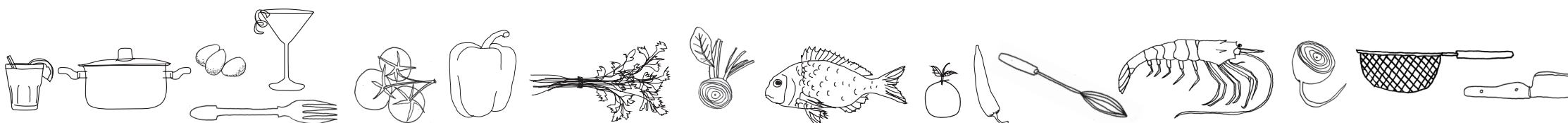


# TORDESILHAS

MENU-DEGUSTAÇÃO  
DE COZINHA BRASILEIRA 2018 / 2019  
*BRAZILIAN CUISINE TASTING MENU*

# TORDESILHAS

MENU-DEGUSTAÇÃO  
DE COZINHA BRASILEIRA 2018 / 2019  
*BRAZILIAN CUISINE TASTING MENU*

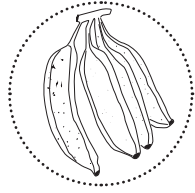


Um delicioso jeito de conhecer mais e melhor do Brasil  
*A delicious way to discover more of Brazil*

Horário: terça a sábado (*tuesday to saturday*) 19h / 23h  
Reservas: +55 11 3107 7444  
[www.tordesilhas.com](http://www.tordesilhas.com)  
[www.facebook.com/restaurantetordesilhas](https://www.facebook.com/restaurantetordesilhas)

Um delicioso jeito de conhecer mais e melhor do Brasil  
*A delicious way to discover more of Brazil*

Horário: terça a sábado (*tuesday to saturday*) 19h / 23h  
Reservas: +55 11 3107 7444  
[www.tordesilhas.com](http://www.tordesilhas.com)  
[www.facebook.com/restaurantetordesilhas](https://www.facebook.com/restaurantetordesilhas)



## CARDÁPIO

---

### Trago Amigo

Harmonização de cachaça branca  
com caju e torresminhos

### Três pastéis e suas pimentas

Marinada de Abóbora, Camarões  
Grelhados e Folhas

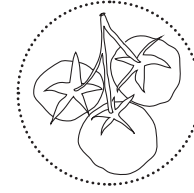
Pirarucu (peixe amazônico), Tucupi, Jambu,  
Banana-da-terra e Pupunha

Ripa de Costelinha de Porco  
com Risoto Mulato e Couve

Sorvete de Cupuaçu, Bananas Caramelizadas  
e Calda de Cítricos

---

R\$ 190



## TASTING MENU

---

*Shot of Cachaça (Brazilian drink)  
with Cashew fruit and Pork Cracklings*

*Three Pastries with Chili Peppers*

*Marinated Squash, grilled Shrimps and Leaves*

*Pirarucu (Amazonian Fish), Tucupi, Jambu,  
Banana and Palm Heart*

*Pork Ribs with Browned Rice (prepared  
with Feijoada Sauce) and Kale*

*Cupuaçu Ice-cream, Caramelized  
Bananas and Orange Syrup*

---

R\$ 190