

MENU

CEIA DE REVEILLON 2026

clarice

RESTAURANTE

SALADAS FRIAS

MIX DE FOLHAS ORGÂNICAS

POLVO À VINAGRETE COM MIX DE FOLHAS ORGÂNICAS

SALADA DE FRUTOS DO MAR AO PERFUME DE LIMÃO

SICILIANO

COUSCOUS MARROQUINO COM FRUTAS SECAS E

ESPECIARIAS

SALADA CAESAR TRADICIONAL

SALADA DE GRÃO DE BICO COM BACALHAU

SALADA DE LENTILHA COM PÊRA CONFITADA AO CURRY

SALADA DE SALMÃO DEFUMADO COM ABACAXI, ERVILHA

E MAIONESE DE AÇAFRÃO

CASCATA DE CAMARÃO

PRESUNTO DE PARMA

TERRINE DE PATÊ DE SALMÃO

CEVICHE DE VIEIRAS COM MANGA E MOLHO DE OSTRAS

ESTAÇÃO DE QUEIJOS

GRANA PADANO | PECORINO | PROVOLONE |

GORGONZOLA | BRIE

ESTAÇÃO DE FRUTOS DO MAR

PAELLA E FRUTOS DO MAR COM ARROZ DE AÇAFRÃO

ESTAÇÃO DE PÃES DA CASA

BAGUETTE | PÃO DE LINHAÇA | BRIOCHE DE BATATA |

PIZZA BRANCA | GRISSINI | PÃO DE GERGELIM

ESTAÇÃO DE CARNES GRELHADAS

PICANHA | BIFE DE CHORIZO | FRALDINHA



Hilton

RIO DE JANEIRO COPACABANA

BUFFET QUENTE

PERU ASSADO | MOLHO ABACAXI | CRAVO DA ÍNDIA
TENDER ASSADO | CHUTNEY DE GOIABA DEFUMADA
FILÉ MIGNON GRELHADO | MOLHO POIVRE
FILÉ DE SALMÃO ASSADO COM LEGUMES CONFITADOS
BACALHAU À PORTUGUESA
CAMARÃO AO MOLHO DE LIMÃO
ARROZ COM PATO | CEBOLA CARMELIZADA
TIAN DE LEGUMES À PROVENÇAL
MIL FOLHAS DE BATATA GRATINADA
RAVIOLI DE MOZZARELA | FRICASSÉ DE COGUMELOS

SOBREMESAS

TARTELETE BRÛLÉE DE PINA COLADA
SUCCÉ AVELÃ
BROWNIE PISTACHE COM TANGERINA
MOCHA (CAFÉ/CHOCOLATE/CREME)
TORTA DE CHOCOLATE COM AVELÃ
ENTREMET DE CHOCOLATE AO LEITE CARMELIZADO
ENTREMET DE GRAVIOLA COM MORANGO
VERRINE DE BAUNILHA COM FRUTAS AMARELAS DO
CERRADO
VERRINE TRIO DE CHOCOLATE

OPEN BAR

CERVEJAS NACIONAIS
CAIPIRINHAS
VODKA ABSOLUT
GIN BOMBAY
WHISKY BLACK LABEL
ESPUMANTE NACIONAL
BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS