



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!

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!

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, Gazpacho, Duck Gyoza, Oxtail 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 Brotos 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 Manioc
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" Heart of Palm Vinaigrette, 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 Especias, 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 Hortelã: 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
Polvo 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 Am arillo, 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 de Beterraba com Espuma de Mascarpone, Limão Siciliano e Bottarga Maturada em Cera de Abelhas.
Beetroot Gnocchi with Mascarpone Foam, Sicilian lemon and Matured Bottarga in Bees Wax.
Ñoquis de remolacha 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 Sugar Cane Molasses, Crustaceous Foam and Spaghetti of Farm Yolk
Camarón Parrillada con "Rapadura", Espuma de Crustaceos y Espaguete de Yema Caipira

-98-

Filé Mignon ao Molho de Dijon com Batatas Baroas, Shitake e Endivia em Crosta de Pistaches
Tenderloin steak in Dijon Sauce with "Baroas" Potatoes, Shitake and Endive in Crust of Pistachios
Filé Mignon a la Salsa de Dijon con Patatas "Baroas", Shitake y Endivia 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 Açai 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.*