



**SANTA TERESA** HOTEL RJ -  
MGALLERY

*Tèreze*

*Bem- Vindos!*

*A exposição Jardim das Delícias por Fessal está aberta até dia 12/11 no [@SantaTeresaMGallery](#) trazendo inspiração também para o paladar. O [@ChefPedroFranco](#), no comando do [@Restaurante.Tereze](#), conseguiu através de sabores, transmitir a essência desta Mostra de Arte. São toques sofisticados harmonizando aromas que vem da terra, com um prato vegano de delícias surpreendentes.*

...

*Conhecido pelo toque leve e espontâneo, o Chef Pedro, que também atuou em restaurantes no Mediterrâneo, faz questão de que todos os ingredientes sejam frescos, valorizando os produtores locais. Na cozinha do Restaurante, Ervas aromáticas e as PANCS (Plantas alimentícias não convencionais), saem direto da horta orgânica para as criações do Chef e sua equipe.*

...

**Sugestão do Chef:**

*Jardim de Delícias - creme de cogumelos, mini legumes orgânicos, cogumelos frescos porcini.*

...

*Conecte-se ainda mais a essência do Jardim das Delícias por [@ fessal](#) , Deleite-se!*

*Conheça a cozinha do Tèreze, acesse:*

[restaurantetereze.thefork.rest](http://restaurantetereze.thefork.rest)

Consulte-nos para carta de bebidas. *Ask us for the complete winelist*

Todos os preços são em real (R\$). *All prices are in local currency (R\$)*  
Taxa de serviço não inclusa. Cobramos 13% pelo serviço (opcional).  
Se beber não dirija. PROCON (21) 151 [www.procon.rj.gov.br](http://www.procon.rj.gov.br)





### Entradas / Starters

Salada fermentada <i>de mix de folhas , tomate cereja, aipo, nabo fermentado e ovo perfeito crocante</i>	36
Carpaccio de Polvo <i>torrada de pão fermentação natural, pico de galo</i>	47
Ceviche <i>peixe fresco, batata cenoura, cebola rocha, tomate cereja, pipoca de arroz selvagem</i>	47
Ceviche Vegano <i>banana da terra, batata cenoura, cebola rocha, tomate cereja, pipoca de arroz selvagem</i>	36
Cuscuz de Milho <i>frutos do mar, legumes</i>	43

### Principal / Meal Menu

Jardim de Delícias <i>Creme de cogumelos, mini legumes orgânicos, cogumelos frescos porcini</i>	68
Parpadelle <i>parmesão fundido , cogumelos frescos porcini, paris, shitake, shimeji</i>	68
Arroz de Altitude <i>arroz arbóreo cremoso, folhas escuras, brodo de abóbora, cogumelo porcini curado</i>	62
Peixe do dia <i>arroz cremoso de limão, molho cítrico</i>	82
Bombom de Alcatra <i>medalhões de carne bovina, purê cremoso de queijo, manteiga artesanal aromática</i>	72

### Sobremesa / Deserts

Açaí (acompanha granola) <i>batido com guaraná e banana</i>	20
Sorvete/ sorbet ( <i>sabores da estação</i> )	12
Bolo de coco com abacaxi	28
Panna Cotta de café e maracujá	26

Consulte-nos para carta de bebidas. *Ask us for the complete winelist*

Todos os preços são em real (R\$). *All prices are in local currency (R\$)*  
Taxa de serviço não inclusa. Cobramos 13% pelo serviço (opcional).  
Se beber não dirija. PROCON (21) 151 [www.procon.rj.gov.br](http://www.procon.rj.gov.br)





**Sazonal / Season** (*consulte disponibilidade*) \*

Mexilhão com fritas* (12 unidades)	68
Ostras frescas* (6 unidades)	68

**Petiscos/ Snacks**

Super Bolinho de Aipim (2 unidades)	28
Pastel de queijo (6 unidades)	32
Aipim frito	32
Fritas	28
Linguiça artesanal acebolada <i>pães de fermentação natural, pico de galo</i>	74

**Sanduíches / Sandwiches**

Cheeseburger (acompanha salada ou fritas) <i>pão brioche, pickles de maxixe, bacon, queijo meia cura, tomate confit</i>	38
Hamburguer de cogumelos (acompanha salada ou fritas) <i>pão artesanal, pickles de maxixe, bacon, tomate confit</i>	45

**Bebidas / Soft drinks**

Água Prata 300ml	9
Água Prata 500ml	16
Refrigerantes	8
Água de coco	12
Suco de fruta da estação	12
Red Bull	15
Capuccino	12

Consulte-nos para carta de bebidas. *Ask us for the complete winelist*

Todos os preços são em real (R\$). *All prices are in local currency (R\$)*  
Taxa de serviço não inclusa. Cobramos 13% pelo serviço (opcional).  
Se beber não dirija. PROCON (21) 151 [www.procon.rj.gov.br](http://www.procon.rj.gov.br)

