



MENÚ

COPA EN cantô

En el ambiente de la Copa, Cantô presenta un menú especial de aperitivos, cócteles y postres inspirado en los sabores de las selecciones participantes, con reinterpretaciones creativas con un toque de brasilidad. ¡Ven a animar con nosotros!

APERITIVOS

BRL 75*

Croqueta de rabo de buey

Nuestro número 10 entra en la cancha con el aperitivo más aclamado por los amantes de bares, lounges y botecos. Croqueta de rabo de buey de cocción lenta, servida con mayonesa de berro.

Fish and chips

El clásico británico reinterpretado con sardinas frescas, chips de mandioca y salsa tártara, servido en nuestro exclusivo periódico Grand Hyatt.

Croqueta española

Croqueta cremosa con jamón tipo parma y queso Canastra curado, uniendo la tradición española con ingredientes de carácter.

Currywurst

Un clásico fast food alemán: salchicha de cerdo a la parrilla servida con ketchup al curry y un toque de puxuri, una especia nativa de la Amazonía.

Peixinhos da horta

Un aperitivo típico de las tabernas portuguesas en versión vegetariana: judías verdes rebozadas en una masa ligera de maíz y fritas hasta quedar doradas, acompañadas de Catupiry ahumado.

CÓCTELES

Paixão Canarinho BRL 55*

Cachaça infundada con hierbas y ciruela, con un ligero toque cítrico de cáscara de naranja, armonizada con gin Nordés. La idea surgió casi como una superstición. La ciruela trae suerte – dulce al inicio, profunda al final – como los partidos más difíciles. La cachaça es intensa, cálida e imposible de ignorar.

BRL 45* Mano A Mano

Cóctel refrescante a base de Fernet, finalizado con guaraná y naranja. Un encuentro de gigantes. Un trago hecho con el famoso destilado argentino, combinado con un toque brasileño. Cuando el Fernet se encuentra con el guaraná, sucede algo curioso: el amargor cobra vida y el dulzor gana profundidad.

Strong World BRL 55*

Cóctel a base de whisky con banana ligeramente macerada, notas de canela y un sutil amargor de angostura ahumada. Una representación rústica americana, inspirada en el espíritu de la selección de Estados Unidos: fuerte, audaz y unida. El whisky aporta intensidad, la banana recuerda el dulzor caramelizado y la canela aporta calidez como la emoción antes del pitazo inicial.

BRL 45* El Gol Dorado

Cóctel a base de tequila blanco, con un toque picante de chile, combinado con la frescura del limón Tahití y la suavidad del puré de pitaya, finalizado con agua con gas y servido en una copa escarchada con sal y chile. Refrescante, vibrante e inesperado. Cada sorbo transmite la tensión del partido, la energía de la afición y la alegría que transforma un encuentro en un recuerdo inolvidable.

POSTRES

BRL 45*

Quindim de Cupuaçu

Reinventamos un clásico. Nuestro quindim de cupuaçu equilibra dulzor y acidez con un toque sorprendente de la Amazonía.

NY Style Cheesecake

Este postre representa uno de los grandes escenarios de esta Copa. Denso e imponente, como los estadios monumentales, nuestro cheesecake estilo neoyorquino se sirve con salsa de frutos rojos.

Tarte Tatin

La Tarte Tatin aporta elegancia y tradición francesa. Nuestra versión se prepara con manzanas caramelizadas lentamente, invertidas sobre una masa hojaldrada crujiente, servida con helado y un toque de canela.

