

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 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 Báltamo, 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 Báltamo, 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 Lênio Palhano

Entradas Starters

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 shin beef 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 rangpur dressing. Boursin cheese. Baru nuts

L VG O

Entradas para compartilhar Main Courses

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. Home made 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

Home made bread basket. Manteigaria Nacional butter

L G O

Pratos principais *Main dishes*

Abóbora cabotiá. Feijão manteiguinha. Arroz de coco. Ora-pro-nóbis. Farinha d'água R\$ 120

Kabocha squash. Butter beans. Coconut rice. Ora-pro-nóbis. Fermented cassava flour

V Vg O

Espaguete. Manteiga Manteigaria Nacional. Burrata. Molho de tomates assados. Queijo Azeitão R\$ 120

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. Kabocha squash. 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-nóbis R\$ 190

Pirarucu fish. Tucupi sauce. Butter beans. Plantain purée. Ora-pro-nóbis

L Pe O

Galinha- d'angola. Caldo de galinha com shitake. Purê de taioba. Pequi	R\$ 170
<i>Guinea fowl. Chicken and shiitake broth. Taioba purée. Pequi</i>	
<input type="checkbox"/> L	
Cupim defumado. Purê de milho. Pupunha. Beldroega. Marmelada de Santa Luzia	R\$ 170
<i>Smoked hump beef. Corn purée. Pupunha palm hearts of palm. Purslane. Santa Luzia quince paste</i>	
<input type="checkbox"/> L <input type="checkbox"/> P	
Entrecôte. Molho de mandioquinha defumada. Nhoque tostado de mandioquinha. Brócolis	R\$ 195
<i>Entrecôte steak. Smoked arracacha sauce. Toasted arracacha gnocchi. Broccoli</i>	
<input type="checkbox"/> G <input type="checkbox"/> L	
Mignon na brasa. Purê de batata. Molho de rabada com vinho	R\$ 180
<i>Grilled filet mignon. Mashed potatoes. Oxtail and wine sauce</i>	
<input type="checkbox"/> G <input type="checkbox"/> L	
Sobremesas <i>Desserts</i>	
Rabanada. Doce de leite. Calda de fava tonka. Sorvete de tapioca	R\$ 50
<i>Brazilian-style French toast. Dulce de leche. Tonka bean syrup. Tapioca ice cream</i>	
<input type="checkbox"/> G <input type="checkbox"/> L <input type="checkbox"/> Vg <input type="checkbox"/> O	
Mousse noisete. Praline de castanha de caju. Morango	R\$ 55
<i>Noisette mousse. Cashew nut praline. Strawberries</i>	
<input type="checkbox"/> G <input type="checkbox"/> L <input type="checkbox"/> Vg <input type="checkbox"/> O	
Entremet de coco. Abacaxi. Limão siciliano	R\$ 50
<i>Coconut entremet. Pineapple. Lemon</i>	
<input type="checkbox"/> G <input type="checkbox"/> L <input type="checkbox"/> Vg <input type="checkbox"/> O	
Torta de chocolate. Sorvete de cumaru. Calda de whisky. Praline de baru	R\$ 50
<i>Chocolate tart. Cumaru ice cream. Whisky sauce. Baru nut praline</i>	
<input type="checkbox"/> O <input type="checkbox"/> L <input type="checkbox"/> Vg	
Sorvete Saborella <i>Saborella Ice Cream</i>	R\$ 35
<input type="checkbox"/> L	
Prato de frutas <i>Seasonal fruit plate</i>	R\$ 25
<input type="checkbox"/> 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

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*

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

<p>Aperol Spritz</p> <p>Ácido e gaseificado <i>Citrusy and sparkling</i></p> <p>Aperol. Espumante brut. Laranja Aperol. Brut sparkling wine. Orange</p>	R\$ 60
<p>Old Cuban</p> <p>Ácido e levemente adocicado <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>Hugo</p> <p>Refrescante e levemente adocicado <i>Refreshing and lightly sweet</i></p> <p>Licor de flor de sabugueiro. Hortelã. Espumante Elderflower liqueur. Mint. Sparkling wine</p>	R\$ 54
<p>Bee's Knees</p> <p>Cítrico <i>Citrusy</i></p> <p>Gin importado. Limão siciliano. Mel Imported gin. Lemon and honey</p>	R\$ 52
<p>Bramble</p> <p>Cítrico e levemente adocicado <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>Fitzgerald</p> <p>Cítrico e aromático <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>New York Sour</p> <p>Azedo e levemente adocicado <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>Margarita</p> <p>Cítrico <i>Citrusy</i></p> <p>Tequila, licor de laranja e suco de limão taiti. Tequila. Orange liqueur. Lime</p>	R\$ 54

Penicillin	R\$ 56
Defumado <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. Spritzed with 10 year old smoked whisky	
Espresso Martini	R\$ 58
Levemente adocicado <i>Lightly sweet</i> Vodka. Licor de café. Café espresso Vodka. Coffee liqueur. Espresso	
Moscow Mule	R\$ 52
Levemente adocicado e picante <i>Lightly sweet and spicy</i> 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 <i>Refreshing and lightly bitter.</i> Gin importado. Tônica clássica. Limão siciliano. Laranja Imported gin, classic tonic with lemon and orange	
Para compartilhar <i>Drinks to share</i>	
Clericot	R\$ 176
Opções: espumante brut ou vinho branco <i>Options: brut sparkling wine or white wine</i>	
Sangria	R\$ 176
Mocktails	
Termogênico	R\$ 32
Cítrico e levemente picante <i>Citrusy and lightly spicy</i> Suco de abacaxi. Suco de limão taiti. Gengibre. Xarope de açúcar Pineapple juice, lime, ginger and sugar syrup	
Entardecer	R\$ 32
Frutado e levemente adocicado <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 <i>Fruity and lightly citrusy</i>	
Suco de abacaxi. Maracujá. Manjeriçao. Mel Pineapple. Passion fruit. Basil. Honey	
Soda da Casa - Gengibre ou Hibisco <i>Italian soda - ginger or hibiscus</i>	R\$ 25
Cachaça	<i>Dose</i>
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	<i>Dose</i>
Jack Daniel's	R\$ 46
Buffalo Trace	R\$ 46
Bulleit Bourbon	R\$ 50
Woodford Reserve	R\$ 48
Maker's Mark	R\$ 56
Whiskies japoneses <i>Japanese whiskies</i>	<i>Dose</i>
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

Digestivos <i>Digestifs</i>	<i>Dose</i>
Absinto	R\$ 38
Jagermeister	R\$ 42
Sambuca Molinari	R\$ 52
Fernet Branca	R\$ 45
Rum	<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
Licores <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
Tequila	<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
Vodka	<i>Dose</i>
Haku	R\$ 62
Grey Goose Altius	R\$ 385
Ciroc	R\$ 54
Grey Goose	R\$ 53
Stoli	R\$ 46
Gin	<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 - DF	R\$ 35
Pérola do Cerrado. Session IPA - DF	R\$ 40
O Poder é Punk. Double IPA - DF	R\$ 43
Esplanada Zero Carb/Glúten - DF	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>Fresh juice</i>	R\$ 20

Red Bull - Energy Drink / Sugar Free / Tropical

R\$ 28

Cafés e Chás *Coffees and Teas*

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

*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

