

the  
VIEW bar





# PETISCOS

## Trilogia Brasileira

**65**

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

**82**

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

**123**

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

**153**

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

**74**

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

**132**

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

**115**

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

## Croquete de Carne Artesanal

**76**

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

**78**

Delicada quenelle de bacalhau



# ENTRADAS

## Ceviche de Robalo al Aji Amarillo

**68**

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

**71**

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

## Steak Tartare

**80**

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

**54**

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

## Salada The View

**56**

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

## Acréscimo para sua salada

Frango 80g

**16**

Filé mignon 80g

**27**

Camarão VM 80g

**31**



# PRATOS PRINCIPAIS

## Risoto de Moqueca de Frutos do Mar

**159**

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

## Raviolone de burrata com Tomate Frescos

**109**

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

## Robalo ao Molho Beurre Blanc

**163**

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

**153**

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

## Filé à Piemontese Releitura

**153**

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

## Entrecôte Café de Paris

**153**

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

**123**

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

**137**

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

**164**

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





## Arroz Caldoso de Polvo com chorizo

**148**

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

**81**

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

**43**

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

## Torre The View

**50**

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

**45**

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

## Trio de Trufas

**42**

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

## Sablé Trufada com Merengue Italiano

**45**

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

## Brownie com Sorvete

**46**

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



SUSHI



## ENTRADAS

Ussuzukuri de Salmão  
(12 fatias)

**89**

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

Ussuzukuri de Polvo  
(12 fatias)

**96**

Carpaccio de polvo finalizado com curry indiano, alcaparra e azeite extra virgem.

Tartar De Salmão

**89**

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

Ussuzukuri de Robalo (12 fatias)

**79**

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

Tartar de Atum

**96**

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.

## JOY (2UN)

Salmão

**58**

Salmão batido com cebolinha.

Joy Trufado

**68**

Salmão, gema de codorna com azeite trufado, massago e cebolinha.

Atum

**89**

Foie gras, teriyaki e flor de sal.

## SASHIMIS

Salmão (5 fatias)

**59**

Atum (5 fatias)

**59**

Peixe branco Sazonal (5 fatias)

**56**

Vieira (5 fatias)

**89**

Polvo (5 fatias)

**76**

Barriga de Salmão

**67**

Finalizado com zest de laranja bahia e flor de sal.

Wagyu

**99**

Levemente selado, finalizado com molho yakiniko.

Mosaico do mar (15 fatias)

**190**

Salmão, atum, polvo, peixe branco e vieira.



## NIGUIRI (2UN)

Barriga de salmão

**54**

Finalizado com limão caviar.

Salmão

**49**

Finalizado com salsa trufada e massago.

Atum

**49**

Finalizado com Aji Marila e crocante de quinoa.

Vieira

**79**

Gratinado na manteiga de trufa branca, finalizado com salsa de trufa negra e flor de sal.

Peixe Branco

**49**

Finalizado com ume e shissô.

Polvo

**58**

Finalizado com tarê picante e gergelim torrado.

Unagui (Enguia de Água Doce)

**72**

Lascas de avocado.

Wagyu

**70**

Finalizado com barê (tarê de bacon).

Sequência de Niguri (8un)

**192**

Salmão, atum, wagyu, peixe branco e polvo.

Sushi Nikkei Terra e Mar

(6 un)

**178**

2 un de wagyu com barê, 2 un de barriga de salmão, 2 un de vieira com limão caviar.

## MAKIS ESPECIAIS (8UN)

Spice Tuna

**56**

Atum picante com cebolinha e massago.

Salmão

**59**

Mix de salmão fresco e salmão defumado com queijo brie e azeite de dill.

Ebi tem (10 un)

**64**

Tempura de camarão coberto com lascas de salmão levemente seladas e molho tarê.

## HOSSOMAKIS (8UN)

Shakemaki

**56**

Enrolado com a alga por fora, recheio de salmão.

Tekkamaki

**56**

Enrolado com a alga por fora, recheio de atum.

Kappamaki

**51**

Enrolado com a alga por fora, recheio de pepino japonês.

Ebimaki

**64**

Enrolado com a alga por fora, recheio de camarão.

## MORIAWASE´S (COMBINADOS)

Moriawase The View (32 peças)

**390**

12 sashimis variados, 8 niguiris, 4 joys, 4 makis, 4 baterás

Moriawase Itamai (40 peças)

**590**

Combinado especial do Chef.