



---

## MENU JAZZ BAR

**B** FARM-TO-TABLE · CULTURA LOCAL · EXPERIÊNCIAS · SUSTENTABILIDADE





## DRINKS AUTORAIS

64

### ELLA FITZGERALD

Gin com jambu, limão cravo da horta, mel silvestre e bitters da casa Intenso e excêntrico, assim como Ella.

### ARETHA FRANKLIN

Vodka infusionada com Pistache, mix cítrico, pepino japonês e jagermeister. Delicado, com explosão de sabores

### LOUIS AMSTRONG

Whisky Jarmeson com amêndoas, syrup de pera com baunilha, suco de limão, finalizado com dash de cerveja Ipa. Defumado com canela e cardamomo. Equilibrado e surpreendente

### FRANK SINATRA

Conhaque Remy Martin VSOP, suco de Blends de Limões, toque de Licor Baileys, finalizzdo com espuma de café com Laranja. Borda de Raspas de Chocolate meia amargo Callebaut. Coquetel Sobremesa.



HOTEL

B

EXPERIENCE



## ENTRADAS

ROSBIFE COM FONDUTA DE PARMESÃO, TOMATE,  
RÚCULA E ALCAPARRA

75

TARTAR DE ATUM COM CREME AZEDO

85

BANANA, SALADA DE CHUCHU, CROCANTE DE ARROZ  
PIAGUI E MAPLE

75

CLÁSSICO MELÃO COM PARMA E MEL

50

TÁBUA DE QUEIJOS, EMBUTIDOS, GELEIA E PÃES

175

TRIO DE BRUSCHETTAS

75

STEAK TARTAR

85

## SOBREMESAS

RÉGUA DE TRUFAS

42

Trufa de Baillays, trufa de chocolate amargo, trufa de coco  
com amêndoas e damasco banhado no chocolate

DOCES DA MANTIQUEIRA

42

Tartelete de pistache e frutas vermelhas, macaron de chocolate  
rubi e limão cravo, bolo de rolo com com goiabada.

TRIO DE BRIGADEIROS

32

Chocolate 70%, capim-limão e café

# BOTANIQUE

## PROCON 151

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%

