



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

We have as our great purpose to translate our love, affection and dedication into our gastronomy, services and atmosphere.

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



Para nosso menu de verão o Chef Gonzalo Vidal trouxe muitas novidades após uma temporada no Japão. Com inspirações da cozinha oriental cada prato é um verdadeiro convite a uma experiência gastronômica que surpreende.

74 Restaurant, oferece uma cozinha de autor com toque contemporâneo e ingredientes cuidadosamente selecionados.

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

For our summer menu 74's Chef Gonzalo Vidal incorporates different attributes brought from his japanese season immersion. With inspirations based in oriental cuisine each dish is a true invitation to a gastronomic experience.

74 Restaurant offers a signature cuisine with contemporary flavours and ingredients caferully selected.

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

74 restaurante ofrece una cocina de autor con estilo contemporáneo e ingredientes cuidadosamente seleccionados por el chef Gonzalo vidal.

Para nuestro menú de verano el Chef Gonzalo Vidal ha traído muchas novedades después de una temporada en Japón. Con inspiracions de la cocina oriental cada plato es una verdadera invitación a una experiencia gastronómica que sorprende.

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



Menu 5 Passos / 5 Courses Menu / Menu 5 Pasos

- 229 -

Todos os dias, elaboramos opções de menu degustação com produtos locais e frescos, do mar, da fazenda e da nossa própria horta. Os menus são servidos exclusivamente por 'mesa completa'. Por gentileza, informe-nos suas preferências e qualquer restrição alimentar.

Every day, we prepare tasting menu options with fresh local products, from the sea, from the farm and from our organic garden. The menus are served exclusively by 'full table'. Please, inform the waiter about your preferences and any dietary restrictions.

Todos los días, elaboramos opciones de menú degustación con productos frescos locales, del mar, la granja y nuestra huerta. Los menús se sirven exclusivamente por 'mesa Completa'. Por favor, informar al camarero sus preferencias y cualquier restricción alimenticia.



ENTRADAS

STARTERS | ENTRANTES

Snacks: bun de peixe, "gazpacho", gyoza de pato, croquete de rabada, steak tartare e ceviche de vieiras.
Snacks: fish bun, "gazpacho", duck gyoza, oxtail croquette, steak tartare and scallops ceviche.
Snacks: bun de pescado, gazpacho, gyoza de pato, croquet de rabada, steak tartare y ceviche de vieira.

-55-

Charcutaria artesanal: embutidos feitos na casa, queijos brasileiros, chutney e kimchi.

Acompanha nossa focaccia sourdough.

Homemade charcuterie, brazilian cheese, chutney and kimchi.

Served with our sourdough focaccia.

Charcutería artesanal: embutidos hechos en casa, quesos brasileiros, chutney y kimchi.

Acompaña nuestra focaccia sourdough.

-69-

Salada de rúcula, picles de palmito pupunha, pesto de algas e burrata.

Rocket salad, "pupunha" palm pickles, seaweed pesto and burrata.

Ensalada de rúcula, picles de palmito pupunha, pesto de algas y burrata.

-42-

Alface americana grelhada em crosta de "pistachio", tomates confit, mascarpone artesanal e shitakes.

Grilled lettuce in pistachio crust, confit tomatoes, homemade mascarpone and shitake mushrooms.

Lechuga grillada en crosta de "pistachio", tomates confit, mascarpone artesanal y shitakes.

-42-

Ovo caipira cozido a baixa temperatura com texturas de cogumelos, "nirá" e farofa de sourdough.

Free-range egg cooked at low temperature with mushroom texture, "nirá" and sourdough farofa.

Huevo de granja cocido a baja temperatura con texturas de hongos, "nirá" y farofa de sourdough.

-44-

Mini sanduíches de camarão com aioli de wasabi, sunomono e pupunha fresca, servido no pão ao vapor (2 unid).

Mini shrimp sandwiches with wasabi aioli, sunomono and fresh pupunha, served in steamed bread (2 units).
Mini sandwiches de camaron con aioli de wasabi, sunomono e palmito fresco, servido en pan al vapor (2 unid)..

-39-

Buns de atum crocante, picles de pupunha, teriyaki e aioli de togarashi (3 unid).

Crunchy tuna buns, pupunha pickles, teriyaki and togarashi aioli (3 units).

Buns de atún crujiente, picles de pupunha, teriyaki y aioli de togarashi (3 unid).

-42-



ENTRADAS

STARTERS | ENTRANTES

Tartare de atum com “missô”, goiaba e ikura, acompanha arroz japonês, gema de ovo e alga nori (4 unid).

Tuna tartare with “missô”, guava and ikura, served with japanese rice, egg yolk and nori seaweed (4 units).

Tartare de atún con “missô”, goiaba e ikura, acompaña arroz japonés yema de huevo y alga nori (4 unid).

-42-

Vieiras grelhadas com purê de abobora japonesa, vegetais crocantes e creme de folha de brócolis.

Grilled scallops with japanese pumpkin purée, crunchy vegetables and broccoli leaf cream.

Vieiras grilladas con puré de calabaza japonesa, vegetales crocantes y crema de hoja de brócoli.

-55-

Ceviche de pesca do dia e vôngoles defumados com água de coco, baroa em especiarias e “canchas”.

Acompanha chips de batata doce.

Catch of the day ceviche and smoked clams with coconut water, baroa in spices and corn nuts.

Served with sweet potato chips.

Ceviche de pesca del día y berberechos ahumados con agua de coco, papa baroa en especias y canchas.

Acompaña chips de batata.

-52-

Gyozas de pato ao molho “ponzu” com bottarga maturada na cera de abelhas e ovo confit.

Acompanha sunomono da casa.

Duck gyozas with “ponzu” sauce bottarga matured in beewax and confit egg.

Served with homemade sunomono.

Gyozas de pato con “ponzu”, bottarga madurada en cera de abejas y huevo confit.

Acompaña sunomono de la casa.

-44-

Steak tartare com “missô” artesanal, ovo confit, algas, aioli de togarashi e aipim frito.

Steak tartare with homemade “missô”, confit egg, seaweed, togarashi aioli and fried cassava.

Steak tartar con “missô” artesanal, huevo confit, algas, aioli togarashi y mandioca frita.

-52-



PRINCIPAIS

MAIN MENU | PRINCIPALES

Ravioli de queijo de cabra na manteiga de sálvia com geleia de uvas e amêndoas torradas.

Goat cheese ravioli in sage butter with grape jelly and toasted almonds.

Ravioli de queso de cabra a la mantequilla de salvia con jalea de uvas y almendras tostadas.

-79-

Nhoque de batata baroa em leve creme de brócolis com burrata, ar de azeite de oliva e limão siciliano confit.

Baroa potato gnocchi in broccoli cream, burrata, olive oil air and confit lemon.

Nhoque de papa baroa en ligera crema de brócoli con burrata, aire de aceite de oliva y limón confit.

-79-

Tataki de atum com emulsão de aji amarelo e castanhas de caju. Acompanha "missô" ramen com ovo mollet, cogumelos secos e alga nori.

Tuna tataki with yellow aji emulsion and cashew nuts. Served with "missô" ramen (mollet egg, dried mushrooms and nori seaweed).

Tataki de atún con emulsión de aji amarillo y castañas de cajú. Acompaña miso ramen con huevo mollet, hongos secos y alga nori.

-82-

Peixe do dia com vinagrete de manga, purê de couve flor, brócolis grelhado e aspargos na manteiga.

Catch of the day with mango vinaigrette, cauliflower puree, grilled broccoli and asparagus in butter.

Pescado del día con vinagreta de mango, puré de coliflor, brócolis a la plancha y espárragos en mantequilla.

-84-

Polvo grelhado com batata calabresa ao murro, pupunha, aspargos e aioli de azeitonas verdes.

Grilled octopus with potatoes, fresh "pupunha", asparagus and green olives aioli.

Polvo grillado con papines, palmito pupunha, espárragos y aioli de aceitunas verdes.

-95-

Lagosta grelhada na manteiga de cítricos com "risotto" de palmito pupunha.

Grilled lobster in citrus butter with "pupunha" "risotto".

Lagosta a la plancha en mantequilla de cítricos con "risotto" de palmito pupunha.

-130-



PRINCIPAIS

MAIN MENU | PRINCIPALES

Camarão grelhado com rapadura, "spaghetti" ao nero, limão confit, ikura e espuma de mascarpone artesanal.
Grilled shrimp with sugar cane molasses, nero spaghetti, confit lemon, ikura and homemade mascarpone foam.
Camarón grillado con "rapadura", "spaghetti" al nero, limón confit, ikura y espuma de mascarpone artesanal.
-98-

Mix de frutos do mar: lagosta, camarão, peixe do dia, polvo e lula com vegetais grelhados finalizados com manteiga de ervas e cítricos. (Para 1 ou 2 pessoas)
Seafood mix: lobster, shrimp, catch of the day, octopus and squid with grilled vegetables touched by citrus and herbs butter. (For 1 or 2 people)
Mix de frutos de mar: langosta, camarón, pescado del día, pulpo y calamar con vegetales grillados finalizados con mantequilla de hierbas y cítricos. (Para 1 ó 2 personas).
-140- / -260-

Filé mignon ao molho dijon com batata baroa, shitake grelhado e endívia em crosta de "pistachios".
Filet mignon with dijon sauce, baroa potatoes, grilled shitake and endive in pistachio crust.
File mignon a la mostaza de dijon con papas baroa, shitake a la plancha y endivia en crosta de "pistachio".
-91-

Pato na laranja: coxa confit, magret grelhada e cenouras orgânicas em multiplas texturas.
Duck in orange: confit thigh, grilled magret and organic carrots in multiples textures.
Pato a la naranja: pata muslo confit, magret grillado y zanahorias orgánicas en multiplas texturas.
-91-

Duo de cordeiro ao molho de hortelã: costeletas grelhadas, paleta a baixa temperatura, creme de inhame, vegetais e farofa de folha de aipo.
Lamb duo with mint sauce: grilled chops, slow roasted leg, yam cream, vegetables and celery leaf "farofa"
Duo de cordero a la menta: Costillas a la parrilla, paleta a baja temperatura, crema de "inhame" vegetales y farofa de hoja de apio.
-109-



SOBREMESAS

DESSERTS | POSTRES

Nossa horta: sorvete de capim limão, creme brûlée de tomilho, espuma de alecrim,
bolo de manjeriço e crocante de sálvia

Our vegetable garden: lemon grass ice cream, thyme brûlée, rosemary foam,
basil cake and sage crunch.

Nuestra huerta: helado de lemon grass, creme brûlée de tomillo, espuma de romero,
torta de albahaca y crujiente de salvia.

-35-

Matcha 74: texturas de chá verde japonês com leve creme de gengibre e sorvete de maçã.

Matcha 74: japanese green tea textures with light ginger cream and apple ice cream.

Matcha 74: texturas de té verde japonés con ligera crema de gengibre y helado de manzanas.

-32-

Bolo de chocolate com creme de avelãs, doce de leite feito na casa e sorvete de chocolate 70%.

Chocolate cake with hazelnut cream, homemade dulce de leche and 70% chocolate ice cream.

Torta de chocolate con crema de avellanas, dulce de leche hecho en la casa y helado de chocolate 70%.

-35-

Mil folhas de massa filo com nutella, mascarpone artesanal e sorvete de "pistachio".

Filo pastry with nutella, homemade mascarpone and pistachio ice cream.

Mil hojas de masa philo con nutella, mascarpone artesanal y helado de "pistachios".

-33-

Amaretto sour no coco verde: sorvete de amêndoas artesanal, espuma de limão siciliano, texturas de coco e sagu.

Amaretto sour in coconut: handmade almonds ice cream, lemon foam, coconut and "sagu" textures.

Amaretto sour servido en coco: helado de almendras artesanal, espuma de limón y texturas de coco y sagu.

-32-

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

Because of the products seasonality,
some ingredients may be substituted.

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