

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 my own signature to the project. I'm originally from Jataizinho, a small town in the state of Paraná, and I brought with me the curiosity and attention to detail of a chef who is passionate about exploring the diverse cuisines and flavors of the world, along with my experience in restaurants and hospitality.

Brasília is a city rich in art, architecture, and history, with a unique identity that is reflected throughout the hotel's spaces with elegance and comfort. In the culinary experience, I drew inspiration from this authenticity to create the perfect balance between Brazil's diverse cultural influences and flavors.

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 selected native ingredients such as Yaguara ham from Pernambuco, baru nuts from the Cerrado, and cheeses from the Serra do Bálamo region, while also prioritizing local products that are truly representative of the city, resulting in food that is soulful, creative, and exceptionally flavorful.

I hope you enjoy it.

Chef Lénin Palhano

Aperitivos *Appetizers*

Nori crocante. Tartar de fraldinha. Maionese de gema curada (2 UN)

R\$ 80

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

L

Tartar de vieiras. Leite de coco. Guanciale (2 UN)

R\$ 120

Scallop tartare. Coconut milk. Guanciale (2 UNITS)

P

FM

Croquete de shiitake defumado. Aioli de gergelim (2 UN)

R\$ 70

Smoked shiitake croquette. Sesame aioli (2 UNITS)

G

L

VG

O

Porquinho na couve. Mostarda Dijon. Picles de cebola. Laranja. Bacon (2 UN)

R\$ 80

Pork in collard greens. Dijon mustard. Pickled onions. Orange. Bacon (2 UNITS)

L

P

Franco frito. Creme de pecorino. Trufas frescas (2 UN)

R\$ 176

Fried chicken. Pecorino cream. Fresh truffles (2 UNITS)

L

G

Choux. Patê de fígado de galinha. Laranja. Figo. Avelã (2 UN)

R\$ 60

Choux. Chicken liver pâté. Orange. Fig. Hazelnut (2 UNITS)

G

O

Sanduíches Sandwiches

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

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

G L

Pão de sementes e pistache. Queijo de cabra. Beterraba. Acelga R\$ 69

Seeded pistachio bread. Goat cheese. Beet. Swiss chard

G L O VG

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

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

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

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

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

**Add bacon*

L G P

Entradas Starters

Burrata. Compota de limão siciliano. Tomate assado. Creme de manjeriço. R\$ 150

Azeite de ervas. Cesta de pães

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

G L VG

Tartar clássico. Gema em baixa temperatura. Pão de grãos R\$ 110

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

G O

Seleção de queijos e embutidos brasileiros

R\$ 150

Brazilian cheese and charcuterie selection

P L

Camarão. Tucupi cremoso. Salada em molho cítrico

R\$ 160

Shrimp. Creamy tucupi. Salad in citrus dressing

FM

Linguiça de porco Moura da casa. Pão de alho artesanal. Vinagrete

R\$ 120

House-made Moura pork sausage. Home-made garlic bread. Brazilian vinaigrette salsa

L G P

Rabada no missô. Coalhada. Folhas cítricas

R\$ 160

Miso-braised oxtail. Strained yogurt. Citrus greens

P L O

Cumbuquinhas *Small bowls*

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. Crispy de mandioquinha

R\$ 130

Salt cod rice. Sous-vide egg. Crispy arracacha

P L PE

Agnolotti plin de Curraleiro. Espuma de grana padano. Cogumelos. Trufas frescas

R\$ 160

Curraleiro agnolotti del plin. Grana padano foam. Mushrooms. Fresh truffles

P L G

Pratos para compartilhar *Sharing plates*
Serve de duas a três pessoas *Serves two to three people*

Caldeirada de camarão com Pirarucu. Arroz de tomate e coentro R\$ 240
Shrimp and Pirarucu stew. Tomato and cilantro rice

FM PE

Carne de sol curraleiro na brasa. Mandioca na manteiga. Alho assado. Vinagrete R\$ 220
*Charcoal-grilled pasture-raised sun-dried beef. Buttered cassava.
Roasted garlic. Brazilian vinaigrette salsa*

L P

Sobremesas *Desserts*

Mousse de chocolate. Calda de baunilha do cerrado R\$ 70
Chocolate mousse. Cerrado vanilla sauce

L

Rabanada. Doce de leite. Calda de fava tonka. Sorvete de tapioca R\$ 70
Brazilian rabanada. Dulce de leche. Tonka bean sauce. Tapioca ice cream

L O G VG

Coquetéis *Cocktails*

Nossa coquetelaria autoral, feita com sabores do Brasil e no estilo do B.

Our signature cocktails, crafted with Brazilian flavors and the distinctive B style.

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

Navegantes

R\$ 410

Levemente adocicado e aromático

Lightly sweet and aromatic

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

Havana Cachaça. Sherry. Aromatic 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-old rum. Honey syrup. Passion fruit. Lime. Aromatic bitters

Brisa

R\$ 56

Cítrico e aromático

Citrusy and aromatic

Gin importado. Suco de abacaxi. 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 and cinnamon liqueur with cachaça. Lime. Passion fruit

Negroni

R\$ 58

Amargo

Bitter

Gin importado. Campari. Vermute rosso. 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. Licor de laranja. Limão taiti. Xarope de amêndoas

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 juice

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 juice. Honey syrup mist. 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

Drinks para compartilhar *Drinks to share*

Clericot R\$ 176

Opções: Espumante brut ou vinho branco

Options: Brut sparkling wine or white wine

Sangria R\$ 176

Mocktails

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 juice. 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. Manjeriçã. Mel
Pineapple juice. 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

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
Hpnotiq	R\$ 58
Tia Maria	R\$ 45
Amaretto	R\$ 38
Drambuie	R\$ 45
Cointreau	R\$ 38
St. Germain	R\$ 45
Casa Guadalupe Jabuticaba	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 <i>Non-alcoholic</i>	R\$ 24
--	--------

Heineken - 330ml	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 Soda	R\$ 14
Tônica Prata - Lata Tonic Water	R\$ 16
Tônica Prata Zero - Lata Tonic Water Zero	R\$ 19
Suco Natural Natural juice	R\$ 20
Soda da Casa - Gengibre ou Hibisco House-made 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

Por favor, informe à nossa equipe caso possua alguma restrição ou alergia alimentar.
Please inform our team if you have any dietary restrictions or food allergies.



@bhotelbrasil
www.bhotelbrasil.com.br