



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

*Our main goal and overall purpose is to translate our love, affection and dedication towards our gastronomy, services and atmosphere.*

**Tenemos como mayor propósito hacer 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 Restaurant!**

*The motivation behind this new menu was the challenge of eliminating, within our reality, the intermediate suppliers that distanced us from raw material. We try, through our choices, to produce and present dishes with local products, fresh and organic. 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.*

**Bienvenido a 74 Restaurant!**



## **Menu 5 Passos / 5 Course Menu / Menu 5 Pasos**

- 249 -

**Todos os dias, elaboramos opções de menu degustação com produtos locais e frescos, sendo estes do mar, da fazenda e da nossa própria horta orgânica.**

**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, arriving 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, llegando del mar, la granja y de nuestra propia huerta orgánica.*

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

*Por favor, informar al camarero sus preferencias y cualquier restricción alimenticia.*



# ENTRADAS

STARTERS | ENTRANTES

**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.*

*Served with our naturally fermented grilled focaccia.*

*Charcutería artesanal: embutidos y curados hechos en la casa, queso Canastra, chutney y kimchi. Acompaña nuestra focaccia de fermentación natural grillada.*

-69-

**Alface americana grelhada em crosta de pistaches com mascarpone feito na casa, tomates confit e cogumelos grelhados.**

*Grilled lettuce in pistachio crust with homemade mascarpone, confit tomatoes and grilled mushrooms.*

*Lechuga grillada en crosta de pistachos con mascarpone hecho en la casa, tomates confit y hongos grillados.*

-54-

**Crispy lobster: lagosta empanada com aioli de missô, sriracha artesanal e pickles, servido no pão ao vapor (1 unid).**

*Crispy lobster: breaded lobster with "missô" aioli, homemade sriracha and pickles, served on steamed bread (1 pc).*

*Crispy lobster: langosta empanada con aioli de "missô", sriracha artesanal y pickles, servido en pan al vapor (1unid).*

-58-

**Buns de atum crocante, pickles de pepino e cebola roxa, teriyaki e aioli de tougarashi (2 unid).**

*Crunchy tuna buns, cucumber and red onion pickles, teriyaki and tougarashi aioli (2 pcs).*

*Buns de atún crocante, pickles de pepino y cebolla morada, teriyaki y aioli de tougarashi (2 unid).*

-46-

**Tartar de atum com sagu de shoyu, gel de ovo e goiaba.**

**Acompanha arroz goham cozido no missô e alga nori grelhada.**

*Tuna tartare with shoyu "sagu", egg gel and guava.*

*Served with with goham rice cooked in "missô" and grilled nori seaweed.*

*Tartar de atún con sagu de salsa de soja, gel de huevo y guayaba.*

*Acompaña arroz goham cocinado en "missô" y algas nori grilladas.*

-56-

**"Crudo" de peixe do dia, vinagrete de uva verde e maracujá, pistaches e torradas de sourdough.**

*Catch of the day "crudo", green grape and passion fruit vinaigrette, pistachios and sourdough toast.*

*"Crudo" de pesca del día, vinagreta de uva verde y maracuyá, pistachos y tostadas de sourdough.*

-56-



# ENTRADAS

STARTERS | ENTRANTES

**Gyozas de pato com bottarga maturada em cera de abelha, ovo confit e aioli de tougarashi. Acompanha molho ponzu e sunomono.**  
*Duck gyozas with matured bottarga in bee wax, egg confit and tougarashi aioli. Served with ponzu sauce and sunomono.*  
*Gyozas de pato con bottarga maturada en cera de abejas, huevo confitado y aioli de tougarashi. Acompaña salsa ponzu y sunomono.*

Lactose Free

-56-

**Beterrabas da nossa horta em texturas com mascarpone infusionado em laranjas e pancs.**  
*Beetroot from our vegetable garden in textures with mascarpone infused in oranges and pancs.*  
*Remolacha de nuestra huerta en texturas con mascarpone infusionado en naranjas y pancs.*

Glúten Free

-44-

**“Breakfast at dinner”**  
**Nossa versão de ovos beneditinos com pão brioche, fritada de polvo, ovo pochê, molho hollandaise e “bottarga” artesanal.**  
*“Breakfast at dinner”*  
*Casas Brancas edition of Eggs Benedict: homemade brioche bread, octopus, poached egg, hollandaise dressing and artisanal “bottarga”.*  
*“Breakfast at dinner”*  
*Nuestra versión de huevos beneditinos con pan brioche, pulpo frito, huevo escalfado, salsa holandesa y “bottarga” artesanal.*

-59-

**Steak tartare com dijon, beterraba, gema marinada em missô e verdes da nossa horta. Acompanha aipim frito.**  
*Steak tartare with dijon, beetroot, “missô” marinated yolk and greens from our garden. Served with fried manioc.*  
*Steak tartare con dijon, remolacha, yema marinada en “missô” y verdes de nuestra huerta. Acompaña mandioca frita.*

Glúten Free

Lactose Free

-58-

**Burrata com pesto de pancs, tomates confit, saladinha verde e carvão de cebola. Acompanha torrada de sourdough.**  
*Burrata with pancs pesto, confit tomatoes, green salad and onion charcoal. Served with sourdough toast.*  
*Burrata con pesto de pancs, tomates confitados, ensalada verde y carbón de cebolla. Acompaña tostada de sourdough.*

-56-



# PRINCIPAIS

MAIN MENU | PRINCIPALES

Glúten Free  
Lactose 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 en "missô".*

-89-

**Peixe do dia em crosta de amêndoas com spaghetti cacio e Pepe.**  
*Catch-of-the-day on almond crust with cacio & pepe spaghetti.*  
*Pescado del día en costra de almendras con spaghetti cacio y Pepe.*

-94-

**Camarão grelhado com rapadura, "spaghetti al nero", limão confit, maracujá e espuma de mascarpone artesanal.**  
*Grilled shrimp with rapadura, "spaghetti al nero", confit lime, passion fruit and handmade mascarpone foam.*  
*Camarones grillados con rapadura, "spaghetti al nero", limón confitado, maracuyá y espuma de mascarpone artesanal.*

-112-

Glúten Free

**Seleção do mar finalizada com manteiga de ervas e cítricos. Criada a partir de produtos frescos da região dos lagos (varia de acordo a estação) acompanha vegetais grelhados.**  
*Sea platter with herb and citric butter - dish created with local (KM zero) catch-of-the-day served with veggies - we only use fresh products, therefore dish varies according to season.*  
*Selección del mar finalizado con hierbas y mantequilla cítrica. Creado a partir de productos fresco de la región (varía según la temporada) con verduras a la parrilla.*

-140- / -260-

**Língua de boi cozida a baixa temperatura em crosta de ervas com purê de batata defumado, croutons de pão brioche e ovo pochê**  
*Tongue cooked in low temperature served on herb crust with smoked potatoes, bread croutons and poached egg*  
*Lengua cocinada a baja temperatura en costra de hierbas con puré de papas ahumado, crutones de pan brioche y huevo poché.*

-84-



# PRINCIPAIS

MAIN MENU | PRINCIPALES

**Barriga de porco assada a baixa temperatura com variações de cenoura da nossa horta, farofa de pão e verdes.**  
*Piglet belly roasted in low temperature with variations of organic carrots from our orchard, bread farofa and greens*  
*Panceta de cerdo asada a baja temperatura con variaciones de zanahoria de nuestro jardín, sourdough crocante y verdes.*

-92-

**Polvo grelhado com purê de “morcilla” artesanal e batata baroa em duas texturas (espuma defumada e milfolhas).**  
*Grilled octopus with handmade “morcilla” purée and baroa potato in two textures (smoked foam and mille-feuille).*  
*Pulpo grillado con puré de “morcilla” artesanal y papa baroa en dos texturas (espuma ahumada y mil hojas).*

Glúten Free

-106-

**Peixe do dia com vinagrete de kefir, colheita da nossa horta e trio de couve flor.**  
*Catch of the day with kefir vinaigrette, harvest from our garden and cauliflower textures.*  
*Pesca del día con vinagreta de kefir, cosecha de nuestra huerta y trío de coliflor.*

-92-

**Filé mignon em crosta de alho negro e castanhas do Pará, purê de abóbora e coco, cogumelos da serra e cebolinha calabresa.**  
*Filet mignon in black garlic and Pará nut crust, pumpkin and coconut purée and grilled mushrooms and onions.*  
*Filet mignon en costra de ajo negro y castañas de Pará, puré de calabaza, hongos y cebollines.*

Glúten Free

-96-

**“Spaghetti” carbonara. Massa artesanal feita com ovos orgânicos de nossas galinhas, guanciale artesanal e queijo Grana Padano.**  
*“Spaghetti” carbonara. Homemade pasta made with organic eggs homemade guanciale and Grana Padano cheese.*  
*“Spaghetti” carbonara. Masa artesanal hecha con huevos orgánicos, guanciale artesanal y queso Grana Padano.*

-84-

Todos os sorvetes são feitos na casa  
All ice-cream are made in-house  
Todos los helados se hacen en la casa



\*Devido a sazonalidade dos produtos,  
alguns ingredientes podem ser substituídos.  
Regarding product seasonality  
some ingredients may be substituted.  
Debido al período de restricción,  
algunos ingredientes pueden ser sustituidos.

# SOBREMESAS

## DESSERTS | POSTRES

### Café - Mel - Pão

(Farofa de pão sourdough com sorvete de café “bianco”, espuma de mel da feira e sagu).

*Coffee - Honey - Bread*

*(Sourdough bread crumbs with coffee ice-cream, honey foam and “sagu”).*

*Café - Miel - Pan*

*(Farofa de pan de sourdough con helado de café “bianco”, espuma de miel y “sagu”).*

-36-

### Chocolate “Enne” - Azeite de oliva - Tangerina - Endro

(Cremoso e sorbet de chocolate 70%, mascarpone artesanal, tangerinas, sorvete de azeite de oliva e endro).

*“Enne” Chocolate- Olive oil - Tangerine - Dill*

*(Creamy and 70% chocolate sorbet, handmade mascarpone, tangerines, olive oil ice-cream and dill).*

*Chocolate “Enne” - Aceite de oliva - Mandarina - Eneldo*

*(Cremoso y sorbet de chocolate 70%, mascarpone artesanal, mandarinas, helado de aceite de oliva y eneldo).*

-41-

Glúten Free

### Queijo Canastra - Doce de leite - Missô - Milho

(Torta de queijo da Canastra, doce de leite com missô e sorvete de milho verde).

*Canastra cheese - Dulce de leche - “Missô” - Green corn*

*(Canastra cheese pie, dulce de leche with “missô” and corn ice-cream).*

*Queso Canastra - Dulce de leche - “Missô” - Choclo*

*(Torta de queso Canastra, dulce de leche con “missô” y helado de choclo).*

-39-

### Kombucha - Coco verde - Limão siciliano

(Sagu de coco, sorbet de kombucha, coco ralado, espuma de limão siciliano e flores da nossa horta).

*Kombucha - Green coconut - Lime*

*(Coconut sagu, kombucha sorbet, grated coconut, lime froth and flowers from our garden).*

*Kombucha - Coco verde - Limón*

*(Sagu de coco, sorbet de kombucha, coco rallado, espuma de limón y flores de nuestra huerta).*

Glúten Free

Lactose Free

-36-

### Nossa horta 2.0

(Espuma de alecrim, “crème brûlée” de manjeriçã, sorbet de cenoura e limão galego, sorvete de capim limão, suspiros de flores e vegetais cristalizados).

*Our vegetable garden 2.0*

*(Rosemary foam, basil “crème brûlée”, carrot and lime sorbet, lemongrass ice-cream, flower meringue and vegetables).*

*Nuestra huerta 2.0*

*(Espuma de romero, “crème brûlée” de albahaca, sorbet de zanahoria y limón, helado de limoncillo, merengues de flores y verduras cristalizadas).*

-42-