



BAR

Drinks Autorais

Pinheiros 60
*Gin Flor de Sevilla, xarope de mel, limão,
Licor de cerejas maraschino*

Faria Lima Spritz 63
*Vinho Sauvignon Blanc, grapefruit,
xarope de chá preto e frutas vermelhas,
espumante brut rosé*

Paraíso 63
*Refrescante e sofisticado, Sauvignon
Blac, prosecco, uvas verdes, capim
Santo e Licor Luxardo Maraschino*

Ipiranga 63
*Cachaça, Blended vermouths,
licor de cerejas pretas, Lillet
Blanc, Bitters*

Mountain Fog Meinberg 63
*Um blend refinado de Fundador
Sherry Cask, Whisky Bourbon,
Laphroaig e Licor St.Germain*

Alameda Santos 30° andar 69
*Gin london dry, cítricos, redução de
framboesa com morango, néctar de
abacaxi, espuma de gengibre com
cardamomo*

Drinks Clássicos

Fitzgerald 57
Negroni 60
Gin Tônica 58
Old Fashioned 60
Dry Martini 62
Aperol Spritz 56
Cosmopolitan 61
Blood Mary 65

Cervejas

Heineken 26
Stella 26
Cerpa 27
Heineken zero 22

Whisky doses

Black Label 60
Red Label 55
Buchanans 56
Old Par 60
Jack Daniels 46
(Whiskys mais
refinados saída
apenas no the view
mediante comanda)

Licores

43 46
Baileys 46
Jaggermeister 48
Cointreau 46

Sucos

Abacaxi 19
Laranja 19

Sem Alcool

Água mineral c/s gás 15
Água San Pellegrino 43
30° Andar 50
Sunset View 46
Suco de Tomate 31

FOOD

Petiscos e Entradas

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.

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.

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.

Carpaccio de Filé Mignon

80

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

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.

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.

FOOD

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.

Filé Mignon au Poivre 174

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

Filé à Piemontese Releitura 176

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

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.

Raviolli Due Volti 125

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

Sobremesas

Brownie com Sorvete 52

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

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 Brûlée aromatizado com cumaru, acompanhado de morangos frescos.