the view bar

PETISCOS

Bolinho de Pirarucu com molho de Açaí e Aioli
86

Um delicioso bolinho de pirarucu feito com mandioca, acompanhado por um molho de açaí e aioli, trazendo um pouco do nosso "Bacalhau Brasileiro".

Embrulhadinho de Brie com Mel
80

O contraste perfeito entre o queijo brie macio e o doce suave do mel, que se unem neste aperitivo irresistível.

Mignon no Gorgonzola
141

Suculentos cubos de filé mignon grelhado à perfeição e coberto com um molho cremoso de gorgonzola, servido com torradas de pão italiano.

Tábua de Frios Nobres
179

Com seleção de pães artesanais, queijo canastra, grana padano, gorgonzola, salame, presunto de parma, geleia de figo e tomate confitado.

Polvo Mediterrâneo
90

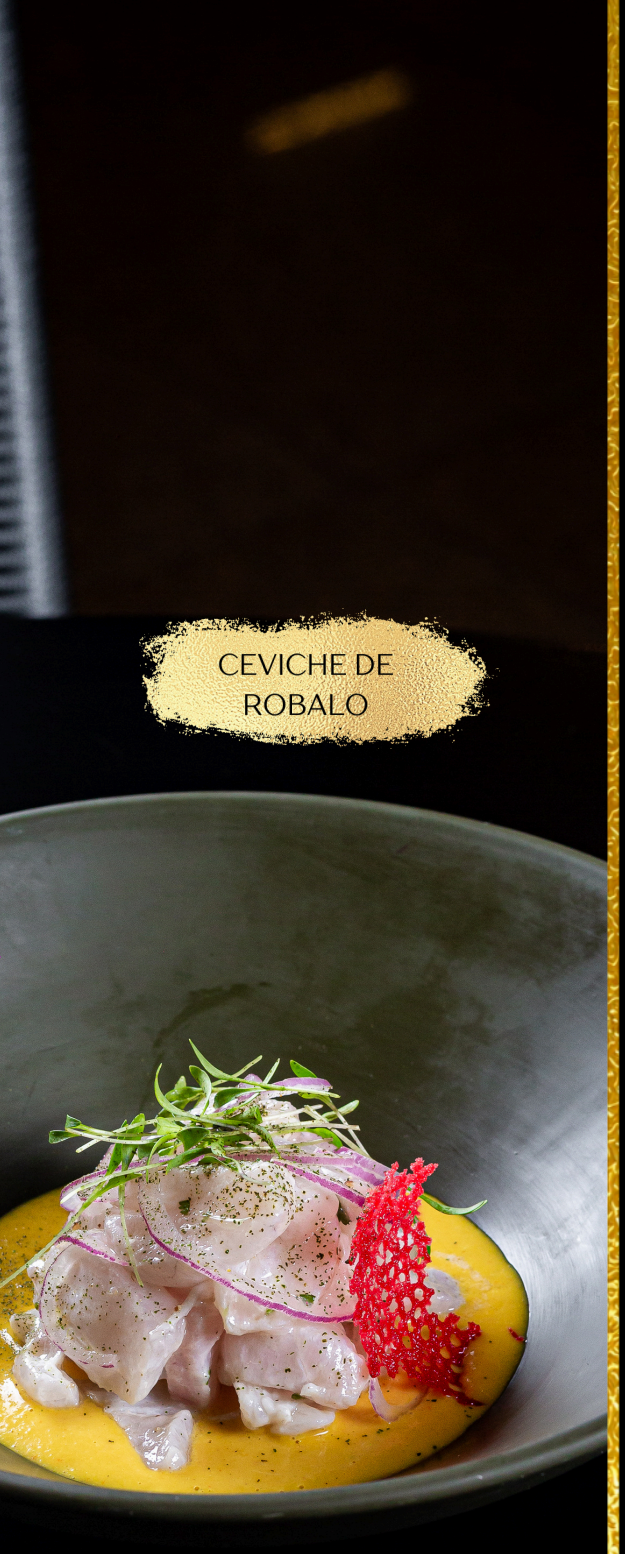
Pedaços de polvo perfeito, com molho de nata e paparica doce finalizado com uma saborosa salsa criola.

Camarão na Folha de Arroz
150

Camarão VG marinado com gengibre, shoyou e especiarias, frito na folha de arroz, com um mix de molhos de acompanhamento, sendo eles, gel de coentro, aioli e redução de balsâmico com mel.

Mini Espetada de Camarão com Queijo Coalho
135

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



Mini Tacos
110

Uma sequência de mini tacos para todos os gostos, sendo eles porco, camarão e salmão.

Croquete de Carne Artesanal
83

Delicioso croquete de carne, cozido por 8 horas em baixa temperatura, recheados com queijo Serra da Canastra e servidos com molho de mostarda dijon.

Tortinha Napolitana
75

Massa feita na casa com queijo mussarela de búfala, tomate confitado, molho pesto e azeite de ervas.

ENTRADAS

Ceviche de Robalo
76

Delicados pedaços de robalo marinado com leite de tigre de maracujá, finalizado com castanha de caju.

Carpaccio de Filé Mignon
80

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

Trio de Brusquetas
90

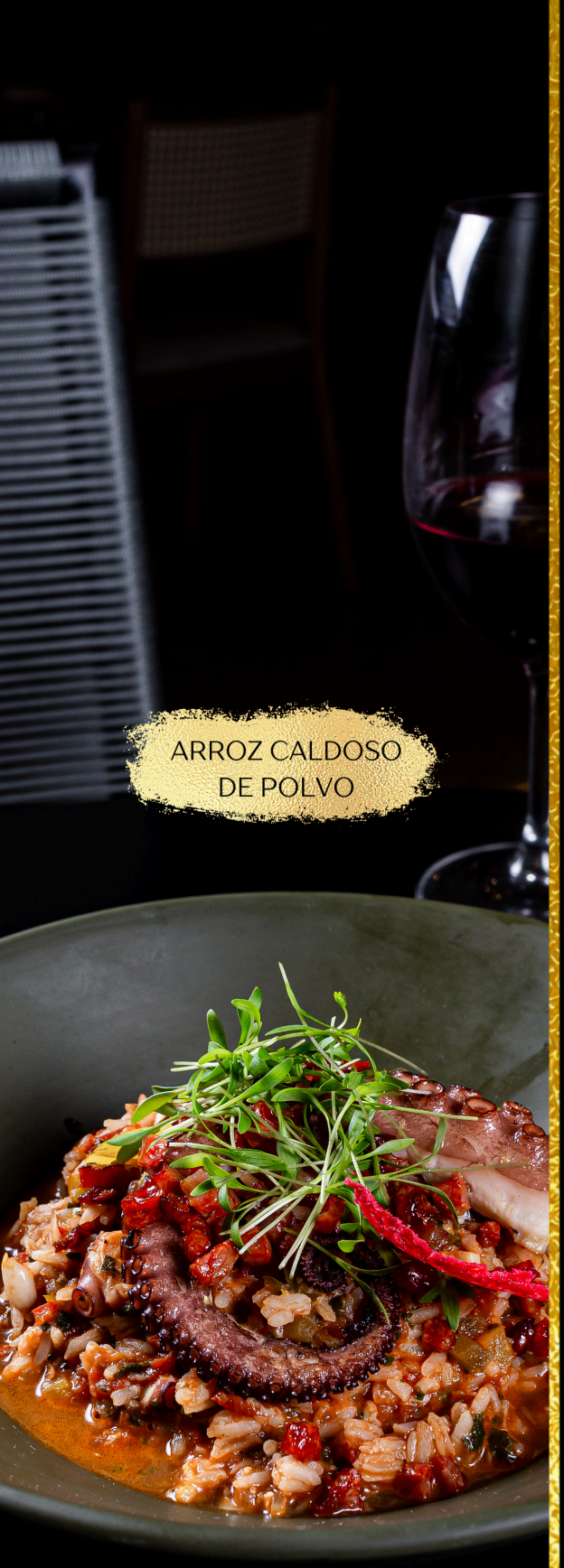
Trio de brusquetas contendo o sabor clássico de tomate manjericão e queijo, cogumelos com queijo brie e jamon com pesto de alcarparras.

Steak Tartare
90

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

Carpaccio de Salmão
102

Filé de salmão cortado em finas fatias finalizado com suco e raspas de limão siciliano, azeite de ervas e folhas de dil.



Tartare de Salmão
102

Filé de salmão cortado na ponta da faca, misturado com suco e raspas de laranja Bahia, cebola roxa, azeite de oliva e flor de sal, finalizado com creme de iogurte trufado e pistache polvilhado.

Salada Ceaser
59

Tradicional salada Ceaser, preparada com alface americana e romana, crouton, bacon, queijo parmesão e molho ceaser clássico.

Salada The View
65

Mix de folhas orgânicas, pepino japonês, tomate cereja confitado, mussarela de búfala, maçã verde, salmão na crosta de gergelim e molho de maracujá.

Releitura Salada Caprese
60

Uma releitura da clássica salada caprese com creme de mussarela de búfala, farofa de peto e tomate confitado.

Acréscimo para a sua salada

Frango 80g	*Filé Mignon 80g*	*Camarão VM 80g*
18	**31**	**37**

Nuvem de Camarão
120

Camarão VG grelhado, espuma de champagne, alga nori e caviar de limão siciliano.

PRATOS PRINCIPAIS

Risoto de Moqueca de Frutos do Mar
180

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

Raviolli Due Volti
125

Um raviolli com uma combinação de dois típicos brasileiros, carne seca e abóbora cabotia, finalizado com queijo Jordão.

Arroz de Coco com Curry e Legumes
VEGAN

115

Arroz branco levemente picante com legumes brazeados regado ao leite de coco, finalizado com lascas de coco.

FILÉ À PIAMONTESE
RELEITURA

Robalo ao Molho Beurre Blanc
183

Filé de robalo grelhado, servido com molho beurre blanc à base de manteiga, vinho branco e limão, acompanhado de purê de banana da terra e farofa de amêndoas.

Filé Mignon au Poivre
174

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

Filé à Piamontese Releitura
176

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

Entrecôte com Glace de Rapadura
172

Entrecote com glace de rapadura acompanhado de um mil folhas de raízes brasileiras e creme de queijo coalho, evocando um toque do sertão brasileiro.

Stinco ao Café
175

Stinco de cordeiro com molho de café, acompanhado de Legumes e aligo de berinjela defumada e queijo jordão.

Linguni de Cacau Al Limone
160

Massa de linguini feita com cacau, servida com camarões salteados em azeite e alho, finalizado com raspas de limão siciliano.

Magret de Pato Au Vin
165

Magret de pato com molho de vinho e purê de frutas Vermelhas.

Arroz Caldoso de Polvo
158

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

BOLO RED VELVET

SOBREMESAS

Torre The View
56

Cookies intercalado com sorvete de baunilha, regado com ganache de chocolate e sopa de frutas vermelhas.

Creme Brûlée de Cumaru e Morango
51

Creme Brúlée aromatizado com cumaru, acompanhado de morangos frescos.

Bolo de Coco Cremoso
47

Um delicioso bolo de coco cremoso acompanhado de uma deliciosa farofa de castanhas e cacau.

Sablé Iça
58

Base de biscoito sablé recheada com ganache de cupuaçu e coberta com mousse de açaí.

Brownie com Sorvete
52

Brownie de chocolate, servido com uma bola de sorvete de baunilha e calda de chocolate.

Bolo Red Velvet
48

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

Siga-nos @theviewbar
Contato (11) 95458-0553
Reservas acesse www.theviewbar.com.br
Alameda Santos, 981 • 30º andar • Rooftop
Jardim Paulista, São Paulo