

# BRUNCH ANO NOVO

01.01.2024



GRAND | HYATT™  
SÃO PAULO

GRAND HYATT  
SÃO PAULO

Av. Das Nações Unidas, 13.301  
São Paulo, SP

T +55 11 2838 1234



## BRUNCH DE ANO NOVO

### ESTAÇÃO DE PÃES, QUEIJOS E FRIOS

#### PÃES

Grissini | Lavoche | Focaccia |  
Pissaladière | Pão campanha de frutas

#### FRIOS

Parma | Salame | Chorizo | Mortadela  
com pistache

#### QUEIJOS

Cuesta | Cuesta Azul | Brie Brasileiro

Goiabada cascão | Mix de nozes com  
damasco e ameixa | Pickles

### ESTAÇÃO DO MAR (g)

Mexilhões com vinagrete | Ostras  
de Florianópolis | Camarão  
Coquetel | Lula | Polvo | Lagostim

#### MOLHOS

Vinagrete de Echalote | Maionese de  
ervas | Molho rosé | Limão

Estação de ceviche de peixe branco

#### ACOMPANHAMENTOS

Maracujá | Cajú | Leite de coco |  
Pimenta dedo-de-moça | Brotos |  
Suco de limão | Azeite de oliva | Romã

**GRAND HYATT  
SÃO PAULO**

Av. Das Nações Unidas, 13.301  
São Paulo, SP

T +55 11 2838 1234



## BRUNCH DE ANO NOVO

### ESTAÇÃO DE SALADAS E QUICHES

Quinoa, tomate, pepino, grapefruit, iogurte e romã (g) (v)

Salada de abóbora, ricota marinada, ervilha torta, rúcula e semente de girassol (g) (v)

Salada de arroz selvagem, tomate cereja, folha de coentro, cebola e milho (g) (vg)

Mousse de burrata com tomate picante (g) (v)

Terrine Campanha

Quiche Lorraine

Carpaccio de pupunha com mousse de açaí e semente de abóbora (vg)

Carpaccio de carne, molho tradicional e trufas (g)

Torta de queijo brie com frutas vermelhas

### SELEÇÃO DE FOLHAS (g) (v)

Seleção de folhas

Croûton de ervas | Parmesão |  
Picles

Molhos Caesar | Pesto |  
Vinagrete

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

### SOPAS E PRINCIPAIS

Sopa Minestrone (v)

Pescada assado com molho de moqueca (g)

Filé Mignon a baixa temperatura com pimenta e  
echalotte

Risoto de cogumelo com trufas (g) (v)

Gratin de batata (v)

Legumes orgânicos variados com alho confit e  
oléo de licuri (g) (v)

**GRAND HYATT  
SÃO PAULO**

Av. Das Nações Unidas, 13.301  
São Paulo, SP

T +55 11 2838 1234



## BRUNCH DE ANO NOVO

### ESTAÇÃO CARNES

Filé de salmão assado com crosta de castanha do Brasil (g) (n)

Leitão assado inteiro, chutney de manga com pimenta e maçã assada com canela e mel

### ESTAÇÃO CHURRASCO (g)

Brisket | Galeto | Picanha | Fraldinha | Linguiças especiais | Linguiça Toscana

### MOLHOS

Barbecue | Vinagrete | Chimichurri | Farofa de bacon com banana

### ESTAÇÃO JAPONESA

#### SASHIMI

Atum | Salmão

Peixe de anzol do dia

#### NIGIRI

Atum | Salmão

#### HOSOMAKI

Salmão | Pepino (v) | Kani | Atum

**GRAND HYATT  
SÃO PAULO**

Av. Das Nações Unidas, 13.301  
São Paulo, SP

T +55 11 2838 1234



## BRUNCH DE ANO NOVO

### ESTAÇÃO DE SOBREMESAS

Mendiant de chocolate com frutas secas

Macaron de caramelo e flor de sal

Pudim de coco

Ópera de chá verde

Bolo fudge de chocolate amargo

Torta de frutas

Cocada cremosa

Bolo de marzipã, framboesa e chocolate branco

Bolo de banana e nozes com mousse de caramelo

Tiramisú

Creme de manga com chia (g)

Red Velvet

### ESTAÇÃO DE RABANADA

Morango | Banana | Manga | Abacaxi | Damasco

#### ACOMPANHAMENTOS

Calda de chocolate | Calda de frutas vermelhas |  
Bowl de creme mascarpone

(v) vegetariano (lf) sem lactose (g) sem glúten (vg) vegano (n) contém nozes