



BRUNCH DE NATAL 2023

Hilton São Paulo Morumbi



## **SALADAS**

*Salada caprese com pesto de manjericão fresco*

*Salada Waldorf na cestinha de milho*

*Grão-de-bico com bacalhau e vinagrete*

*Tortilla de batata espanhola com jamón serrano*

*Crocante de tapioca com salpicão vegano*

*Salada de batata alemã*

## **CONSERVAS**

*Tomate seco*

*Salsicha Vienna*

*Ovos de codorna marinados*

*Picles*

*Azeitonas marinadas*

*Escabeche de sardinha com limão siciliano*

*Caponata de legumes e passas*

*Tremoço*

## **FOLHAS**

*Romana baby*

*Lollo rossa*

*Frizée*

*Radiccio*

*Endívias*

*Americana*

## **MOLHOS**

*Golf*

*Ranch*

*Caesar*

*Hortelã e iogurte*

*Mostarda e mel*

*Balsâmico*



## **ESTAÇÃO DE QUEIJOS PREMIADOS E CHARCUTARIA ARTESANAL**

*Tronco de queijo de cabra com pistache e flores orgânicas*

*Remoulade de damascos*

*Queijo Canastra*

*Queijo petit Camembert com favos de mel*

*Queijo Cuestazul pardinho artesanal*

*Queijo Fontina*

*Presunto cru serrano*

*Copa*

*Salame artesanal*

*Pães artesanais e Grissinis*

## **SOPA**

*Caapeletti em brodo*

## **ESTAÇÃO DE RISOTOS**

*Risoto de abóbora e frutos do mar*

*Risoto de cogumelos com azeite de trufas brancas*

*Risoto de panceta com cebola caramelizada e avelãs*



## **PRATOS PRINCIPAIS**

*Agnolotti de queijo meia cura, cebola e tomates confitados*

*Peru assado com farofa de frutas secas e agridoce de jabuticaba*

*Fraldinha Black Angus na parilla com chimichurri caseiro*

*Palmito assado com manteiga e alcaparras*

*Pargo ao forno e molho de espumante*

*Pernil assado com geleia de abacaxi*

*Legumes na manteiga de garrafa*

*Purê de batata doce roxa*

*Farofa de banana e pistache*

*Arroz branco*

*Arroz com frutas e castanha-do-Brasil*

## **ESTAÇÃO DE TARTAR**

*Steak de Angus Beef*

*Tartare de salmão com cebola roxa*

## **ESTAÇÃO JAPONESA**

*Sashimis e sushis variados*



## **ESTAÇÃO DE SOBREMESAS**

*Tronco natalino*

*Crème brûlée de tangerina*

*Bolo Floresta Negra*

*Pudim de tapioca*

*Brownie com cocada*

*Mil folhas de morango*

*Choux cream de banoffee*

*Verrine cupuaçu, doce de leite e castanha*

*Mousse de nozes com baba de moça*

*Beijinho de damasco (diet e vegano)*

## **ESTAÇÃO KIDS**

*Pudim*

*Churros*

*Gelatina colorida*

*Esferas de Natal*

## **BEBIDAS**

*Água*

*Suco e refrigerante*

*Cerveja nacional*

*Vinhos branco e tinto importados*

*O Hilton São Paulo Morumbi reserva-se ao direito de alterar quaisquer itens descritos sem aviso prévio.*

# INFORMAÇÕES E RESERVAS



Sujeito à disponibilidade.

Necessário realizar reserva antecipada  
através dos contatos abaixo:

E-mail: [fimdeano.morumbi@hilton.com](mailto:fimdeano.morumbi@hilton.com)

Telefone: + 55 (11) 2845-0000

Whatsapp: (11) 93232-6263 (atendimento de  
segunda a sexta-feira, das 10h às 17h)