



D. O. M.
GASTRONOMIA BRASILEIRA

EVENTOS • 2026

RUA BARÃO DE CAPANEMA, 549 - JARDINS

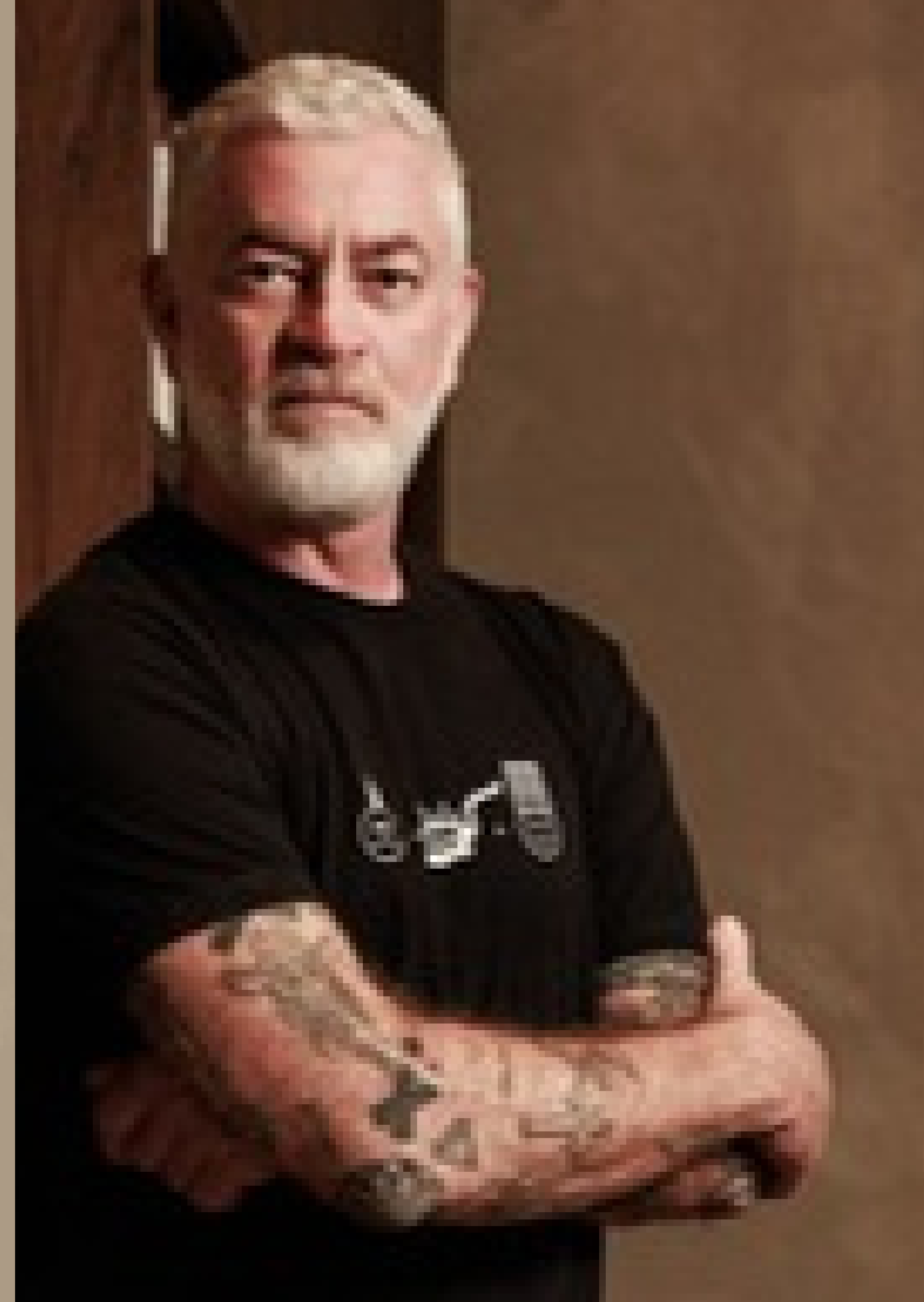
Olá

O restaurante D.O.M., fundado em 1999 pelo chef Alex Atala, revolucionou a gastronomia brasileira ao valorizar ingredientes nativos pouco conhecidos, como jambu e tucupi.

Tornou-se referência mundial, conquistando prêmios e mantendo duas estrelas Michelin desde 2015, e figurando no ranking The World's 50 Best Restaurants por 12 anos.

Seu menu degustação explora sabores autênticos com técnicas inovadoras, enquanto um menu executivo homenageia a culinária do dia a dia. A excelência da equipe e a harmonização de vinhos nacionais também se destacam.

Com 25 anos de história, o D.O.M. segue como um ícone da gastronomia brasileira, e pode ser o cenário do seu próximo evento.





Ambientes

A experiência de realizar seu evento em um restaurante premiado, com espaços singulares para almoços e jantares, sociais ou corporativos.

Espaço privativo
Salão principal

Espaço privativo

Localizado no mezanino do restaurante, comporta até 12 pessoas na mesa principal e 6 pessoas na mesa lateral - total máximo de **18 pessoas**.

Projeto arquitetônico privilegia a vista geral do restaurante.

Espaço totalmente privativo.



Salão principal

O salão principal do restaurante acomoda o máximo de **40 pessoas** sentadas.

Decoração elegante com obras de arte assinadas por artistas variados e objetos indígenas - acervo pessoal do chef Alex Atala.

Cozinha aberta que conversa com o salão.



Locação

Aluguel por período - almoço ou jantar*

DATA DO EVENTO	ESPAÇO PRIVATIVO	RESTAURANTE TODO, EXCLUSIVO	CONSULTE DISPONIBILIDADE
De 1 de janeiro a 30 de setembro	R\$ 5.000,00	No almoço	R\$ 20.000,00
De outubro a dezembro	R\$ 7.000,00	No jantar	R\$ 70.000,00

*O valor referente à locação constará como '*menu*' na nota fiscal

Menus

almoço

das 12h às 15h

- menu executivo
- menu degustação

jantar

das 19h às 23h

- menu degustação



Menus

No D.O.M. Restaurante convidamos o cliente a provar, no almoço ou no jantar, o **menu degustação**.

Os pratos trabalhados com técnica, apuração e de formas absolutamente inusitadas, foram criados pelo chef Alex Atala e sua equipe. O menu conta com 10 tempos entre amuse bouche, entradas, pratos principais, pré-sobremesa, sobremesa e mignardises. É possível atender restrições e alergias alimentares - basta solicitar.

O menu degustação pode ser pedido com *harmonização*. A curadoria dos rótulos - de maioria nacionais - foi feita com maestria pelo sommelier cearense Luciano Freitas e harmoniza com diferentes passos do menu.

Há também um **menu executivo** servido de segunda a sexta-feira na hora do almoço, onde o receituário brasileiro do dia a dia é homenageado.

No D.O.M. não preparamos menus personalizados.

Valores

- Taxa de rolha: R\$ 200,00 por garrafa

Todos os itens de alimentos e bebidas tem a cobrança de taxa de 13% em cima do valor

- Menu degustação: R\$ 1.300,00 por pessoa
- Harmonização: R\$ 850,00 por pessoa
- Pacote de bebidas não alcoólicas R\$ 210,00 por pessoa

Menu almoço executivo: R\$ 250,00 por pessoa - Somente no almoço de segunda a sexta, exceto feriados.

-*Proteína à escolha*: peixe do dia ou frango ou escalope de filé mignon.

-*Acompanhamentos*: Salada verde, beiju de puba, arroz branco, dois tipos de feijão, batata sauté, couve refogada com bacon, banana à milanesa, farofa.

-*Sobremesa*: Pudim de leite ou fruta da estação.

Nosso menu degustação trata-se de um serviço em 10 etapas que inclui: Amuse bouche, entradas frias, entradas quentes, pratos principais, transição, sobremesas e petit fours/mignardise.



Audiovisual

- No espaço privativo:

Permitido apenas o uso de televisão/tela - sem microfone - e com as persianas abaixadas durante o uso.

A lotação da sala diminui - alinhar previamente ao evento.

- No salão principal:

Permitido o uso de telas, microfones, etc - alinhar previamente ao evento.

Temos uma empresa parceira que indicamos para recursos de audiovisual:

Corporassom

Contato: Marília Kappel +55 11 98377.4660



Estacionamento

Para serviço faturado de manobrista e estacionamento, esse deve ser negociado diretamente com a empresa de valet e não poderá ser incluído na conta/NF do evento.

i9 Valet Park
Contato: Alexandre
eventos@i9valetpark.com.br
+55 11 95252.4553



Horários de montagem

(flores, velas, objetos locação, etc)

- Para o horário do almoço das 10h00 às 11h30
- Para o horário do jantar: das 16h às 18h

Formas de pagamento e outras informações

Para assegurar seu evento, data e reserva, pedimos o pagamento adiantado de 50% do valor total dos menus (convidados) acordados previamente.

Este pagamento pode ser feito via pix ou boleto bancário (preferencialmente), ou cartão de crédito *presencialmente* ou link de pagamento.

Todos os valores de menu são por pessoa e cobrados com taxa de serviço de 13%, que será paga ao final do evento, junto com o restante do pagamento dos menus contratados e demais consumos não incluídos no menu.



Fale conosco

Orçamentos e dúvidas: eventos@domrestaurante.com.br

WhatsApp: +5511 97624.7213

@d.o.m.restaurante

www.domrestaurante.com.br

Rua Barão de Capanema, 549, São Paulo, Brazil