



*Marine*  
R E S T Ô

A rede Fairmont tem a **simpática prática** de incorporar traços e características marcantes das cidades onde finca suas bandeiras pelo mundo. É uma forma carinhosa e respeitosa até de um hotel aportar em solo "estrangeiro". Mas imagino que trabalhosa também. Foi o que eu pensei assim que soube da vinda do Fairmont para a Atlântica, sua primeira investida no Brasil. Eleger o Rio, como carioca que sou, me encheu de alegria. E confesso que de preocupação também: cá com as minhas legítimas havaianas, captar e reproduzir o espírito carioca **não é tarefa das mais simples**. 'Carioquices', as verdadeiras, não são óbvias, visíveis ou possuem similares. Elas são sutis, discretas, quase imperceptíveis, que exigem prática, sensibilidade e muita, muita calma nessa hora.

Foram dois anos até a inauguração do hotel, tempo não faltou. Mas podiam ter errado na mão, na decoração, na cozinha, terem caído no folclórico, no caricato, riscos não faltavam. Mas o Fairmont Rio foi CERTEIRO, a síntese do que a cidade tem de melhor, mesmo que desgastada, mas que ainda preserva um brilho e beleza que ninguém nos tira. Está tudo reunido aqui: da trilha musical aos tons da cidade; da feliz releitura das ondas do calçadão pelos painéis, tapetes, revestimentos; no mobiliário que nos remete à Sergio Rodrigues, o arquiteto símbolo do carioca; o verde da mata atlântica pelos jardins e vasos. Tudo pensado e nos **mínimos detalhes**. As janelas se abriram e agora deixam o SOL e o MAR entrarem, emoldurados pela mais bela vista da Atlântica, esse trecho onde o calçadão estreita e junta Ipanema com Copacabana. E traz o mar para pertinho de nós. É como estarmos a bordo de um navio **sem turbulências**, rodeados de LUXO na medida, **sem excessos** e formalidades.

Na cozinha (e viva ela), uma receita de SUCESSO: a feliz parceria do veterano **Jérôme Dardillac**, francês com décadas de Rio, com o jovem **Carlos Cordeiro**, o primeiro chef 100% carioca no comando da cozinha de um hotel de bandeira internacional. INÉDITO, carioquice máxima.

O Fairmont é um **presente** para o Rio, que, aliás, chega em **ótima hora**.

“Luciana Fróes é jornalista de gastronomia, crítica de restaurantes e Carioca.”

The Fairmont chain has the **endearing practice** of incorporating characteristic details from the cities where its properties are located around the world. It's an affectionate and respectful way of giving back on "foreign" soil. But I imagine it is a lot of work as well. That's what I thought when I heard about Fairmont's coming to Rio, its first investment in Brazil. As a Carioca - a native of Rio - selecting Rio filled me with joy. And I confess that it also filled me with worry: from my perspective, with my genuine Havaianas, capturing and reproducing the spirit of Rio **is not an easy task**. "Carioquices" - Things that are typical of Cariocas - are not obvious or visible, or easily reproduced. They are subtle, discreet, nearly imperceptible, and they demand practice, sensitivity, and a lot of careful thought.

There were two years until the hotel's grand opening - plenty of time. But they could have missed the mark in the décor, in the cuisine; it could have ended up feeling "cheap" or "tacky;" it was risky. But the Fairmont Rio GOT IT RIGHT. It has synthesized the best of the city - a city that, while weary, still maintains a brilliance and a beauty that no one can take from us. It's all here: the city's soundtrack, the happy reinterpretation of the wave pattern from the boardwalk on the panels, carpets, finishing, and furnishings - which bring to mind Sergio Rodrigues, the architect that symbolizes all things Carioca - the green of the Atlantic Rainforest in the gardens and plant pots.. The smallest of **details were thought** through. The windows were opened and they now let the SUN and SEA come in, framed by the most beautiful view of the Atlantic Ocean - the stretch where the boardwalk narrows and joins Ipanema with Copacabana. It brings the sea closer to us. It's like being on board a ship with **no waves**, surrounded by just the right level of LUXURY, **without exorbitance** or formalities.

In the cuisine (my applause to it), a recipe for SUCCESS: the happy partnership between veteran **Jérôme Dardillac**, a Frenchman who has lived in Rio for decades, and youthful **Carlos Cordeiro**, the first 100% Carioca chef heading the kitchen of a hotel from an international chain. UNPRECEDENTED - 100% Carioquice.

The Fairmont is a **gift** to Rio, which, incidentally, comes at a **perfect time**.

*"Luciana Fróes is a food writer, restaurant critic, and Carioca."*

## ENTRADAS STARTERS

SALADA BANH MI frango agri-doce, nozes crocantes e ar de pimenta R\$ 60  
*BANH MI SALAD sweet and sour chicken, crunchy walnuts and spicy air*

BURRATA pangrattato de rúcula e tomate à lagareira R\$ 65  
*BURRATA arugula pangrattato and tomatoes "à lagareira"*

ABOBRINHA GRELHADA NO JOSPER, fonduta de Serra da Canastra R\$ 60  
*JOSPER GRILLED ZUCCHINI with Canastra cheese fonduta*

SOPA DE TOMATE ASSADO no Josper com cogumelos e burrata R\$ 45  
*Josper GRILLED TOMATO SOUP with mushroom and burrata cheese*

\* STEAK TARTARE gema caipira, torrada com gordura de pato e batatas R\$ 75  
rústicas  
*STEAK TARTAR with free-range egg yolk, served with duck fat toast and rustic fries*

 CRUDO DE PEIXE DO DIA com gastrique de melancia e castanha-do-Pará R\$ 60  
*FRESH FISH CRUDO with watermelon gastrique and Brazil nuts*

 Sem glúten / Gluten Free

*Pode conter traços de glúten  
May contain traces of gluten*

Meia pensão/Pensão completa: uma entrada, um prato principal, uma sobremesa

\* Pratos disponíveis com adicional de R\$ 85 não inclusos na pensão completa

*Half board/Fullboard: a starter, a main course and a dessert*

*\*Dish available with additional of R\$ 85 not included in the full board*

## PRINCIPAIS MAIN







BIFUM VEGANO legumes verdes, ervas frescas e amendoim R\$ 80  
*VEGAN RICE NOODLES grilled green vegetables, fresh herbs and  
peanuts*

SPAGUETTI CACCIO I BRASA com trufas de verão R\$ 95  
*SPAGUETTI CACCIO I BRASA with summer truffles*

RISOTO DE MOQUECA DE CAMARÃO com Bottarga R\$ 95  
*PRAWN MOQUECA RISOTTO with Bottarga*

STEAK DE MIGNON com molho bordelaise e batatas rústicas | 220g R\$ 110  
*MIGNON STEAK with bordelaise sauce and rustic fries*

## JOSPER

-  \* CAMARÃO VG hollandaise de beurre noisette | 400g R\$ 150  
*PRAWNS with beurre noisette hollandaise*
-  PEIXE DO DIA molho de moqueca | 200g R\$ 95  
*FISH OF THE DAY moqueca sauce*
-  \* CAVAQUINHA emulsão de limão siciliano | 600g R\$ 175  
*SLIPPER LOBSTER lemon emulsion*
-  POLVO aioli de pimenta fermentada | 200g R\$ 115  
*OCTOPUS fermented pepper aioli*
-  CHORIZO ANGUS emulsão de manteiga de brasa | 300g R\$ 115  
*ANGUS STRIPLOIN STEAK ember butter emulsion*
-  FRALDINHA ANGUS molho vinaigrette de carne | 250g R\$ 110  
*ANGUS SKIRT STEAK with meat vinaigrette*
- GALETO CAIPIRA molho pomodoro com queijo Serra da Canastra | 750g R\$ 80  
*FREE-RANGE CHICKEN tomato and Canastra sauce*


 Sem glúten / *Gluten Free*

*Pode conter traços de glúten  
May contain traces of gluten*



## ACOMPANHAMENTOS PARA COMPARTILHAR


### SIDES TO SHARE

-  Mousseline de batata baroa com baunilha fresca R\$ 35  
*Yellow potato mousseline with vanilla*
-  Purê de cenoura assada no Jospers R\$ 30  
*Jospers-baked carrot puree*
- Batata rústica com aioli de pimenta R\$ 35  
*Rustic fries with spicy aioli*
- \* Legumes verdes com nozes crocantes R\$ 40  
*Green vegetables with crunchy walnuts*
- Farofa de banana com pancetta artesanal R\$ 30  
*Banana and homemade pancetta farofa*
-  \* Palmito grelhado no Jospers R\$ 60  
*Jospers-grilled heart of palm*
-  Arroz com castanha-do-Pará R\$ 30  
*Rice with Brazil nuts*
-  \* Abóbora assada com catupiry e castanha-de-caju R\$ 60  
*Roasted Pumpkin with catupiry cheese and cashew nuts*

 Sem glúten / *Gluten Free*  
*Pode conter traços de glúten*  
*May contain traces of gluten*

## SOBREMESAS DESSERTS

-  PUDIM DE LEITE da casa com calda de caramelo R\$ 45  
*HOME-MADE PUDDING with Caramel Sauce*
- TORTA DE LIMÃO R\$ 40  
*LEMON PIE*
-  SOPA DE FRUTAS VERMELHAS com tomilho e algodão doce de graviola R\$ 45  
*RED BERRIES SOUP with thyme and soursop cotton candy*
- \* MOUSSE DE CHOCOLATE BELGA com calda de chocolate e amêndoas R\$ 55  
caramelizadas  
*BELGIAN CHOCOLATE MOUSSE with chocolate sauce and caramelized almonds*

 Sem glúten / *Gluten Free*  
*Pode conter traços de glúten*  
*May contain traces of gluten*