

BOTANIQUE

HOTEL EXPERIENCE • CAMPOS DO JORDÃO

mina

RESTAURANTE

RESTAURANT



RELAIS &  
CHATEAUX



HOTEL

B

EXPERIENCE



RELAIS &  
CHATEAUX

### COUVERT MANTIQUEIRA

Pão de jenipapo, manteiga noisette aerada e berinjela confitada com especiarias e frutas secas

Genipap bread, aerated noisette butter, and eggplant confit with spices and dried fruit

49

## ANTEPASTO / ANTIPASTO

### BURRATA CAMPESTRE

Burrata fresca, presunto de parma, pesto de panc, tomates coloridos e uvas assadas, com torrada de nozes pecã

Fresh burrata, Parma, panc pesto, colorful tomatoes, and roasted grapes, with pecan toast

113

### TARTARE DE FILÉ MIGNON

Filé mignon, picles de maxixe, mostarda fermentada e aioli de alho defumado, servido com chips de raízes

Beef fillet, pickled maxixe, fermented mustard and smoked garlic aioli, served with root vegetable crisps

118

### VITELLO TONNATO

Rosbife de mignon curado com tartare de atum, pipoca de alcaparra e creme azedo

Cured filet mignon roast beef with tuna tartare, caper popcorn, and sour cream

115

### VIEIRAS & CAVIAR

Vieiras grelhadas sobre purê de couve- flor tostado, picles de couve-flor, molho de limão cravo e caviar

Grilled scallops on roasted cauliflower purée, pickled cauliflower, key lime sauce and caviar

173

### SELEÇÃO DE QUEIJOS DA MANTIQUEIRA

Queijos premiados da Mantiqueira: Borbinha, Malacaxeta, Duzu, Benzinho e Maria Fumaça, com méis do nosso meliponário Jandira e Mandaçaia

Award-winning Mantiqueira cheeses: Borbinha, Malacaxeta, Duzu, Benzinho and Maria Fumaça – served with honeys from our own stingless bees, Jandira and Mandaçaia

163

**RACLETTE DE PINHÃO COM MALACAXETA** 

Linguíça de pinhão com raclette de queijo Malacaxeta e pickles da horta  
 Pinhão sausage with melted Malacaxeta raclette and house-pickled vegetables from our garden

117

**CEVICHE DE ROBALO TROPICAL**  

Robalo marinado com physalis, caju, cebola, coentro, pimenta, castanha de caju e crispy de batata-doce roxa

Marinated sea bass with physalis, cashew, onion, coriander, chilli and cashew nuts, served with crispy purple sweet potato

109

**SALADAS ORGÂNICAS | ORGANIC SALADS****SALADA PARMA**  

Presunto de Parma, radicchio, rúcula, ameixa, physalis, pickles de cenoura e vinagrete de mel

Parma ham with radicchio, rocket, plum, physalis, pickled carrot and honey vinaigrette

93

**QUINOA COM LEGUMES TOSTADOS**   

Tabule de quinoa com legumes tostados, rúcula, agrião e babaganoush

Quinoa tabbouleh with roasted vegetables, rocket and watercress, served with babaganoush

73

**NOSSA HORTA**   

Mini legumes tostados, hommus, pesto PANC e crocante de pão de cacau

Mini roasted vegetables served with hummus, wild herb (PANC) pesto and cocoa bread crumble

75

**SALADA MANTIQUEIRA**  

Truta defumada, folhas verdes, tomates amarelos, pinhão tostado, ervilha-torta, amendoim tostado e molho de limão-cravo

Smoked trout with mixed greens, yellow tomatoes, toasted pinhão, sugar snap peas and roasted peanuts, finished with key lime dressing

89

**SALADA BRASILIS**  

Camarão grelhado, folhas verdes, pupunha grelhada, manga, carambola, castanhas-do-brasil e vinagrete de mel

Grilled shrimp with mixed greens, chargrilled pupunha, mango, starfruit and Brazil nuts, finished with honey vinaigrette




127

**KAFTA DE CORDEIRO**  

Cordeiro com especiarias, servido com salada de maxixe, laranja, cebola roxa, pesto de hortelã e nozes-pecã

Spiced lamb with maxixe salad, orange, red onion and mint-pecan pesto

123

**CAPRESE DA HORTA**   

Mozzarella de búfala, pesto PANC sobre carpaccio de tomates coração-de-boi — amarelo e negro, manjerição roxo e verde

Buffalo mozzarella with wild herb (PANC) pesto, served on heirloom beefsteak tomato carpaccio with yellow, black and purple basil

## SOPAS | SOUPS

**MINISTRONE CLÁSSICO**   

Sopa de legumes frescos

Fresh vegetable soup

**VELOUTÉ DE BAROA COM COGUMELOS**   

Creme de baroa com cogumelos e azeite de urucum defumado

Baroa cream with mushrooms, finished with smoked annatto oil

**VICHYSSEOISE TRUFADA**   

Creme de batata com alho-poró e crispy de alho-poró, finalizado com azeite trufado e pasta de trufas

Potato and leek velouté with crispy leek, finished with truffle oil and truffle paste

**CAPPELETTI DE PATO**  

Massa recheada de pato, servida em brodo

Pasta stuffed with duck, served in a delicate broth

HOTEL

**B**

EXPERIENCE

99

112

97

93

115

## PRINCIPAIS | MAIN COURSE

### PASTA & RISO

**GNOCCHI DE BAROA COM RAGU DE LINGUIÇA COM PINHÃO** 157  
Gnocchi de baroa tostado, servido com ragu de linguiça de pinhão e tuille de alecrim

Toasted baroa gnocchi with pinhão sausage ragù, finished with a rosemary tuile

**LASANHA DE OSSOBUCCO**

Lasanha com ragu de ossobuco tostada ao molho de tomates assados e stracciatella de burrata

Lasagne with ossobuco ragu, finished with roasted tomato sauce and burrata stracciatella

**RISOTTO ZAFFERANO COM OSSOBUCCO**

Risotto de açafrão com queijo Maria Fumaça, servido com ossobuco prensado e molho de cumaru

Saffron risotto with Maria Fumaça cheese, accompanied by pressed ossobuco and cumaru-infused sauce

### PEIXE E FRUTOS DO MAR | FISH AND SEAFOOD

**CAMARÕES GRELHADOS E ARROZ VERMELHO**

Camarões grelhados, arroz vermelho frito com legumes, requeijão Mantiqueira com carne de lata

Grilled prawns with red fried rice and vegetables, Mantiqueira cream cheese and traditional preserved pork

**ROBALO POCHÊ**

Robalo pochê com banana-da-terra grelhada, purê de cará, leite de coco, tuille de curry e farofa de dendê

Poached sea bass with grilled plantain, yam purée and coconut milk, finished with a curry tuile and dendê farofa

**POLPO ALLA GALEGA**

Polvo grelhado com molho de pimentões assados e amêndoas, servido com polenta grelhada e aioli defumado

Grilled octopus with roasted pepper and almond sauce, accompanied by grilled polenta and smoked aioli

## AVES | POULTRY

### GALETO GLACEADO

Galeto glaceado no molho de alho negro com salada morna de batata e farofa de castanha-do-pará

Glazed spring chicken in black garlic sauce, served with warm potato salad and Brazil nut farofa

141

### MAGRET DE PATO AO TUCUPI

Magret selado com molho hollandaise de tucupi, aligot de mandioca e crisp de mandioca com molho de jabuticaba

Seared magret served with tucupi hollandaise, cassava aligot and cassava crisp, finished with jabuticaba sauce

217

## CARNES | STEAKS

### COTOLETTA ALLA MILANESE

Cotoletta suína à milanesa com salada de batatas trufadas, funcho, limão-cravo e crispy de alho-poró

Milanese pork cutlet with truffled potato salad, fennel, key lime and crispy leek

177

### PARMIGIANA DE MIGNON

Filé mignon crocante, recheado com queijo meia cura, servido com fettuccine ao molho sugo de tomates assados

Crispy beef fillet filled with meia cura cheese, accompanied by fettuccine in roasted tomato sugo

219

### FILÉ MIGNON AO POIVRE

Filé mignon envolto com massa filo ao molho poivre, com aligot trufado e batata sauté

Beef fillet wrapped in filo pastry with poivre sauce, served with truffled aligot and sautéed potatoes

223

### STINCO DE CORDEIRO

Stinco de cordeiro com arroz Mantiqueira, purê de abóbora, picles de abóbora e molho de laranja Bahia

Lamb shank served with Mantiqueira rice, pumpkin purée, pickled pumpkin and Bahia orange sauce

237

### FILÉ DE JAVALI AO CURRY DA HORTA

Filé de javali, curry da horta, banana-da-terra grelhada com arroz de coco

Wild boar fillet served with garden curry, grilled plantain and coconut rice

198

### PANCETTA CROCANTE

Pancetta crocante com barbecue de lírio-do-brejo, salada morna de batata-baroa com vinagrete de milho

Crispy pancetta, marsh lily barbecue, warm baroa potato salad and corn vinaigrette

175

## SOBREMESAS | DESSERTS

### BOLO DE ROLO E KINKAN

Bolo de rolo, doce de leite com creme de queijo de cabra e compota de laranja kinkan

Bolo de Rolo served with dulce de leche, goat cheese cream and kinkan orange compote

57

### QUINDIM E CAFÉ

Quindim com gel de café e cachaça e tuille de chocolate amargo

Quindim accompanied by coffee and cachaça gel, finished with a dark chocolate tuile

59

### MELIPONÁRIO

Pão de mel com chocolate amargo, espuma de doce de leite, caviar de mel de Jandira e tuille de mel

Honey cake with dark chocolate, dulce de leche espuma, Jandira honey caviar, finished with honey tuile

62

### FLORESTA AMAZÔNICA

Entremet de cupuaçu com génoise de castanhas-do-pará, mousse de chocolate 100% e gel de cupuaçu

Cupuaçu entremet with Brazil nut and 100% chocolate génoise, finished with cupuaçu gel

67

### MOUSSE DE CHOCOLATE E UVAIA

Mousse de chocolate com creme de uvaia e drageado de castanha do Brasil

Chocolate mousse served with uvaia cream and Brazil nut dragee

63

### ZABAIONE DE HIDROMEL

Zabaione com morangos marinados no limão preservado, praliné de baru e sorvete de cumaru

Zabaione served with strawberries marinated in preserved lemon, baru praline and cumaru sorbet

59



HOTEL  
**B**  
EXPERIENCE



## EXPERIÊNCIAS GASTRONÔMICAS

### MENU DEGUSTAÇÃO | TASTING MENU

Menu de 8 tempos, criado pelo Chef César Scolari, que une ingredientes frescos da nossa horta e produtos locais, resgatando memórias culturais e proporcionando uma experiência intimista, diretamente do coração da Mantiqueira.

An 8-course menu created by Chef César Scolari, combining fresh ingredients from our garden and local products, evoking cultural memories and providing an intimate experience, straight from the heart of Mantiqueira.

### MENU DEGUSTAÇÃO HARMONIZADO | TASTING MENU WINE PAIRING

Para os apreciadores de um bom vinho, oferecemos uma seleção de rótulos cuidadosamente harmonizados pelo nosso sommelier, elevando ainda mais sua experiência gastronômica.

For wine enthusiasts, we offer a carefully curated selection of labels, expertly paired by our sommelier, enhancing your gastronomic experience.

### EXPERIÊNCIA FONDUE | FONDUE EXPERIENCE

Uma experiência exclusiva no aconchego do clima montanhoso, onde a sofisticação dos premiados queijos da serra se encontra com chocolates elaborados a partir de ingredientes brasileiros selecionados, acompanhados de delícias curadas pelo nosso Chef.

An exclusive experience in the cozy mountain climate, where the sophistication of award-winning cheeses from the highlands meets chocolates made from carefully selected Brazilian ingredients, accompanied by exquisite treats crafted by our Chef.

### PIQUENIQUE | PICNIC

Ao som encantador dos pássaros da região e sob a sombra de nossas árvores centenárias, convidamos você a vivenciar uma das experiências mais exclusivas de hospitalidade do Botanique: o piquenique. Uma cesta tradicional, repleta de alimentos cuidadosamente selecionados, nutritivos e deliciosos, para ser apreciada em um dia perfeito, ao lado de pessoas especiais.

To the enchanting sound of the local birds and beneath the shade of our century-old trees, we invite you to experience one of Botanique's most exclusive hospitality offerings: the picnic. A traditional basket, filled with carefully selected, nutritious, and delicious foods, to be enjoyed on a perfect day, alongside special people.

750

por pessoa  
per person

1200

por pessoa  
per person

900

por casal  
per couple

790

em meio a nossa horta  
in the middle of our  
garden

1200

em local privativo com  
vista para a Serra  
private location with  
mountain view



Sem lactose |  
Lactose free



Sem glúten |  
Gluten-free



Vegetariano |  
Vegetarian

Necessário agendamento com antecedência

Advance reservation required

Valores em Reais (R\$ / BRL). Todos os valores possuem taxa de serviço adicional de 14%

Prices in Brazilian Real (R\$ / BRL) All prices are subject to an additional service fee of 14%



HOTEL



EXPERIENCE



PARCEIROS OFICIAIS 2026