



**Temos como maior propósito fazer com que o nosso amor, carinho e dedicação sejam traduzidos em nossa gastronomia, serviços e ambiente.**

**74 Restaurant, oferece uma cozinha de autor com toque mediterrâneo e ingredientes diretamente selecionados pelo chef Gonzalo Vidal.**

**Todos os dias, elaboramos duas opções de menu degustação com produtos locais e frescos, do mar, da fazenda e da horta orgânica de cultivo próprio.**

**Os menus são servidos exclusivamente por 'mesa completa'.**

**Por gentileza, informe ao garçom suas preferências e restrições alimentares, caso haja.**

**É sempre um grande prazer recebê-lo no 74 Restaurant!**

*We have as our great purpose to make our love, affection and dedication be translated into our gastronomy, services and atmosphere.*

*74 Restaurant offers a signature cuisine with Mediterranean flair and ingredients directly selected by the chef Gonzalo Vidal.*

*Every day, we prepare two tasting menu options with fresh local products, from the sea, the farm and our organic garden.*

*The menus are served exclusively by 'full table'.*

*Please, inform the waiter your preferences and any dietary restrictions, if any.*

*It is always a great pleasure to welcome you at 74 Restaurant!*

**Tenemos como mayor propósito hacer con que nuestro amor, cariño y dedicación se traduzcan en nuestra gastronomía, servicios y ambiente.**

*74 restaurante ofrece una cocina de autor con estilo Mediterráneo e ingredientes directamente seleccionados por el chef Gonzalo Vidal.*

*Todos los días, elaboramos dos opciones de menú degustación con productos frescos locales, del mar, la granja y nuestra huerta orgánica.*

*Los menús se sirven exclusivamente por 'mesa Completa'.*

*Por favor, informar al camarero sus preferencias y restricciones de alimentación, si los hay.*

*Siempre es un gran placer darle la bienvenida en 74 Restaurant!*

**Menu 5 Passos / 5 Steps Menu / Menu 5 Pasos**

219



# ENTRADAS

STARTERS | ENTRANTES

**Snacks: Bun de Peixe, Gaspacho, Gyoza de Pato, Croquete de Rabada, Tataki de Atum e Steak Tartare**  
*Snacks: Fish Bun, Gaspacho, Duck Gyoza, "Rabada" Croquettes, Tuna Tataki and Steak Tartare*  
*Snacks: Bun de Pescado, Gaspacho, Gyoza de Pato, Croquet de Rabada, Tataki de Atún y Steak Tartare*

-51-

**Salada da Horta com Abóbora Assada, Mix de Grãos e Ricota Caseira**  
*Seasonal Salad with Roasted Pumpkin, Mix of Grains and Homemade Ricotta*  
*Ensalada de la Estación con Calabaza Assada, Mix de Granos y Ricota Casera*

-36-

**Alface Americana Grelhada em Crosta de Pistache, Tomates Confit, Mascarpone Artesanal, Cogumelos e Brotos da Nossa Horta.**  
*Grilled American Lettuce in Pistachio Crust, Tomatoes confit, Homemade Mascarpone, Mushrooms and Sprouts From our Garden.*  
*Lechuga Americana a la Parrilla en la Corteza de Pistache, Tomates Confit, Mascarpone Artesanal, Setas y Brotes de Nuestra Huerta.*

-42-

**Steak Tartare com Missô Artesanal, Ovo Confit, Togarashi e Aipim Frito**  
*Steak Tartare with Homemade Miso, Confit Egg, Togarashi and Fried "Aipim"*  
*Steak Tartare con Misso Artesanal, Huevo Confit, Togarashi y "Aipim" Frito*

-52-

**Buns de Peixe Crocante, Vinagrete de Pupunha, Teriyaki e Aioli de Togarashi [3 uni.]**  
*Crispy Fish Buns, "Pupunha" Vinagrette, Teriyaki and Togarashi Aioli [3 unit.]*  
*Buns de Pescado Crocante, Vinagrete de "Pupunha", Teriyaki y Aioli de Togarashi [3 uds.]*

-36-

**Sashimis no Bowl com Arroz de Algas, Gema Crocante e Molho Ponzu, Atum, Peixe Branco, Ikura, Polvo e Camarão**  
*Sashimis with Seaweed Rice Bowl, Crispy Yolk, Tuna, White Fish, Ikura, Octopus and Shrimp*  
*Bowl con Arroz de Algas con Sashimis, Gema Crocante, Atún, Pescado Blanco, Ikura, Pulpo y Camarón*

-52-

**Polvo à galega 74: Terrine de Polvo, Batatas e Aioli de Páprica**  
*Galician-style octopus 74: Octopus Terrine, Potatoes and Aioli of Paprika*  
*Polvo a la galega 74: Terrine de Polvo, Patatas y Aioli de Paprika*

-49-



# ENTRADAS

STARTERS | ENTRANTES

**Charcutaria Artesanal, Queijos Brasileiros, Chutney, kimchi e Focaccia de Fermentação Natural**  
*Homemade Charcuterie, Brazilian Cheeses, Chutney, Kimchi and Focaccia Levain*  
*Embutidos Artesanales, Quesos Brasileños, Chutney, Kimchi y Focaccia Levain*

-69-

**Vieiras Grelhadas com Texturas de Couve Flor, Beurre Noisette e Aioli de Curry**  
*Grilled Scallops with Cauliflower Textures, Beurre Noisette and Curry Aioli*  
*Vieiras a la Parrilla con Texturas de Coliflor, Beurre Noisette y Aioli de Curry*

-55-

**Tataki de Atum com Cítricos: Molho de Tangerina, Gel de Maracujá, Chutney de Uvas e Fermentados.**  
*Tuna Tataki with Citrus: Tangerine Sauce, Passion Fruit Gel, Grape Chutney and Fermented.*  
*Tataki de Atum con Cítricos: Salsa de Tangerina, Gel de Maracuyá, Chutney de Uvas y Fermentados.*

-42-

**Variações de Pato com Laranja Kinkan: Magret Defumado, Gyozas e Foie.**  
*Variations of Duck with Kinkan Orange: Smoked Magret, Gyozas and Foie.*  
*Variaciones de Pato con Naranja kinkan: Magret Ahumado, Gyozas y Foie.*

-49-

**Ceviche de Pesca do dia com Água de Coco, Baroa em Especiarias, “Canchas” e Chips de Batata Doce**  
*Ceviche from the Catch of Day with Coconut Water, “Baroa” in spices, “Canchas” and Sweet Potato Chips*  
*Ceviche de Pesca del día con Agua de Coco, “Barona” en Especies, Canchas y Chips de Patata Dulce*

-52-



# PRINCIPAIS

MAIN MENU | PRINCIPALES

**Ravioli de Queijo de Cabra com Geleia de Uvas, Amêndoas, Manteiga e Sálvia**  
*Goat Cheese Ravioli with Grape Jelly, Almonds, Butter and Sage*  
**Ravioli de Queso de Cabra con Jalea de Uvas, Almendras, Mantequilla y Salvia**

-74-

**Pato ao Molho de Laranja: Coxa Confit, Magret Grelhada e Cenouras em Texturas**  
*Duck in Orange Sauce: Confit Thigh, Grilled Magret and Carrots in Textures*  
**Pato a la Naranja Con Zanahorias en Texturas**

-91-

**Duo de Cordeiro ao Molho de Hortelá: Costeletas Grelhadas, Paleta a Baixa Temperatura, Creme de Inhame, Vegetais e Farofa de Aipo**  
*Duo of Lamb: Grilled Chops, Low Temperature Palette, Cream of "Inhame", Vegetable and Celery "Farofa"*  
**Duo de Cordero: Costillas a la parrilla, Paleta a Baja temperatura, Crema de "Inhame", Vegetales y "Farofa" de Apio**

-109-

**Polvo Grelhado com Batatinhas ao Murro, Pupunha, Aspargos e Mousse de Azeitonas Verdes**  
*Grilled Octopus with Smashed Potatoes, "Pupunha", Asparagus and Green Olives Mousse*  
**Pulpo a la Parrilla con Patatas al Murro, "Pupunha", Espárragos y Mousse de Aceitunas Verdes**

-95-

**Atum Levemente Grelhado com Aji Amarelo, Acompanha Ramen da Casa**  
*Slightly Grilled Tuna with Yellow Aji, Accompanies Homemade Ramen*  
**Atún Ligeramente a la Parrilla con Aji Amarillo, Acompaña Ramen de la Casa**

-86-

**Peixe do dia com Vinagrete de manga, Purê de Couve Flor, Brócolis Grelhado e Aspargos**  
*Fish of the day with Mango Vinaigrette, Cauliflower Puree, Grilled Brocolis and Asparagus*  
**Pescado del día con vinagreta de mango, Puré de Coliflor, Brocolis a la Parrilla y Espárragos**

-84-

**Nhoque com Espuma de Mascarpone, Limão Siciliano e Bottarga Maturada em Cera de Abelhas.**  
*Gnocchi with Mascarpone Foam, Sicilian lemon and Matured Bottarga in Bees Wax.*  
**Nhoque con Espuma de Mascarpone, Limon siciliano y Bottarga Madurada en Cera de Abejas.**

-81-



# PRINCIPAIS

MAIN MENU | PRINCIPALES

**Lagosta Grelhada na Manteiga de Cítricos com Risoto de Palmito Pupunha**  
*Grilled Lobster in Citrus Butter with "Pupunha" Palm of Heart Risotto*  
*Lagosta a la parrilla en la Mantequilla de Cítricos con Risoto de Palmito "Pupunha"*

-130-

**Camarão Grelhado com Rapadura, Espuma de Crustaceos e Espaguete de Gema Caipira**  
*Grilled Shrimps with "Rapadura", Crustaceous Foam and Spaghetti of Farm Yolk*  
*Camarón Parrillada con "Rapadura", Espuma de Crustaceos y Espagueti de Yema Caipira*

-98-

**Filé Mignon ao Molho de Dijon com Batatas Baroas, Shitaki e Endívia em Crosta de Pistaches**  
*Fillet Mignon in Dijon Sauce with "Baroas" Potatoes, Shitaki and Endive in Crust of Pistachios*  
*Filé Mignon a la Salsa de Dijon con Patatas "Baroas", Shitaki y Endívia en Corteza de Pistaches*

-91-

**Mix de frutos do mar: Lagosta, Camarão, Lula, Peixe e Polvo e Vegetais Grelhados na Manteiga de Cítricos.**  
*Seafood mix: Lobster, Shrimp, Squid, Fish and Octopus and Grilled Vegetables in Citrus Butter.*  
*Mezcla de Frutos del Mar : Lagosta, Camarón, Lula, Pescado, Pulpo y vegetales Asados a la Parrilla en la Mantequilla de Cítricos.*

2 Pessoas | 2 People | 2 Personas

-260-

**Tagliatelle ao Pesto de Alga Nori com Vôngoles de Búzios Defumados.**  
*Tagliatelle with Pesto de Alga Nori with Búzios Smoked Vongoles.*  
*Tagliatelle al Pesto de Alga Nori con Vongoles de Búzios ahumados.*

-69-



# SOBREMESAS

DESSERTS | POSTRES

**Nossa Horta: Sorvete de Capim Limão, Creme Brulée de Tomilho, Espuma de Alecrim e Bolo de Basilico**  
*Our Garden: Lemongrass Ice Cream, Thyme Brulée, Rosemary Foam and Basil Cake*  
*Nuestra Horta: Helado de Capim Limón, Crema Brulée de Tomillo, Espuma de Romero y Pastel de Basilico*

-35-

**Chocolate, Doce de Leite e Avelãs**  
*Chocolate, Dulce de Leche and Hazelnuts*  
*Chocolate, Dulce de Leche y Avellanas*

-35-

**Texturas de Matcha com sorvete de Maçã e Creme de Gengibre**  
*Matcha Textures with Green Apple Ice Cream and Ginger Cream*  
*Texturas de Matcha con Helado de Manzana y Crema de Gengibre*

-29-

**Bolo de Cenoura: Cenoura em Texturas com Sorvete de Açaí e Limão Siciliano**  
*Carrot Cake: Carrot in Textures with "Açaí" and Sicilian Lemon Ice Cream*  
*Torta de Zanahoria: Zanahoria en Texturas con Helado de Acai y Limón Siciliano*

-29-

**Torta de Chocolate Belga com Pasta de Amendoim, Farofa e Sorvete de Banana**  
*Belgian Chocolate Pie with Peanut Butter, "Farofa" and Banana Ice Cream*  
*Torta de Chocolate Belga con Pasta de Maní, "Farofa" y Helado de Plátano*

-29-

**\* Devido a sazonalidade dos produtos,  
alguns ingredientes podem ser substituídos.**

Due to product seasonality,  
some ingredients may be substituted.

Debido al período de restricción,  
algunos ingredientes pueden ser sustituidos.