



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.



A motivação que originou este novo cardápio foi o desafio de eliminar, dentro de nossa realidade, os fornecedores intermediários que nos distanciam da matéria prima. Tentamos, através de nossas escolhas, produzir e apresentar pratos com produtos locais, entregues frescos, sem conservantes e agrotóxicos. Proporcionando assim, uma gastronomia própria, criativa e sustentável.

Bem vindo ao 74 Restaurante!

The motivation behind this new menu was the challenge of eliminating, within our reality, the intermediate suppliers that distanced us from the raw material. We try, through our choices, to produce and present dishes with local products, fresh and without pesticides. Thus, providing our own gastronomy, with sustainable creativity.

Welcome to 74 Restaurant!

La motivación detrás de este nuevo menú fue el desafío de eliminar, dentro de nuestra realidad, a los proveedores intermedios que nos alejaban de la materia prima. Intentamos, a través de nuestras elecciones, producir y presentar platos con productos locales, frescos, sin conservantes ni pesticidas. Proporcionando así, una gastronomía propia, creativa y sustentable.

Bienvenidos al Restaurante 74!



Menu 5 Passos / 5 Courses Menu / Menu 5 Pasos

- 239 -

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 atum, tartares, gyoza de pato, croquete de rabada, baroa defumada com brioche.
Snacks (tuna bun, tartars, duck dumpling, oxtail croquettes, smoked baroa potatos with brioche).
Snacks (bun de atún, tártares, gyoza de pato, croqueta de rabada, “batata baroa” ahumada con brioche).
-55-

Glúten Free  **Charcutaria artesanal: embutidos e curados feitos na casa, queijo da Canastra, chutney e kimchi.**
Acompanha nossa focaccia de fermentação natural grelhada.
Handmade “charcuterie”: sausages and cured meats, Canastra cheese, chutney and kimchi.
It is served with our naturally fermented grilled focaccia.
Charcutería artesanal: embutidos y curados hechos en la casa, queso de la Sierra de la Canastra, chutney y kimchi. Acompaña nuestra focaccia de fermentación natural a la parrilla.
-69-

Glúten Free  **Salada de endívias com vinagrete de alici e tangerina, avelãs e queijo burrata.**
Endives salad with alici and tangerine vinaigrette, hazelnuts and burrata cheese.
Ensalada de endibias con vinagreta de anchoas y mandarina, avellanas y queso burrata.
-46-

Alface americana grelhada em crosta de “pistachio” com mascarpone feito na casa, tomates confit e cogumelos grelhados.
Grilled lettuce in pistachios crust with homemade mascarpone, confit tomatoes and grilled mushrooms.
Lechuga a la parrilla en crosta de pistachos con mascarpone hecho en la casa, tomates confit y setas a la plancha.
-42-

Crispy lobster: lagosta empanada com aioli de “missô”, sriracha artesanal e pickles, servido no pão ao vapor.
Crispy lobster: breaded lobster with “missô” aioli, homemade sriracha and pickles, served on steamed bread.
Crispy lobster: langosta empanada con aioli de “missô”, sriracha artesanal y pickles, servido en pan al vapor.
-41-

Buns de atum crocante, pickles de pupunha, teriyaki e aioli de tougarashi (2 unid).
Crunchy tuna buns, pupunha palm pickles, teriyaki and tougarashi aioli (2 pcs).
Buns de atún crocante, pickles de palmito pupunha, teriyaki y aioli de tougarashi (2 unid).
-42-

ENTRADAS

STARTERS | ENTRANTES

Tartare de atum com ikura e goiaba, acompanha arroz gohan cozido no “missô” e alga nori.
Tuna tartare with ikura and guava, served with gohan rice cooked in “missô” and nori seaweed.
Tartare de atún con ikura y guayaba, acompaña arroz gohan cocido al “missô” y alga nori.

Glúten Free


-48-

Brioche de fermentação natural com lúpulo, espinafres, gergelim torrado, chouriço artesanal e ovo poché.
Naturally fermented brioche with hops, spinach, roasted sesame, homemade blood sauce and poached egg.

Brioche de fermentación natural con lúpulo, espinacas, sésamo tostado, morcilla y huevo poché.

-46-

Ceviche de pesca do dia com água de coco, “canchas” e batata baroa cozida em especiarias.
Acompanha chips de batata doce.
Catch of the day ceviche with coconut water, canchas and baroa potatoes cooked in spices.
Served with sweet potato chips.

Glúten Free


Ceviche de pesca del día con agua de coco, canchas y batata baroa cocida en especias.
Acompaña chips de batata.

-52-

Gyozas de pato com bottarga maturada na cera de abelhas e gel de ovo.
Acompanha molho ponzu e sunomono.
Duck gyozas with bottarga matured in bees wax and egg gel.
Served with ponzu and sunomono sauce.

Gyozas de pato con botarga madurada en cera de abejas y gel de huevo.
Acompaña salsa ponzu y sunomono.

-44-

Steak tartare com “missô”, shitakes, alga wakame e ovo confit.
Acompanha aipim frito.
Steak tartare with “missô”, shitakes, wakame seaweed and egg confit.
Served with fried manioc.

Glúten Free


Steak tartare con “missô”, shitakes, alga wakame y huevo confit.
Acompaña mandioca frita.

-52-



PRINCIPAIS

MAIN MENU | PRINCIPALES

Ravioli de queijo de cabra com geléia de uvas, amêndoas torradas e sálvia.
Goat cheese ravioli with grape jelly, toasted almonds and sage.
Ravioli de queso de cabra con jalea de uvas, almendras tostadas y salvia.

-84-

“Spaghetti” carbonara: massa de ovo caipira, guanciale artesanal e queijo grana padano.
“Spaghetti” carbonara: egg dough, homemade guanciale and grana padano cheese.
“Spaghetti” a carbonara: pasta casera de huevos de granja, guanciale artesanal y queso grana padano.

-79-

Glúten Free

Atum levemente grelhado com geléia de sriracha, arroz gohan, algas, kimchi, cebolinha e gema de ovo curada em “missô.”
Lightly grilled tuna with sriracha jelly, gohan rice, seaweed, kimchi, chives and cured egg yolk with “missô”.
Atún ligeramente grillado con jalea de sriracha, arroz gohan, algas, kimchi, cebolleta y yema de huevo curada em “missô”.

-86-

Glúten Free

Peixe do dia ao molho de alho negro fermentado na casa, texturas de couve flor e salada fresca de aipo e maçã verde.
Catch of the day with homemade black garlic sauce, cauliflower textures and fresh salad of celery and green apple.
Pescado del día a la salsa de ajo negro fermentado en la casa, texturas de coliflor y ensalada fresca de apio y manzana verde.

-88-

Glúten Free

Polvo grelhado com batatas calabresas ao murro, aspargos, palmito pupunha e aioli de azeitonas verdes.
Grilled octopus with calabrian potatoes, asparagus, pupunha palm and green olives aioli.
Pulpo a la parrilla con papines, espárragos, palmito pupunha y aioli de aceitunas verdes.

-96-

Lagosta grelhada na manteiga de cítricos com risotto de palmito pupunha (Só trabalhamos com lagosta fresca, sujeita a sazonalidade).
Grilled lobster in citrus butter with pupunha palm risotto (We only work with fresh lobster, subject to seasonality).
Langosta a la parrilla en mantequilla de cítricos con risotto de palmito pupunha (Solo trabajamos con langosta fresca, sujeto a estacionalidad).

-130-



PRINCIPAIS

MAIN MENU | PRINCIPALES

Camarão grelhado com rapadura, “spaghetti al nero”, limão confit, ikura e espuma de mascarpone.
Grilled shrimp with brown sugar, “spaghetti al nero”, lemon confit, ikura and mascarpone foam.
Camarón a la parrilla con rapadura, “spaghetti al nero”, limón confit, ikura y espuma de mascarpone.

-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).

Assorted Seafood: lobster, shrimp, fish of the day, octopus, squid, grilled vegetables with herb butter and citrus (For 1 or 2 people).

Selección de frutos del mar: langosta, camarón, pescado del día, pulpo y calamar con vegetales a la parrilla finalizados con mantequilla de hierbas y cítricos (Para 1 o 2 personas).

-140- / -260-

Gluten Free



Filé mignon grelhado com glacê de cítricos e raízes em texturas (mil folhas de batata baroa, espuma de inhame, cenoura glaceada e batatas confitadas).

Grilled filet mignon with citrus frosting and textured roots (baroa pastry, yam foam, glacé carrot and confit potatoes).

Lomo a la parrilla con glaseado de cítricos y raíces en texturas (hojaldre de batata baroa, espuma de “inhame”, zanahoria glaseada y batatas confitadas).

-92-

Gluten Free



Pato na laranja: coxa confit, magret grelhado e cenouras orgânicas em múltiplas texturas.

Duck in orange: thigh confit, grilled magret and organic carrots in multiple textures.

Pato a la naranja: muslo confit, magret a la plancha y zanahorias orgánicas en múltiples texturas.

-91-

Gluten Free



Copa lombo de porco cozida a baixa temperatura com molho “missô”, purê de chouriço artesanal, espuma de batata baroa defumada e verdes da nossa horta.

Pork loin cooked at low temperature with “missô” sauce, blood sausages cream, smoked baroa potatoes foam and greens from our vegetable garden.

Bondiola de cerdo cocido a baja temperatura con salsa “missô”, puré de morcilla artesanal, espuma de batata baroa ahumada y verdes de nuestra huerta.

-88-

Gluten Free





SOBREMESAS

DESSERTS | POSTRES

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

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

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

-39-

Pastel de feira com caldo de cana

(pastel de queijo da serra da canastra, sorbet de caldo de cana, cítricos e crocante de gengibre).

Pastry from the market with sugar cane juice

(fried cheese pastry, cane juice sorbet, citrus and ginger crunch).

Pastel de feria con caldo de caña

(pastel de queso de la Sierra de la Canasta, sorbete de caldo de caña, cítricos y crujiente de jengibre).

-36-

Bolo de chocolate amargo com creme de avelãs, espuma de cacau amargo e chocolate branco cristalizado.

Chocolate cake with hazelnut cream, cocoa foam and crystallized white chocolate.

Torta de chocolate amargo con crema de avellanas, espuma de cacao amargo y chocolate blanco cristalizado.

-39-



Glúten Free

Torta de queijo com sorvete de milho verde e doce de leite artesanal com “missô”.

Cheese pie with green corn ice cream and homemade dulce de leche with “missô”.

Torta de queso con helado de maíz y dulce de leche artesanal con “missô”.

-36-



Glúten Free

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

Amaretto sour in green coconut: handmade almond ice cream, sicilian lemon foam, coconut and sagu textures.

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

-36-

Todos os sorvetes são feitos na casa

(All ice creams are made in the house)

(Todos los helados se hacen en la casa)

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

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

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