

The background is a light-colored marble with grey veining. In the bottom-left corner, there are several dark blue, wavy lines that resemble ocean waves.

*Marine*  
RESTÔ

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

STEAK TARTARE com gema de ovo orgânico, torrada de gordura de pato e fritas rústicas  
*STEAK TARTARE with organic egg yolk, served with duck fat toast and rustic fries* R\$ 60

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

 VINAGRETE DE POLVO E MEXILHÕES com chá de erva-doce e limão  
*OCTOPUS VINAIGRETTE WITH MUSSELS and fennel lemon tea* R\$ 65

 CRUDO DE PEIXE DO DIA com gastrique de melancia e castanha do Pará  
*FRESH FISH CRUDO with watermelon gastrique and Brazil nuts* R\$ 50

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

ABOBRINHA GRELHADA NO JOSPER com fonduta de queijo serra da canastra  
*JOSPER GRILLED ZUCCHINI with canastra cheese fonduta* R\$ 60

 PRATO TO MAR seleção do que há de mais fresco do mar com legumes orgânicos e espuma de coco  
*SEA PLATE fresh selection from the sea with organic vegetables and coconut foam* R\$ 95

 Sem glúten / Gluten Free

*Há possibilidade de contaminação cruzada por glúten / There is a possibility of cross contamination by gluten.*

*Favor notar que 10% de taxa de serviço serão acrescidos a sua nota / Please note that 10% service charge will be added to your bill*

*Procon - 152 | Vigilância Sanitária - 1746 / Sanitary Surveillance - 1746*

## PRINCIPAIS MAIN

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

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

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

ARROZ DE POLVO SOCARRAT com barriga de porco e alga tostada  
*OCTOPUS RICE SOCARRAT with pork belly and toasted seaweed* R\$ 95

 CAMARÃO VG com creme de castanha de caju, coco e couve frita  
*GIANT PRAWN with cashew nut cream, coconut and fried kale* R\$ 105

SOPA DE TOMATE ASSADO no Jospier com cogumelos e burrata  
*Jospier GRILLED TOMATO SOUP with mushroom and burrata cheese* R\$ 60

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

 Sem glúten / Gluten Free

Há possibilidade de contaminação cruzada por glúten / There is a possibility of cross contamination by gluten.

## JOSPER PARA COMPARTILHAR TO SHARE

### DO MAR FROM THE SEA

-  CAVAQUINHA emulsão de limão siciliano | 600g R\$ 175  
*SLIPPER LOBSTER lemon emulsion*
-  POLVO aioli de pimenta fermentada | 200g R\$ 115  
*OCTOPUS fermented pepper aioli*
-  CAMARÃO VG hollandaise de beurre noisette | 300g R\$ 150  
*PRAWNS with beurre noisette hollandaise*
- PEIXE DO DIA molho de moqueca | 200 ou 400g R\$ 90 | R\$ 180  
*FISH OF THE DAY moqueca sauce*
- PEIXE DO DIA INTEIRO | 1kg R\$ 180  
*WHOLE FISH OF THE DAY*

### DA TERRA FROM THE LAND

-  PORTERHOUSE molho bordelaise | 800g R\$ 255  
*PORTERHOUSE bordelaise sauce*
-  CHORIZO ANGUS emulsão de manteiga de brasa | 300g R\$ 115  
*ANGUS STRIPLOIN STEAK ember butter emulsion*
-  COSTELA COM OSSO demiglace de jabuticaba | 900g R\$ 140  
*BEEF RIBS jabuticaba demi-glace*
-  FRALDINHA ANGUS molho vinaigrette de carne | 450g R\$ 160  
*ANGUS SKIRT STEAK with meat vinaigrette*
- GALETO CAIPIRA molho pomodoro com queijo da serra da canastra | 750g R\$ 80  
*FREE RANGE CHICKEN tomato and canastra cheese sauce*
- PERNIL DE CORDEIRO ASSADO no Josper com legumes orgânicos | 3kg R\$ 390  
*Josper BRAISED LAMB LEG with organic vegetables*  
(sob reserva ou mediante disponibilidade - *under reservation or according to availability*)

 Sem glúten / *Gluten Free*

*Há possibilidade de contaminação cruzada por glúten / There is a possibility of cross contamination by gluten.*

## ACOMPANHAMENTOS PARA COMPARTILHAR SIDES TO SHARE

- |  |        |
|--|--------|
|  Beterraba assada com catupiry e mel Fairmont<br><i>Beets with catupiry cheese and Fairmont honey</i> | R\$ 55 |
|  Mousseline de batata baroa com baunilha fresca<br><i>Baroa potato mousseline with vanilla</i>        | R\$ 35 |
|  Purê de cenoura assada no Jospir<br><i>Jospir-baked carrot puree</i>                                 | R\$ 30 |
| Batata rústica com aioli de pimenta<br><i>Rustic fries with spicy aioli</i>  | R\$ 35 |
| Legumes verdes com nozes crocantes<br><i>Green vegetables with crunchy walnuts</i>   | R\$ 40 |
| 'Risoto' de cevadinha com cogumelos trufados<br><i>Barley risotto with truffled mushrooms</i>  | R\$ 70 |
| Farofa de banana com pancetta artesanal<br><i>Banana and homemade pancetta farofa</i>  | R\$ 30 |
|  Palmito grelhado no Jospir<br><i>Jospir-grilled heart of palm</i>                                  | R\$ 60 |
|  Arroz com castanha do Pará<br><i>Rice with Brazil nuts</i>   | R\$ 30 |

 Sem glúten / Gluten Free

Há possibilidade de contaminação cruzada por glúten / There is a possibility of cross contamination by gluten.

## SOBREMESAS DESSERTS

-  PUDIM DE LEITE da casa com calda de caramelo  
*HOME-MADE PUDDING with Caramel Syrup* R\$ 45
- TORTA DE LIMÃO  
*LEMON PIE* R\$ 40
- FONDANT DE CHOCOLATE com calda de chocolate quente  
*CHOCOLATE FONDANT with chocolate fudge* R\$ 50
- ABACAXI ASSADO NO JOSPER com especiarias  
*JOSPER-GRILLED PINEAPPLE with Spices* R\$ 40
-  SOPA DE FRUTAS VERMELHAS com tomilho e algodão doce de graviola  
*RED BERRIES SOUP with thyme and soursop cotton candy* R\$ 45
- SORBET DE FRUTAS BRASILEIRAS com tuiles de amêndoas  
*BRAZILIAN FRUIT SORBET with almond tuile wafers* R\$ 40
- GOIABA CONFITADA com sorvete de queijo e calda de laranja e mel  
*GUAVA CONFIDED with cheese ice cream and orange syrup* R\$ 40
- MOUSSE DE CHOCOLATE BELGA MEIO AMARGO com calda de chocolate, amêndoas caramelizadas e sorvete de café  
*BELGIUM CHOCOLATE MOUSSE with chocolate sauce, almonds caramelized and coffee ice cream* R\$ 85