

B



TÉRREO

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 no hotel por meio de seus espaços. Na gastronomia, me inspirei nessa autenticidade para fazer a combinação perfeita entre as influências culturais e os sabores do nosso país.

A brasilidade é o foco da culinária do B Hotel. 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.

Sobre a minha carreira, gosto de compartilhar que iniciei a minha trajetória em escolas de culinária italiana e francesa, fiz estágios com grandes chefs que foram fundamentais para o meu desenvolvimento e, posteriormente, entrei na hotelaria. Idealizei um grupo que tinha como foco o desenvolvimento de restaurantes criativos e tradicionais, além de ter recebido vários prêmios ao longo da carreira.

Espero que vocês gostem.

When I received the invitation to develop the new B Hotel menu, I was very excited to bring a bit of my essence. I'm from Jataizinho, in the countryside of Paraná, and I carry with me the restlessness of a meticulous chef who is passionate about the world's diverse cuisines and spices, as well as my experience in restaurants and hospitality.

Brasília is full of art, architecture, history, and a unique identity, which is mirrored in the hotel through its spaces. In the cuisine, I've embraced this authenticity to create the perfect combination of cultural influences and the flavors of our country.

Brazilian identity is the culinary focus at B Hotel. I've used native ingredients, like Yaguara ham from Pernambuco, baru nut from the Cerrado, and cheese from Serra do Bálamo, as well as prioritizing local products that reflect the city's essence—resulting in affectionate, creative, and deeply flavorful cuisine.

As for my career, I like to share that I began my journey in Italian and French culinary schools. I interned with great chefs who were fundamental to my development, and I later entered the hospitality industry. I founded a group focused on the development of creative and traditional restaurants, and have received several awards throughout my career.

I hope you enjoy it.

**Chef Lénin Palhano**

## A la Carte – Jantar & Fins de Semana À la Carte – Dinner & Weekends

### Entradas *Couvert*

**Caçarola de frutos do mar. Cevadinha. Molho de capim limão** R\$ 90

*Seafood casserole. Pearl barley. Lemongrass sauce*

L G FM PE

**Cozido de favas e mocotó. Carne de sol. Chorizo** R\$ 80

*Broad bean and beef tendon stew. Sun-dried beef. Chorizo*

L P

**Salada de folhas com ervas. Molho de mel de jataí e limão rosa. Boursin. Baru** R\$ 60

*Mixed leaves with herbs. Jataí honey and pink lemon dressing. Boursin cheese. Baru nuts*

L VG O

### Entradas para compartilhar *Starters to Share*

**Carpaccio em crosta de pimenta e tomilho. Queijo Azeitão. Molho de gemas. Rúcula cítrica** R\$ 90

*Carpaccio with pepper and thyme crust. Azeitão cheese. Egg yolk sauce. Citrus arugula*

L G

**Camarão. Tucupi cremoso. Vinagrete de cambuci** R\$ 140

*Shrimp. Creamy tucupi sauce. Cambuci vinaigrette*

L FM

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

*House-made Moura pork sausage. Artisan garlic bread. Vinaigrette*

L G P

**Croquete de cupim. Aioli de cambuci** R\$ 80

*Smoked hump beef croquette. Cambuci aioli*

L G

**Queijos e embutidos brasileiros. Marmelada Santa Luzia** R\$ 140

*Brazilian cheeses and charcuterie. Santa Luzia Quince Paste*

L P

**Cesta de pães artesanais. Manteiga Manteigaria Nacional**

R\$ 42

*Artisan bread basket. Manteigaria Nacional butter*

L G O

**Pratos principais** *Main dishes*

**Abóbora cabotiá. Feijão manteiguinha. Arroz de coco. Ora pro nobis.**

R\$ 120

**Farinha d'água**

*Kabocha squash. Butter beans. Coconut rice. Ora-pro-nobis leaves. Fermented cassava flour*

V Vg O

**Espaguete. Manteiga Manteigaria Nacional. Burrata. Molho de tomates assados.**

R\$ 120

**Queijo Azeitão**

*Spaghetti. Manteigaria Nacional butter. Burrata. Roasted tomato sauce. Azeitão cheese.*

L G Vg

**Espaguete. Molho de limão. Camarão. Presunto Yaguara. Rúcula com queijo Azeitão**

R\$ 220

*Spaghetti. Lemon sauce. Shrimp. Yaguara cured ham. Arugula with Azeitão cheese*

G L P FM

**Nhoque Bolonhesa. Espuma de Tulha. Crocante de quinoa**

R\$ 140

*Gnocchi Bolognese. Tulha foam. Crispy quinoa*

G L P

**Agnolotti plin recheado com carne de panela. Creme de queijo da Serra da Canastra**

R\$ 135

*Agnolotti plin stuffed with braised beef. Serra da Canastra cheese cream*

G L

**Ravioli de cordeiro. Caldo de carne com shitake. Espuma de queijo Tulha. Farofa de pão**

R\$ 148

*Lamb ravioli. Beef and shiitake broth. Tulha cheese foam. Toasted bread crumbs.*

L P G

**Camarão na brasa. Creme de abóbora. Vinagrete. Arroz de coco**

R\$ 220

*Grilled shrimp. Pumpkin cream. Vinaigrette. Coconut rice*

L FM

**Peixe do dia na brasa. Cenouras assadas. Castanha de caju. Iogurte. Farofa de banana com cachaça**

R\$ 195

*Grilled catch of the day. Roasted carrots. Cashew nuts. Yogurt. Banana farofa with cachaça*

L O Pe

**Pirarucu. Tucupi. Feijão manteiguinha. Purê de banana-da-terra. Ora pro nobis** R\$ 190  
*Pirarucu fish. Tucupi sauce. Butter beans. Plantain purée. Ora-pro-nobis.*

L  Pe  O

**Galinha de Angola. Caldo de galinha com shitake. Purê de taioba. Pequi** R\$ 170  
*Guinea fowl. Chicken and shiitake broth. Taioba purée. Pequi*

L

**Cupim defumado. Purê de milho. Pupunha. Beldroega. Marmelada de Santa Luzia** R\$ 170  
*Smoked hump beef. Corn purée. Peach palm hearts of palm. Purslane. Santa Luzia quince paste*

L  P

**Entrecôte. Molho de mandioquinha defumada. Nhoque tostado de mandioquinha. Brócolis** R\$ 195  
*Entrecôte steak. Smoked arracacha sauce. Toasted arracacha gnocchi. Broccoli*

G  L

**Mignon na brasa. Purê de batata. Molho de rabada com vinho** R\$ 180  
*Grilled filet mignon. Mashed potatoes. Oxtail and wine sauce*

G  L

### **Sobremesas** *Desserts*

**Rabanada. Doce de leite. Calda cumaru. Sorvete de tapioca** R\$ 50  
*Brazilian-style French toast. Dulce de leche. Tonka bean syrup. Tapioca ice cream*

G  L  Vg  O

**Chocolate. Licuri. Baunilha do Cerrado** R\$ 55  
*Chocolate. Licuri nut. Cerrado vanilla*

G  L  Vg  O

**Sagu com coco. Amendoim crocante. Doce de amendoim cremoso** R\$ 45  
*Sago pearls with coconut. Crunchy peanuts. Creamy peanut sweet*

O  L  Vg

**Sorvete Saborella** *Saborella Ice Cream* R\$ 35

L

**Prato de frutas** *Seasonal fruit plate* R\$ 25

V

## 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 bitter

**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 bitter

**Side Car** R\$ 680

**Levemente azedo**

*Lightly sour*

Hennessy XO. Grand Marnier. Limão siciliano

Hennessy XO. Grand Marnier. Lemon

**Abricó** R\$ 560

**Levemente doce e aromático**

*Lightly sweet and aromatic*

Grey Goose Altius. Geléia de damasco. Canela

Grey Goose Altius. Apricot jelly. Cinnamon

**Navegantes** R\$ 410

**Levemente doce e aromático**

*Lightly sweet and aromatic*

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

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

## **Coquetéis autorais** *Signature cocktails*

### **Caliandra**

R\$ 60

#### **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. Lime. Shiso

### **Ciruela**

R\$ 62

#### **Cítrico e frutado**

*Citrusy and fruity*

Gin importado. Xarope de seriguela. Aperol. Limão siciliano  
Imported gin. Seriguela syrup. Aperol. Lemon

### **Mangabeira**

R\$ 54

#### **Frutado e herbal**

*Fruity and savory*

Vodka infusionada com pêra. Xarope de mangaba. Vermute seco. Limão taiti. Manjeriçã  
Pear infused vodka. Mangaba syrup. Dry vermouth. Lime. Basil

### **Cajuzeiro**

R\$ 60

#### **Cítrico e levemente adocicado**

*Citrusy and lightly sweet*

Cachaça branca. Cognac. Xarope de caju. Hortelã. Limão taiti  
White cachaça. Cognac. Cashew syrup. Mint. Lime

## Coquetéis clássicos *Classic Cocktails*

<b>Caipirinha</b> Cítrico <i>Citrusy</i> Cachaça branca. Limão taiti. Xarope de açúcar White cachaça. Lime. Sugar syrup	R\$ 52
<b>Jorge Amado</b> Cítrico e levemente adocicado <i>Citrusy and lightly sweet</i> Licor de cachaça com cravo e canela. Limão. Maracujá Cachaça liqueur with clove and cinnamon. Lime. Passion fruit	R\$ 54
<b>Negroni</b> Amargo <i>Bitter</i> Gin importado. Campari. Vermute rosso. Laranja Imported gin. Campari. Sweet vermouth. Orange	R\$ 58
<b>Boulevardier</b> Amargo e levemente adocicado <i>Bitter and lightly sweet</i> Bourbon. Campari. Vermute rosso. Laranja Bourbon. Campari. Sweet vermouth. Orange	R\$ 60
<b>Manhattan</b> Amargo e levemente adocicado <i>Bitter and lightly sweet</i> Bourbon. Vermute rosso. Bitter aromático Bourbon. Sweet vermouth. Aromatic bitters	R\$ 49
<b>Dry Martini</b> Seco <i>Dry</i> Gin importado. Vermute dry. Azeitona Imported gin. Dry vermouth. Olive	R\$ 51
<b>Adonis</b> Seco <i>Dry</i> Jerez. Vermute rosso. Bitter de laranja Sherry. Sweet vermouth. Orange bitters	R\$ 49

<p><b>Aperol Spritz</b></p> <p><b>Ácido e gaseificado</b> <i>Citrusy and sparkling</i></p> <p>Aperol. Espumante brut. Laranja Aperol. Brut sparkling wine. Orange</p>	R\$ 60
<p><b>Old Cuban</b></p> <p><b>Ácido e levemente adocicado</b> <i>Citrusy and lightly sweet</i></p> <p>Rum envelhecido, limão taiti, hortelã, bitter aromático, xarope de açúcar e espumante. Aged rum. Lime. Mint. Aromatic bitters. Sugar syrup. Sparkling wine</p>	R\$ 66
<p><b>Hugo</b></p> <p><b>Refrescante e levemente adocicado</b> <i>Refreshing and lightly sweet</i></p> <p>Licor de flor de sabugueiro. Hortelã. Espumante Elderflower liqueur. Mint. Sparkling wine</p>	R\$ 54
<p><b>Bee's Knees</b></p> <p><b>Cítrico</b> <i>Citrusy</i></p> <p>Gin importado. Limão siciliano. Mel Imported gin. Lemon and honey</p>	R\$ 52
<p><b>Bramble</b></p> <p><b>Cítrico e levemente adocicado</b> <i>Citrusy and lightly sweet</i></p> <p>Gin importado, licor amora e framboesa, suco de limão siciliano e xarope de açúcar Imported gin. Blackberry and Raspberry liqueur. Lemon juice. Sugar syrup</p>	R\$ 60
<p><b>Fitzgerald</b></p> <p><b>Cítrico e aromático</b> <i>Citrusy and aromatic</i></p> <p>Gin importado, suco de limão siciliano, xarope de açúcar e bitter aromático. Imported gin. Lemon juice. Sugar syrup. Aromatic bitters</p>	R\$ 58
<p><b>New York Sour</b></p> <p><b>Azedo e levemente adocicado</b> <i>Sour and lightly sweet</i></p> <p>Bourbon. Limão taiti. Xarope de açúcar. Vinho tinto Bourbon. Lime. Sugar syrup. Red wine</p>	R\$ 58
<p><b>Margarita</b></p> <p><b>Cítrico</b> <i>Citrusy</i></p> <p>Tequila, licor de laranja e suco de limão taiti. Tequila. Orange liqueur. Lime</p>	R\$ 54

<b>Penicillin</b>	R\$ 56
<b>Defumado</b> <i>Smoked</i>	
Whisky 12 anos. Suco de limão siciliano. Xarope de mel. Borrifado com whisky 10 anos defumado 12 year old whisky. Lemon. Honey syrup. Sprinkled with 10 year old smoked whisky	
<b>Espresso Martini</b>	R\$ 58
<b>Levemente adocicado</b> <i>Lightly sweet</i>	
Vodka. Licor de café. Café espresso Vodka. Coffee liqueur. Espresso	
<b>Moscow Mule</b>	R\$ 52
<b>Levemente adocicado e picante</b> <i>Lightly sweet and spicy</i>	
Vodka. Suco de limão taiti. Xarope de açúcar. Espuma de gengibre Vodka. Lime juice. Sugar syrup. Ginger foam	
<b>Gin Tônica</b>	R\$ 54
<b>Refrescante e levemente amargo</b> <i>Refreshing and lightly bitter.</i>	
Gin importado. Tônica clássica. Limão siciliano. Laranja Imported gin, classic tonic with lemon and orange	
<b>Para compartilhar</b> <i>Drinks to share</i>	
<b>Clericot</b>	R\$ 176
<b>Opções: espumante brut ou vinho branco</b> <i>Options: brut sparkling wine or white wine</i>	
<b>Sangria</b>	R\$ 176
<b>Mocktails</b>	
<b>Termogênico</b>	R\$ 32
<b>Cítrico e levemente picante</b> <i>Citrusy and lightly spicy</i>	
Suco de abacaxi. Suco de limão taiti. Gengibre. Xarope de açúcar Pineapple juice, lime, ginger and sugar syrup	
<b>Entardecer</b>	R\$ 32
<b>Frutado e levemente adocicado</b> <i>Fruity and lightly sweet</i>	
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. Manjerição. 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

**Bourbons** *Dose*

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

**Whiskies japoneses** *Japanese whiskies* *Dose*

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

**Whiskies escoceses e irlandeses** *Scotch and Irish Whiskies**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

**Whiskies escoceses single malt** *Single malt Scotch whiskies**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

**Conhaques** *Cognacs**Dose*

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

<b>Digestivos</b> <i>Digestifs</i>	<i>Dose</i>
Absinto	R\$ 38
Jagermeister	R\$ 42
Sambuca Molinari	R\$ 52
Fernet Branca	R\$ 45
<b>Rum</b>	<i>Dose</i>
Havana Club 3 anos	R\$ 34
Havana Club 7 anos	R\$ 48
Zacapa 23 anos	R\$ 92
Zacapa XO	R\$ 198
Captain Morgan Spiced	R\$ 42
<b>Licores</b> <i>Liqueurs</i>	<i>Dose</i>
Limoncello	R\$ 44
Grand Marnier	R\$ 68
Amarula	R\$ 42
Chambord	R\$ 84
Bailey's	R\$ 42
43	R\$ 50
Frangelico	R\$ 45
Hpnotiq	R\$ 58
Tia Maria	R\$ 45
Amareto	R\$ 35
Drambuie	R\$ 45

Cointreau	R\$ 38
St. Germain	R\$ 45
Casa Guadalupe Café	R\$ 42
Casa Guadalupe Jabuticaba	R\$ 45
<b>Tequila</b>	<i>Dose</i>
Don Julio Blanco	R\$ 75
Don Julio Añejo	R\$ 92
Patrón Silver	R\$ 100
Herradura Reposado	R\$ 65
Jose Cuervo Ouro	R\$ 45
<b>Vodka</b>	<i>Dose</i>
Haku	R\$ 62
Grey Goose Altius	R\$ 385
Ciroc	R\$ 54
Grey Goose	R\$ 53
Stoli	R\$ 46
<b>Gin</b>	<i>Dose</i>
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

### **Cervejas** *Beers*

Heineken sem álcool - 330ml <i>Non-alcoholic</i>	R\$ 24
Heineken - 330ml	R\$ 24
Tijuca - 355ml	R\$ 24
Cerpa - 350ml	R\$ 24
Corona - 330ml	R\$ 24

### **Cervejas artesanais** *Craft beers*

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 mineral em lata Canned Still Water	R\$ 15
Água com gás em lata Canned Sparkling Water	R\$ 15
Acqua Panna - 500ml	R\$ 44
San Pellegrino - 500ml	R\$ 44

### **Bebidas não alcoólicas** *Non-alcoholic beverages*

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 <i>Natural juice</i>	R\$ 20

Soda da Casa - Gengibre ou Hibisco <i>Italian soda - ginger or hibiscus</i>	R\$ 25
Red Bull - Energy Drink / Sugar Free / Tropical	R\$ 28

### **Cafés e Chás** *Coffees and Teas*

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

\*Opções com leite vegetal – acréscimo de R\$ 7

\**Nondairy options - extra R\$ 7*

- 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

