

the  
VIEW **bar**



# 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, manjericão 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 Piemontese 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