



**74 Restaurant, oferece uma cozinha de autor com toque mediterrâneo e ingredientes diretamente selecionados pelo chef proprietário, Gustavo Rinkevich.**

**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!**

*74 Restaurant offers a signature cuisine with Mediterranean flair and ingredients directly selected by the chef owner, Gustavo Rinkevich. 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!*

*74 restaurante ofrece una cocina de autor con estilo Mediterráneo e ingredientes directamente seleccionados por el chef propietario, Gustavo Rinkevich. 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!*



# ENTRADAS

STARTERS | ENTRANTES

**Charcutaria Artesanal, Queijos Brasileiros, Chutney, Pickles e Ciabatta 100% Levain**  
*Homemade Charcuterie, Brazilian Cheeses, Chutney, Pickles and Ciabatta 100% Levain*  
*Embutidos Artesanales, Quesos Brasileños, Chutney, Pickles y Ciabatta 100% Levain*

2 Pessoas | 2 People | 2 Personas

- 79 -

**Carpaccio de Lagosta com Gel de Maracujá e Pipoca Apimentada**

*Lobster Carpaccio with Passion Fruit Gel and Spicy Popcorn*  
*Carpaccio de Langosta con Gel de Maracuyá y Pochoclo Picante*

-49-

**Ceviche de Frutos do Mar com Leite de Coco, Aroma de Aroeira e Sorvete de Dedo de Moça**  
*Seafood Ceviche on Coconut Dressing, Pink Pepper and "Dedo de Moça" Ice Cream*  
*Ceviche de Mariscos con Leche de Tigre con Coco, Pimienta Rosa y Helado de "Dedo de Moça"*

-50-

**Polvo à Vinagrete com Melancia, Chuchu Defumado e Abóbora Assada**  
*Octopus Vinaigrette with Watermelon, Smoked Chayote and Roasted Pumpkin*  
*Pulpo a la Vinagreta con Sandía, "Chuchu" Ahumado y Calabaza Assada*

-49-

**Sopa de Siri com Wonton**  
*Crab Soup with Wonton*  
*Sopa de Cangrejo con Wonton*

-42-

**Ovo Pochê sobre Brioche Recheado com Cogumelos, Salada de Aspargos e Molho Béarnaise**  
*Pochê Egg on Brioche Stuffed with Mushrooms, Asparagus Salad and Béarnaise Sauce*  
*Huevo Pochê sobre Brioche Relleno con Hongos, Ensalada de Espárragos y Salsa Béarnaise*

-42-

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

-36-

**Salada da Estação com Mohama Artesanal, Carambolas Marinadas,  
Vinagrete de Xerez e Amêndoas Torradas**  
*Vegetable Garden Salad with Homemade Mohama, Marinated Star Fruit,  
Xerez Vinaigrette e Tosted Almonds*  
*Ensalada de la Huerta con Mohama Artesanal, Carambolas Marinadas,  
Vinagreta de Xerez y Almendras Tostadas*

-39-



# PRINCIPAIS

MAIN MENU | PRINCIPALES

**Canelones de Lagosta com Mousse de Salmão, Suave Creme de Funcho e Ovas Frescas**  
*Lobster Cannelloni with Salmon Mousse, Soft Fennel Cream and Fresh Fish Eggs*  
*Canelones de Langosta con Mousse de Salmón, Suave Crema de Hinojo y Ovas de Pescado Frescas*  
-96-

**Capellini com Cogumelos, Bacon Artesanal e Gema Curada**  
*Capellini with Mushrooms, Homemade Bacon and Cured Egg Yolk*  
*Capellini con Hongos, Bacon Artesanal y Yema Curada*  
-79-

**Risotto de Tucupi com Duo de Pato e Gremolata**  
*Tucupi Risotto with Duck Duo and Gremolata*  
*Risoto de Tucupi con Duo de Pato y Gremolata*  
-82-

**Cauda de Cavaquinha Cozida em Baixa Temperatura com Molho de Mostarda Collmans e Palmito Assado**  
*Slipper Lobster Cooked in Low Temperature with Collmans Sauce and Baked Heart of Palm*  
*Cola de Langosta Cocida en Baja Temperatura con Salsa de Mostaza Collmans y Palmito Fresco Asado*  
-112-

**Lula de Arraial do Cabo com Molho Bagna Cauda, Purê de Beringela e Cristal de Batata**  
*Arraial do Cabo Calamari with Bagna Cauda Sauce, Eggplant Purée and Chips*  
*Calamares de Arraial do Cabo con Salsa Bagna Cauda , Pure de Berenjena y Cristal de Papa*  
-89-

**Peixe do Dia com Cenouras Orgânicas, Espuma de Inhame e Brócolis Grelhado**  
*Catch of the Day with Organic Carrots, Yam Foam and Grilled Broccoli*  
*Pesca del Día con Zanahorias Orgánicas, Espuma de Inhame y Brócoli Asado*  
-82-

**Filé de Avestruz em Crosta de Ervas com Batata Baroa e Quinoa Salteada**  
*Ostrich Fillet in Herb Crust with "Baroa" Potato and Sautéed Quinoa*  
*Avestruz en Corteza de Hierbas con Papa "Baroa" y Quinoa Salteada*  
-86-

**Leitão Confitado à Pururuca com Purê de Banana da Terra e Molho de Maracujá**  
*Crunchy Piglet Confit with Plantain Purée and Passion Fruit Sauce*  
*Lechon Confitado a la Pururuca con Puré de Banana de La Tierra y Salsa de Maracuyá*  
-89-

**Filet Mignon Black Angus Grelhado com Mil Folhas de Aipim e Molho de Açai**  
*Grilled Black Angus Steak with Cassava Mille Feuille and Açai Dressing*  
*Lomo de Black Angus Grillado con Mil Hojas de Mandioca y Salsa de Açai*  
-89-



# SOBREMESAS

DESSERTS | POSTRES

**Seleção de Queijos Artesanais e Doce de Leite**  
*Homemade Cheeses and Milk Caramel Spread*  
*Selección de Quesos Artesanales y Dulce de Leche*

-53-

**Pavlova de Aroeira, Sagú de Coco, Sorvete de Açai e Frutas Frescas da Estação**  
*Aroeira Pavlova, Coconut Sagú, Açai Ice Cream and Fresh Fruits of the Season*  
*Pavlova de Aroeira, Sagú de Coco, Helado de Açai y Frutas Frescas de la Estación*

-32-

**Crème Brulée de Doce de Leite**  
*Milk Caramel Crème Brulée*  
*Crème Brulée de Dulce de Leche*

-32-

**Cheesecake de Morango com Sorvete de Maracujá**  
*Strawberry Cheesecake with Passion Fruit Ice Cream*  
*Cheesecake de Frutilla con Helado de Maracuyá*

-35-

**Tiramisu 74 – Espuma de Café, Crocante de Cacau e Creme de Mascarpone**  
*74 Tiramisu – Coffee Foam, Crunchy Cocoa and Mascarpone Cream*  
*Tiramisu 74 – Espuma de Café, Crocante de Cacao y Crema Mascarpone*

-35-

**Coulant de Chocolate Belga 70% com Cachaça e Sorvete de Banana da Terra**  
*Belgian Chocolate Coulant 70% with Cachaça and Plantain Ice Cream*  
*Coulant de Chocolate Belga 70% con Cachaça y Helado de Bana de La Tierra*

-35-

**\* 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.*