

the
bar
view



PETISCOS

Trilogia Brasileira

69

Este prato oferece uma verdadeira viagem pelos sabores brasileiros em forma de pastéis recheados. Cada mordida revela uma explosão de ingredientes autênticos, inclui 2 pastéis de feijoada, 2 pastéis de bobó de camarão e 2 pastéis de carne do sol com queijo Serra da Canastra.

Embrulhadinho de Brie com Mel

87

O contraste perfeito entre o queijo brie macio e o doce suave do mel se unem neste aperitivo irresistível. Envolto em uma massa leve e crocante.

Mignon no Gorgonzola

131

Suculento cubos de filé mignon grelhado à perfeição e coberto com um molho cremoso de gorgonzola, servido em um pão italiano fresco e crocante.

Tábua de Frios Nobres

163

Com seleção de pães artesanais, queijo da Canastra, grana padano, Gorgonzola, salame, presunto de parma, geleia de damasco e tomate confitado ao alho.

Bruschettas de Cogumelos

79

Cogumelos frescos, queijo brie e redução de balsâmicos com melado, servidos sobre fatias de pão italiano artesanal de fermentação natural.

Camarão VM no Tempurá Negro

141

Camarões empanados em uma massa de tempurá negra, fritos até ficarem crocantes e servidos com chutney de abacaxi com gengibre.

Mini Espetada de Camarão com Queijo Coalho

123

Camarões VM e queijo coalho grelhados, servidos em espetinhos, acompanhados de vinagrete de maracujá e banana.

Croquete de Carne Artesanal

81

Deliciosos croquetes de carne que foi cozida por 8 horas em baixa temperatura recheados com queijo Serra da Canastra e servidos com molho de mostarda dijon.

Quenelle de Bacalhau

83

Delicada quenelle de bacalhau

ENTRADAS

Ceviche de Robalo al Aji Amarillo

72

Delicados pedaços de robalo marinados em suco de limão, misturados com cebola roxa, coentro e pimenta aji amarillo, proporcionando um equilíbrio perfeito entre frescor e picância.

Carpaccio de Filé Mignon

75

Carpaccio de filé mignon, temperado com azeite trufado, lascas de parmesão, rúcula e pesto de alcaparras.

Steak Tartare

87

Filé mignon picado na ponta da faca, misturado com cebola roxa, alcaparras, mostarda Dijon, gema de ovo e temperos especiais, servido com torradas.

Salada Caesar

57

Tradicional salada Caesar, preparada com alface americana e romana, croutons, bacon, queijo parmesão e molho Caesar clássico.

Salada The View

59

Mix de folhas orgânicas, Pepino japonês cítrico, tomate cereja confitado, muçarela de buffula, maçã verde e molho de mostarda e mel.

Ussuzukuri de Salmão

(12 fatias)

95

Carpaccio de salmão com especiarias picantes e cítricas, azeite extra virgem, chips de gengibre e sal maldon.

Ussuzukuri de Robalo (12 fatias)

84

Carpaccio de robalo finalizado com molho ponzu, azeite e togarashi.

Tartar De Salmão

95

Salmão batido na ponta da faca, cebolinha, massago, flor de sal, dashi, shoyu e um fio de azeite de trufas brancas.

Tartar de Atum

102

Atum batido na ponta da faca com gengibre, cebolinha, ovas de massago, gema de ovo de codorna, finalizado com molho suave à base de dashi e wasabi.

Acréscimo para sua salada

Frango 80g
17

Filé mignon 80g
28

Camarão VM 80g
33

PRATOS PRINCIPAIS

Risoto de Moqueca de Frutos do Mar
170

Uma reinterpretação da clássica moqueca de frutos do mar em forma de risoto, combinando sabores intensos e frescos.

Raviolone de burrata com Tomate Frescos
116

Massa fresca recheada com burrata, acompanhada de um molho leve de tomate fresco, manjerição e azeite extra virgem.

Robalo ao Molho Beurre Blanc
174

Filé de robalo grelhado, servido com molho Beurre Blanc à base de manteiga, vinho branco e limão, acompanhado de purê de banana da terra.

Filé Mignon au Poivre
163

Filé mignon grelhado, coberto com molho de pimenta verde, acompanhado de risoto de cogumelos.

Filé à Piamontese Releitura
163

Filé mignon grelhado com bacon berna, servido com um risone cremoso de queijo e champignons frescos.

Entrecôte Café de Paris
163

Corte de entrecôte black angus, grelhado e servido com o clássico molho de mostarda dijon, acompanhado de batatas fritas artesanais.

Filé de Frango à Cordon Bleu
131

Peito de frango recheado com presunto e queijo, empanado e frito na farinha panko, servido com molho de mostarda e mel, acompanhado de purê de batatas.

Linguini Nero di Seppia al Limone
146

Massa linguini negra, feita com tinta de lula, servida com camarões salteados em azeite e alho, finalizada com raspas de limão siciliano.

Carré de Cordeiro

175

Carré de cordeiro na crosta de panko com ervas, servido com um purê de mandioquinha.

Arroz Caldoso de Polvo com chorizo

158

Arroz caldoso cozido lentamente polvo, crocante de chorizo português, pimentões, tomates e especiarias e um tentáculo braseado por cima, resultando em um prato reconfortante e cheio de sabor.

Hambúrguer de 180g de Blend Angus

86

Hambúrguer suculento de 180g, feito com blend de carne Angus, recheado com mix de queijos, geleia de cebola ebacon, alface e tomate, servido em pão brioche.

SOBREMESAS

Bolo Red Velvet

46

Bolo macio com um toque de chocolate e cor vibrante de veludo vermelho, coberto com glacê cremoso de cream cheese.

Torre The View

53

Cookies intercalado com sorvete de baunilha Bacio di latte, regado com ganache de chocolate belga e sopa de frutas vermelhas.

Crème Brûlée de Cumaru e Morango

48

Crème brûlée aromatizado com cumaru, acompanhado de morangos frescos, com uma crosta caramelizada perfeita.

Trio de Trufas

44

Três trufas artesanais com sabores distintos, proporcionando uma experiência indulgente de chocolate.

Sablé Trufada com Merengue Italiano

48

Base de biscoito sablé coberta com ganache trufada de chocolate e merengue italiano dourado.

Brownie com Sorvete

49

Brownie de chocolate quente, servido com uma bola de sorvete de baunilha Bacio di latte e calda de chocolate belga.



@theviewbar

Alameda Santos, 981, 30 andar,
Jardim Paulista, SP



the
view
bar

SIGNATURE COCKTAILS

Jardins

63

Rum de Barbados, porto Tawny,
Licor de amêndoas, Jerez fino

The View

63

Vodka, Aperol em infusão com
morangos, grapefruit, limão,
xarope de chá preto e frutas
vermelhas

Pinheiros

60

Gin Flor de Sevilla, xarope de
mel, limão, Licor de cerejas
maraschino

Moema

60

Tequila, Amaro Averna, limão,
licor de cassis

Ipiranga

63

Cachaça, Blended vermouths,
licor de cerejas pretas, Lillet
Blanc, Bitters

Masp

60

Gin de Pera, licor Strega, Cynar,
limão siciliano, xarope de açúcar

Beco do Batman

63

Tequila reposado, Drambuie,
Amaro Averna, orange bitter,
água com gás, espumante brut

AL. Santos 30th floor

69

Gin london dry, cítricos, redução
de framboesa com morango,
néctar de abacaxi, espuma de
gingibre com cardamomo

Catedral

70

Bourbon whiskey, licor de
amêndoas, blended vermouths,
Jerez, Islay whisky, Angostura
bitter, Peychaud's bitter

Metropole Martini

62

Gin Hendrick's, Lillet Blanc, licor
de laranja, vermouth seco,
Peychaud's bitter

Faria Lima Spritz

63

Vinho Sauvignon Blanc,
grapefruit, xarope de chá preto
e frutas vermelhas, espumante
brut rosé

Rua Galvão Bueno

60

Gin Japonês, gengibre, limão,
purê Monin Yuzu

CLASSIC COCKTAILS

Fitzgerald

60

Gin london dry, limão siciliano, xarope de açúcar, Angostura bitter

Cosmopolitan

65

Vodka, licor de laranja, cranberry, limão

Aperol Spritz

59

Aperol, espumante brut, água com gás

Rabo de Galo

60

Cachaça, Cynar, Blended vermouths, bitters

Hendrick's Tonic

68

Gin Hendrick's, fatias de pepino, água tônica

**Com água tônica premium
acréscimo de 12,00**

Gin & Tonica Clássico

61

Servido em copo Longo
Gin London dry, gomo de cítrico, água tônica

**Com água tônica premium
acréscimo de 12,00**

Negroni

63

Gin london dry, blended vermouths, Campari

Roku gin & Tonic

64

Gin Roku Japan, fatias de gengibre fresco, água tônica

**Com água tônica premium
acréscimo de 12,00**

Tropical Gin

68

London dry gin, redução de maracujá, energético tropical-maracujá

Margarita

63

Tequila, limão, licor de laranja, agave syrup, borda de flor de sal

Old Fashioned

63

Bourbon whiskey, xarope de açúcar, Angostura bitter

Moscow Mule (versão Brasil)

57

Vodka, limão, ginger ale, Angostura bitter, espuma de gengibre

Dry Martini

65

Gin london dry, vermouth seco, orange bitter

Brandy Alexander

60

Brandy, licor de cacau, creme de leite

NON ALCOHOLIC COCKTAILS

30 Andar

48

suco de cítricos, redução de framboesa com morango, néctar de abacaxi, cranberry, espuma de gengibre com cardamomo

Asian Beat

48

Matchá, purê de yuzu, limão, néctar de abacaxi, xarope de capim-limão, água de coco

Sweet Harmony

49

Ganache de chocolate meio amargo, Matchá, café espresso, creme de leite, caramelo salgado

Sunset view

46

Suco de maracujá com gengibre e pepino, limão, água de mel

CAIPIIS

Caipi Premium

52

Caipi Super Premium

57

SABORES: limão, maracujá, morango, fruta da estação

CERVEJAS

Cerpa Export

30

Heineken / Stella

26

Erdinger weissbier

46

Heineken zero 0,0%

22

NÃO ALCOÓLICOS

Água mineral com/sem gás

15

Água San Pellegrino

43

Suco de fruta natural

19

Suco de tomate temperado

31

Refrigerantes

15

Energético

31

Café espresso

13

Chás (sachê)

17

SHOTLIST

AMERICAN WHISKEY DOSES

Maker's Mark	46	Jack Daniel's	46
Woodford Reserve	46	Gentleman Jack	49
Jim Beam Rye	46	Jack Daniel's Single Barrel	49

SINGLE MALT DOSES

Glenfiddich 12 anos	60	The Glenlivet 15 anos	69
Glenfiddich 15 anos	100	The Glenlivet Founders	46
Glenfiddich 18 anos	181	Laphroaig 10	82
Macallan 12 Sherry Oak	203	Macallan Double Cask 18 anos	295

BLENDED WHISKY DOSES

Buchannas 12	56	Dimple 15	65
Old Parr 12 anos	60	JW Gold Label Reserve	69
JW Black Label	60	Chivas Regal 18	70
Jameson	49	Chivas Royal Salute 21	220
		JW Blue Label	245

JAPAN WHISKY DOSES

The Chita	90
Hibiki Harmony	104
The Yamazaki single	181

COGNAC DOSES

Remy Martin VSOP	69
Hennessy VSOP	64

SAKE DOSE / GARRAFA

Hakutsuru Josen dry	150ml - 60 / 1.800ml - 390
Hakushika Josen Honjozo	150ml - 60 / 720ml - 247
Hakutsuru Yamadanishiki Tokubetsu	150ml - 60 / 720ml - 302

VODKA DOSES

Absolut	48
Grey Goose	54
Absolut Elyx	50

CAÇHACA DOSES

Yaguara Orgânica	48
Espírito de Minas	48
Germana palha	48
Weber Haus amburana	50
Seleta	46

RUM DOSES

Bacardí Superio	48
Havana Club 7 anos	50
Mount Gay Black Barrel	56
Bacardí 8 anos	54

GIN DOSES

Tanqueray	50
Beefeater 24	54
Bombay	54
Roku	61
Hendrick's	61
Beefeater	49
NIB Pera	48

TEQUILA DOSES

Espolòn Blanco	50
Espolòn Reposado	54
Don Julio Blanco	63

APERITIVOS DOSES

Campari	48
Averna	48
Lillet Blanc	48
Vermouth Carpano clássico	50
Fernet Branca	57

LICORES DOSES

Licor 43	46
Disaronno	48
Amarula / Baileys	46
Limoncello	46
Jagermeister	48
Cointreau	46
Drambuie	48

the
view bar



ESPUMANTES E CHAMPAGNE

BRASIL

Chandon Brut
200

Chandon Brut Rose
200

FRANÇA

Veuve Clicquot
730

Moët Chandon
680

BRANCOS

ARGENTINA

Alamos Chardonnay
220

Alamos Sauvignon Blanc
220

CHILE

Los Vascos Chardonnay
197

Cormen Chardonnay
187

FRANÇA

La Vieille Ferme Blanc
239

ITÁLIA

Pinot Grigio Bonacchi
217

ROSADOS

FRANÇA

La Vieille Ferme Rosé
239

TINTOS

BRASIL

Lidio Agnus Cabernet
190

Lidio Agnus Tannat
190

ARGENTINA

Alamos Malbec
220

Alamos Cabernet Sauvignon
200

Padrillos Pinot Noir
217

Catena Malbec
290

Catena Cabernet Sauvignon
200

Angelica Zapata C. Malbec
468

D V Catena Malbec/Malbec
352

Alma Negra
326

CHILE

Carmen Merlot
187

Apalta Lapostolle
290

ITÁLIA

Primitivo Puglia
200

Montepulciano d'Abruzzo Vasari
215

Chianti Gentilesco DOCG
270

Sassoaloro
418

Gran Feudo Crianza
217

PORTUGAL

Altano
200

Luis Pato
217

FRANÇA

Chateau Belair
250

Chartron La Fleur
240

SERVIDOS EM TAÇA _____

ESPUMANTES

BRASIL

Baby Chandon 187ml
70

Espumante / Taça (consulte nossa equipe)
60

BRANCOS

ARGENTINA

Alamos Sauvignon Blanc
70

Alamos Chardonnay
70

TINTOS

ARGENTINA

Alamos Malbec
70

CHILE

Carmem Carmenere
70

VINHO DE SOBREMESA/TAÇA _____

PORTUGAL

Grahams Fine
42

FRANÇA

Sauternes
55



@theviewbar

Alameda Santos, 981, 30 andar,
Jardim Paulista, SP