAÇÃO AO VIVO

Mini hambúrguer

Pão de hambúrguer, brioche

Cheddar, Gruyère

Chips de batata | chips de vegetais

Cebola roxa confitada, tomate, cogumelos salteados, bacon, folha, picles

Molho barbecue, guacamole picante, molho tártaro, pepino com iogurte

Ketchup Strumpf, mostarda, maionese



Prato vegetariano



Prato livre de glúten