

*Restaurante*  
*Pérgula*



# Restaurante Pérgula



## Menu de Verão / Summer Menu

by Francesco Carli

### Saladas & Entradas Salads & Entrées

Salada de bacalhau marinado em azeite de cebolinha e coentro sobre leito de folhas <i>Codfish salad marinated in cilantro and spring onions olive oil over green leaves</i>	54
Salada Caesar servida com frango grelhado <i>Caesar salad served with grilled chicken</i>	38
Salada de lula com pesto de brócolis <i>Calamari salad with broccoli pesto</i>	46
Salada Niçoise <i>Niçoise salad</i>	42
Ceviche de robalo ao quiabo e salada de rúcula <i>Sea bass ceviche with okra and arugula salad</i>	46
Salada caprese com mussarela de búfala <i>Caprese salad with buffalo mozzarella</i>	44
Carpaccio de carne servido com rúcula e shiitake <i>Beef Carpaccio served with arugula salad and shiitake mushrooms</i>	48
Ostras frescas com limão <i>Fresh oysters with lime</i>	
1/2 dúzia / 1/2 dozen	40
1 dúzia / 1 dozen	75

### Omeletes Omelettes

Servido com mini salada e batatas fritas  
*Served with a mini salad and French fries*

Omelete Simples / Plain omelette	28
Omelete Misto / Ham and cheese omelette	28
Omelete de ervas finas / Herb omelette	28

### Sopa, Risoto & Massa Soup, Pasta & Risotto

Tradicional canja de galinha <i>Traditional chicken and rice soup</i>	32
Gazpacho	30
Risotto primavera	62
Risoto de pêra e queijo de cabra <i>Pear and goat cheese risotto</i>	66
Risoto de camarões, ervilhas e queijo Brie <i>Shrimp, green peas and Brie cheese risotto</i>	82
Espaguete à bolonhesa <i>Spaghetti Bolognese</i>	54
Penne com vôngole e aspargos verdes <i>Penne with clams and green asparagus</i>	60
Lasanha de mussarela de búfala, berinjela, tomate e orégano <i>Lasagna with buffalo mozzarella, eggplant, tomato and oregano</i>	62

### Pratos Principais Main Dishes

Carré de cordeiro ao rôti servido com arroz negro e tomate seco e palha de alho poró crocante <i>Rack of lamb in rôti sauce, served with black rice, dried tomatoes and crispy leeks</i>	78
Saltimboca à Sorrentina com tomate, nozes e mussarela <i>Saltimbocca a la Sorrentina with tomatoes, nuts and mozzarella</i>	72
Fatias finas de Tournedor ao molho de pimenta da jamaica com cogumelos salteados e batatas assadas ao açafrao <i>Thin slices of filet in allspice sauce with sauteed mushrooms and roasted potatoes in saffron</i>	74
Linguado pochê em crosta com palha e feno ao pesto Genovês <i>Poached crusted sole with "paglia e fieno" in a Genovese pesto</i>	78
Posta de namorado com tomate cereja e azeitonas verdes <i>Sand perch fish with cherry tomatoes and green olives</i>	74



### Pratos Típicos Brasileiros Typical Brazilian Dishes

Picadinho Copacabana Servido com arroz, farofa, champignon, ervilha, banana frita e ovo frito. <i>Chopped beef stew served with rice, manioc flour, mushrooms, green peas, crispy banana and fried egg</i>	72
Moqueca de Frutos do Mar à Baiana Servida com arroz branco e farofa de dendê. <i>Bahian-style seafood stew, served with white rice and manioc flour flavoured with dende palm oil</i>	88
Camarão à Paulista Camarões gigantes grelhados ao leve sabor de alho servido com arroz de brócolis <i>Grilled jumbo shrimp in mild garlic flavour, served with broccoli rice</i>	94



Couvert Opcional / Optional Couvert 14

### Pratos Grelhados Grilled Dishes

salada verde e 2 acompanhamentos à sua escolha  
*green salad and 2 side orders of your choice*

Picanha <i>Rump Cut</i>	82
Bife Ancho <i>Rib eye</i>	82
Peito de frango <i>Chicken breast</i>	62
Salmão <i>Salmon</i>	76
Costeleta de Tambaqui <i>Tambaqui</i>	76

Acompanhamentos / Side orders

Arroz branco / White rice	
Arroz integral / Whole grain rice	
Creme de Espinafre / Spinach puree	
Brócolis ao alho / Broccoli with garlic	
Legumes grelhados (abobrinha, berinjela, cebola, tomate, endívia) <i>Grilled vegetables (zucchini, eggplant, onion, tomato, endive)</i>	
Purê de batata baroa / Parsnip puree	
Purê de batata / Potato puree	
Batata saute / Sauteed potatoes	
Feijão preto / Black beans	



### Sobremesas Desserts

Panna cotta com goiaba <i>Panna cotta with guava sauce</i>	28
Crème brûlée ao gengibre <i>Ginger crème brûlée</i>	28
Tartelete de fruta da estação <i>Seasonal fruit tartlet</i>	28
Torta de chocolate da Pérgula <i>Pergula chocolate tart</i>	28
Frutas tropicais da estação laminadas <i>Selection of sliced tropical fruit</i>	24
Variedade de sorvetes caseiros <i>Assorted homemade ice creams</i>	24