

BAR
16

PT / EN

Quando recebi o convite para desenvolver os novos cardápios do B Hotel, fiquei muito entusiasmado com a possibilidade de trazer um pouco da minha essência. Sou de Jataizinho, interior do Paraná, e trouxe na minha bagagem a inquietude de um chef detalhista, apaixonado pelas diferentes gastronomias e temperos do mundo, além da minha experiência em restaurantes e na hotelaria.

Brasília é repleta de arte, arquitetura, história e uma identidade única, que se reflete nos espaços do hotel com elegância e conforto. Na gastronomia, me inspirei nessa autenticidade para fazer a combinação perfeita entre as influências culturais e os sabores do nosso país.

A culinária do B Hotel parte da mesma essência que orienta sua identidade: uma experiência construída a partir de elementos genuinamente brasileiros, que valorizam nossos saberes e cultura. Utilizei ingredientes nativos, como o presunto Yaguara de Pernambuco, a castanha de baru do Cerrado, queijos da Serra do Bálamo, além de priorizar produtos locais que são a cara da cidade, resultando em uma comida afetiva, criativa e extremamente saborosa.

Espero que você goste.

When I was invited to create the new menus for B Hotel, I was genuinely excited by the opportunity to bring something of myself to the project. I come from Jataizinho, a small town in the countryside of Paraná, and I carry with me the restlessness of a detail-oriented chef, a passion for the many cuisines and flavors of the world, and my experience in both restaurants and hospitality.

Brasília is rich in art, architecture, history, and a unique identity that is reflected throughout the hotel with elegance and comfort. In the kitchen, I drew inspiration from that authenticity to create a balance between cultural influences and the flavors of Brazil.

The cuisine at B Hotel is rooted in the same essence that shapes its identity: an experience built around genuinely Brazilian elements that honor our traditions and culture. I used native ingredients such as Yaguara ham from Pernambuco, baru nuts from the Cerrado, and cheeses from Serra do Bálamo, while also prioritizing local products that are truly representative of the city, resulting in food that is soulful, creative, and full of flavor.

I hope you enjoy it.

Chef Lênin Palhano

Aperitivos *Appetizers*

Nori crocante. Tartar de atum. Maionese de gema curada (2 UN) R\$ 80

Crispy nori. Tuna tartare. Cured egg yolk mayo (2 UNITS)

PE

Tartar de Vieiras. Leite de coco. Guanciale (2 UN) R\$ 120

Scallop tartare. Coconut milk. Guanciale (2 UNITS)

P FM

Croquete de shitake defumado. Aioli de gergelim (2 UN) R\$ 70

Smoked shiitake croquette. Sesame aioli (2 UNITS)

G L VG O

Porquinho na couve. Costelinha na cachaça e mel. Mostarda Dijon. Picles de cebola. Laranja. Bacon (2 UN) R\$ 80

Pulled pork ribs in cachaça and honey served on collard greens. Dijon mustard. Pickled onions. Orange. Bacon (2 UNITS)

L P

Frango frito. Creme de pecorino com trufas negras (2 UN) R\$ 176

Fried chicken. Pecorino cream with black truffles (2 UNITS)

L G

Sanduiches Sandwiches

Pão de abóbora com costela. Picles de cebola. Tomate assado. Salada (2 UN) R\$ 90

*Pumpkin bread with pulled beef rib. Pickled onion. Roasted tomatoes.
Salad (2 UNITS)*

G L

Brioche com tartar de atum. Mujol com limão siciliano (2 UN) R\$ 120

Brioche with tuna tartare. Mujjol with lemon (2 UNITS)

P FM G L

**Camarão carabineiro. Brioche de mandioquinha. Aioli de limão.
Picles de abacaxi (2 UN)** R\$ 130

Carabineros shrimp. Arracacha brioche. Lime aioli. Pickled pineapple (2 UNITS)

G L FM

**Hambúrguer do B. Pão artesanal. Queijo prato atalaia. Chimichurri fresco.
Acompanha batatas fritas** R\$ 69

B burger. Artisan bread. Atalaia cheese. Fresh chimichurri. French Fries

***Adicional de salada - Alface, picles de cebola roxa e tomate** R\$ 5

**Add salad - Lettuce, red onion pickles e tomato*

***Adicional de bacon** R\$ 5

**Add bacon*

L G P

Entradas para compartilhar *Starters to Share*

Burrata. Compota de limão siciliano. Tomate assado. Creme de manjeriço. Azeite de ervas. Cesta de pães R\$ 150

Burrata. Lemon compote. Roasted tomato. Basil cream. Herbs oil. Bread basket

G L VG

Tartar clássico. Gema em baixa temperatura. Pão de grãos R\$ 99

Classic tartare. Low-temperature egg yolk. Multigrain seed bread

G O

Seleção de queijos brasileiros com charcutaria R\$ 150

Selection of Brazilian cheeses and charcuterie

P L

Linguiça de cordeiro com pistache. Cebola agridoce. Farofa de tâmaras. Iogurte de Kefir R\$ 155

Lamb and pistachio sausage. Sweet and sour onion. Date farofa. Kefir yogurt

L O

Linguiça de porco Moura da casa. Pão de alho artesanal. Vinagrete R\$ 120

House-made Moura pork sausage. Home-made garlic bread. Vinaigrette

L G P

Camarão refogado. Vinagrete de limão-china. Pimenta-de-cheiro R\$ 140

Sautéed shrimp. Chinese lime vinaigrette. Fragrant chili peppers

FM L

Cumbuquinhas *Small Bowls*

Cestine de lagostim. Molho de ovas. Salada de lulas R\$ 132

Langoustine cestini. Fish roe sauce. Squid salad

G L FM

Nhoque. Bolonhesa. Espuma umami. Tomatinho assado. Quinoa crocante R\$ 90

Gnocchi. Bolognese. Umami foam. Roasted cherry tomatoes. Crispy quinoa

G L P

Arroz de bacalhau. Ovo perfeito. Palha de mandioquinha R\$ 130

Salted cod rice. Perfect egg. Crispy arracacha

P L PE

Sobremesas *Desserts*

Entremet de coco. Tartar de manga com pimenta. Coulis de maracujá R\$ 70

Coconut entremet. Mango tartare with chili. Passion fruit coulis

L

Mousse de chocolate. Caramelo com flor de sal. Crocante de avelã R\$ 70

Chocolate mousse. Salted caramel. Hazelnut crisp

L O

Coquetéis *Cocktails*

Nossa coquetelaria autoral incorpora novos toques de sabores e percepções, agregando sofisticação à personalidade única e forte do hotel. Mixologia por Alex Mesquita.

Our signature cocktails incorporate new flavors and insights, adding sophistication to the hotel's unique and strong personality. Mixology by Alex Mesquita.

Coquetéis selecionados *Selected cocktails*

Negroni

R\$ 280

Amargo

Bitter

Monkey 47. Bitter italiano. Antica Formula. Laranja

Monkey 47. Italian bitter. Antica Formula. Orange

Bamboo

R\$ 299

Semi seco

Semi-dry

Macallan 12y Sherry Oak. Jerez Fino. Noilly Prat. Bitter aromático de laranja

Macallan 12y Sherry Oak. Fino Sherry. Noilly Prat. Aromatic orange bitters

Rob Roy

R\$ 950

Levemente adocicado e amargo

Lightly sweet and bitter

Macallan 18y Double cask. Antica Formula. Bitter aromático

Macallan 18y Double cask. Antica Formula. Aromatic bitters

Side Car

R\$ 680

Levemente azedo

Lightly sour

Hennessy XO. Grand Marnier. Limão taiti

Hennessy XO. Grand Marnier. Lime

Abriçó

R\$ 560

Levemente doce e amadeirado

Lightly sweet and woody notes

Grey Goose Altius. Geléia de damasco. Canela

Grey Goose Altius. Apricot jelly. Cinnamon

Navegantes

R\$ 410

Levemente adocicado e aromático

Lightly sweet and aromatic

Cachaça Havana. Jerez. Bitter aromático de laranja. Abacaxi. Xarope de bordo

Cachaça Havana. Sherry. Orange bitters. Pineapple. Maple syrup

Coquetéis autorais *Signature cocktails*

Caliandra

R\$ 56

Frutado e levemente adocicado

Fruity and lightly sweet

Vodka importada. Licor de amêndoas. Purê de frutas vermelhas. Limão taiti. Shissô
Imported vodka. Almond liqueur. Red berries purée. Lime. Shiso

Tamarina

R\$ 58

Cítrico

Citrusy

Whisky. Licor de laranja. Xarope de tamarindo. Suco de limão siciliano
Whisky. Orange liqueur. Tamarind syrup. Lemon juice

Guava

R\$ 58

Refrescante e levemente adocicado

Refreshing and lightly sweet

Vodka importada. Xarope de goiaba. Hortelã. Bitter brasileiro de laranja. Suco de limão siciliano
Imported vodka. Guava syrup. Mint. Brazilian orange bitters. Lemon juice

Guarani

R\$ 68

Levemente adocicado

Lightly sweet

Cachaça branca. Licor de flor de sabugueiro. Xarope de erva mate. Limão taiti.
Bitter aromático
White cachaça. Elderflower liqueur. Yerba mate syrup. Lime. Aromatic bitters

Cupuí

R\$ 58

Cítrico e frutado

Citrusy and fruity

Vodka importada. Vermute seco. Maracujá. Xarope de cupuaçu
Imported vodka. Dry vermouth. Passion fruit. Cupuaçu syrup

Iracema

R\$ 52

Cítrico e levemente adocicado

Citrusy and lightly sweet

Cachaça branca. Rum 7 anos. Xarope de mel. Maracujá. Limão taiti. Bitter aromático
White cachaça. 7-year rum. Honey syrup. Passion fruit. Lime. Aromatic bitters

Brisa

R\$ 56

Cítrico e aromático

Citrusy and aromatic

Gin importado. Suco de abacax. Rúcula. Limão taiti
Imported gin. Pineapple juice. Arugula. Lime

Coquetéis clássicos *Classic Cocktails*

Caipirinha

R\$ 52

Cítrico

Citrusy

Cachaça branca. Limão taiti. Xarope de açúcar
White cachaça. Lime. Sugar syrup

Jorge Amado

R\$ 54

Cítrico e levemente adocicado

Citrusy and lightly sweet

Licor de cravo e canela com cachaça. Limão. Maracujá
Clove. Cinnamon liqueur with cachaça. Lime. Passion fruit

Negroni

R\$ 58

Amargo

Bitter

Gin importado. Campari. Vermute rosso e laranja
Imported gin. Campari. Sweet vermouth. Orange

Boulevardier R\$ 60

Amargo e levemente adocicado

Bitter and lightly sweet

Bourbon. Campari. Vermute rosso. Laranja

Bourbon. Campari. Sweet vermouth. Orange

Aperol Spritz R\$ 60

Ácido e gaseificado

Acidic and sparkling

Aperol. Espumante brut. Laranja

Aperol. Brut sparkling wine. Orange

Hugo R\$ 54

Refrescante e levemente adocicado

Refreshing and lightly sweet

Licor de flor de sabugueiro. Hortelã. Espumante

Elderflower liqueur. Mint. Sparkling wine

Mai Tai R\$ 56

Refrescante e levemente adocicado

Refreshing and lightly sweet

Rum spiced. Licor de laranja. Limão taiti. Xarope de amêndoas

Spiced rum. Orange liqueur. Lime. Almond syrup

Long Island Iced Tea R\$ 56

Refrescante

Refreshing

Rum importado. Gin. Vodka importada. Tequila. Licor de laranja. Limão taiti. Xarope de açúcar. Coca cola

Imported rum. Gin. Imported vodka. Tequila. Orange liqueur. Lime. Sugar syrup. Coke

Fitzgerald R\$ 58

Cítrico e aromático

Citrusy and aromatic

Gin importado. Suco de limão siciliano. Xarope de açúcar. Bitter aromático

Imported gin. Lemon juice. Sugar syrup. Aromatic bitters

Margarita R\$ 54

Cítrico

Citrusy

Tequila. Licor de laranja, Suco de limão taiti

Tequila. Orange liqueur. Lime

Penicillin R\$ 56

Defumado

Smoked

Whisky 12 anos. Suco de limão siciliano. Xarope de mel borrifado. Whisky 10 anos defumado

12 year old whisky. Lemon. Honey syrup sprinkled. 10 year old smoked whisky

Espresso Martini R\$ 58

Levemente adocicado

Lightly sweet

Vodka. Licor de café. Café espresso

Vodka. Coffee liqueur. Espresso.

Moscow Mule R\$ 52

Levemente adocicado e picante

Lightly sweet and spicy

Vodka. Suco de limão taiti. Xarope de açúcar. Espuma de gengibre

Vodka. Lime juice. Sugar syrup. Ginger foam.

Gin Tônica R\$ 54

Refrescante e levemente amargo

Refreshing and lightly bitter.

Gin importado. Tônica clássica. Limão siciliano. Laranja

Imported gin. Classic tonic. Lemon. Orange

Para compartilhar *Drinks to share*

Clericot R\$ 176

Opções: Espumante brut ou vinho branco.

Options: Brut sparkling wine or White wine.

Sangria R\$ 176

Mocktail

Termogênico

R\$ 32

Cítrico e levemente picante

Citrusy and lightly spicy

Suco de abacaxi. Suco de limão taiti. Gengibre. Xarope de açúcar
Pineapple juice. Lime. Ginger. Sugar syrup

Entardecer

R\$ 32

Frutado e levemente adocicado

Fruity and lightly sweet

Purê de frutas vermelhas. Limão taiti. Água com gás. Shissô
Red berries purée. Lime. Sparkling water. Shiso

Refrescante

R\$ 32

Frutado e levemente cítrico

Fruity and lightly citrusy

Suco de abacaxi. Maracujá. Manjericão. Mel
Pineapple. Passion fruit. Basil. Honey

Cachaça

Dose

Engenho D'Ouro 3 anos Ouro – Paraty (RJ)

R\$ 34

Sanhaçu 6 anos Ipê Amarelo – Chã Grande (PE)

R\$ 102

Saracura 10 anos Extra Premium – Brasília (DF)

R\$ 100

Companheira 8 anos – Jandaia do Sul (PR)

R\$ 86

Salinas – Salinas (MG)

R\$ 36

Havana – Salinas (MG)

R\$ 245

Authoral – Brasília (DF)

R\$ 115

Bourbon

Jack Daniel's	R\$ 46
Buffalo Trace	R\$ 46
Bulleit Bourbon	R\$ 50
Woodford Reserve	R\$ 48
Maker's Mark	R\$ 56

Whisky japonês *Japanese whisky*

Dose

The Chita	R\$ 96
The Yamazaki 12y	R\$ 255
Hibiki	R\$ 198

Whisky escocês e irlandês *Scotch and Irish whisky*

Dose

Johnnie Walker Black Label	R\$ 56
Johnnie Walker Blue Label	R\$ 324
Chivas Regal 12y	R\$ 50
Royal Salute 21y	R\$ 204
Dewar's 15y	R\$ 60
Buchanan's	R\$ 56
Old Parr	R\$ 54
Jameson	R\$ 50

Whisky escocês single malt *Single malt Scotch whisky*

Dose

Glenmorangie 10y	R\$ 90
Macallan Rare Cask	R\$ 730
Macallan 12y Sherry Oak	R\$ 235
Macallan 15y Double Cask	R\$ 455
Glenfiddich 15y	R\$ 142
Macallan 18y Double Cask	R\$ 750
Laphroaig 10y	R\$ 145
Glenlivet Founder's Reserve	R\$ 89

Conhaque *Cognac*

Dose

Hennessy VSOP	R\$ 148
Hennessy XO	R\$ 407
Remy Martin XO	R\$ 308

Digestivo *Digestif*

Dose

Absinto	R\$ 38
Jagermeister	R\$ 42
Sambuca Molinari	R\$ 52
Fernet Branca	R\$ 45

Rum*Dose*

Havana Club 3 anos

R\$ 34

Havana Club 7 anos

R\$ 48

Zacapa 23 anos

R\$ 92

Zacapa XO

R\$ 198

Captain Morgan Spiced Rum

R\$ 42

Licor *Liqueur**Dose*

Limoncello

R\$ 44

Grand Marnier

R\$ 68

Amarula

R\$ 42

Chambord

R\$ 84

Bailey's

R\$ 42

43

R\$ 50

Frangelico

R\$ 45

Hpnnotiq

R\$ 58

Tia Maria

R\$ 45

Amareto

R\$ 38

Drambuie

R\$ 45

Cointreau

R\$ 38

St. Germain

R\$ 45

Tequila*Dose*

Don Julio Blanco

R\$ 75

Don Julio Añejo

R\$ 92

Patrón Silver

R\$ 100

Herradura Reposado

R\$ 65

Jose Cuervo Ouro

R\$ 45

Vodka*Dose*

Haku

R\$ 62

Grey Goose Altius

R\$ 385

Ciroc

R\$ 54

Grey Goose

R\$ 53

Stoli

R\$ 46

Gin*Dose*

The Botanist

R\$ 78

Monkey 47

R\$ 115

Roku

R\$ 58

Hendrick's

R\$ 70

Tanqueray 10

R\$ 58

Tanqueray R\$ 49

Amazzoni R\$ 49

Cerveja *Beer*

Heineken sem álcool - 330ml *Non-alcoholic* R\$ 24

Heineken - 330ml R\$ 24

Tijuca - 355ml R\$ 24

Cerpa - 350ml R\$ 24

Corona - 330ml R\$ 24

Cerveja artesanal *Craft beer*

Rapsódia. Bohemian Pilsner R\$ 35

Pérola do Cerrado. Session IPA R\$ 40

O Poder é Punk. Double IPA R\$ 43

Esplanada Zero Carb / Glúten R\$ 25

Água *Water*

Água sem gás - 350ml Still water	R\$ 15
Água com gás - 350ml Sparkling water	R\$ 15
Acqua Panna - 500ml	R\$ 44
San Pellegrino - 500ml	R\$ 44

Bebida não alcoólica *Non-alcoholic beverage*

Refrigerantes <i>Soda</i>	R\$ 14
Tônica Prata - Lata <i>Tonic Water</i>	R\$ 16
Tônica Prata Zero - Lata <i>Tonic Water Zero</i>	R\$ 19
Suco Natural Natural juice	R\$ 20
Soda da Casa - Gengibre ou Hibisco Italian soda - Ginger or Hibiscus	R\$ 25
Red Bull Energy Drink / Sugar Free / Tropical	R\$ 28

Café e Chá *Coffee and Tea*

Chá Dammann Frères Dammann Frères Tea	R\$ 28
Illy Clássico (Cápsula)	R\$ 20
Illy Intenso (Cápsula)	R\$ 20
Illy Descafeinado (Cápsula) Illy Decaf	R\$ 20
Cappuccino	R\$ 24
Chocolate Quente Suisse Suisse Hot chocolate	R\$ 20

- G Glúten / Gluten
- L Lactose / Lactose
- V Vegano / Vegan
- P Porco / Pork
- VG Vegetariano / Veggie
- PE Peixe / Fish
- O Oleaginosas / Oilseeds
- FM Frutos do Mar / Seafood

B