
the view
Réveillon
2027
UMA VIRADA DO ALTO DE
SÃO PAULO
31 DE DEZEMBRO · 21H ÀS 02H
VAGAS LIMITADAS

the view

RÉVEILLON 2027







A NOITE MAIS ESPERADA DO ANO

Gastronomia, vista incrível e música ao vivo

Celebre a chegada de 2027 no rooftop pioneiro de São Paulo: jantar especial em vários tempos, bebidas inclusas e banda ao vivo, no salão interno ou ao ar livre na varanda, com a cidade inteira aos seus pés.

QUARTETO MUSICAL AO VIVO

Uma formação sofisticada com voz, piano, guitarra e bateria.

CLÁSSICOS · POP INTERNACIONAL · POP NACIONAL

À meia-noite, o brinde da virada no terraço do The View.

the view

RÉVEILLON 2027

MENU

BOAS-VINDAS À MESA

Pães de fermentação natural

Seleção de pães artesanais de longa fermentação, acompanhados de manteiga aerada de trufas brancas e babaganoush defumado.

AMUSE-BOUCHE



Vieira, leite de tigre e cítricos brasileiros

Vieira grelhada servida com leite de tigre elaborado com o próprio coral, gel de cachaça artesanal e supremos de tangerina e limão-cravo.

ENTRADA



Pacu curado, maçã verde e jambu

Lâminas de pacu delicadamente curadas, com vinagrete de maçã verde, ervas frescas e tempurá crocante de jambu.

ou

Palmito pupunha assado e castanhas brasileiras (vegana)

Palmito pupunha assado e grelhado, com creme de castanha-de-caju, redução de laranja-baía e crocante de castanha-do-pará.

Imagens meramente ilustrativas

the view

RÉVEILLON 2027

PRIMEIRO PRATO PRINCIPAL



Pirarucu na brasa, tucupi preto e mel de jataí

Lombo de pirarucu grelhado na brasa, finalizado com redução de tucupi preto e mel de abelha-jataí, com salada de folhas, ervas e flores brasileiras.

INTERMEZZO

Sorbet de limão-cravo, capim-santo e espumante

SEGUNDO PRATO PRINCIPAL

Costela Black Angus assada por 12 horas

Assada lentamente no próprio caldo, finalizada com demi-glace, com purê de lentilha vermelha, crispy de bacon Berna e sementes de romã.



ou

Cogumelo eryngui, arroz negro e legumes brasileiros (vegana)

Eryngui grelhado na brasa e glaceado com redução de vinho, sobre arroz negro cremoso com leite de castanhas e legumes orgânicos assados.

Imagens meramente ilustrativas

the view

RÉVEILLON 2027

SOBREMESAS

Pavlova do Cerrado

Merengue crocante com interior macio, creme de limão-cravo, baunilha do Cerrado e physalis.

Chocolate amazônico, castanha-do-pará e cumaru

Esfera de chocolate amazônico recheada com creme de cumaru e praliné de castanha-do-pará, com caramelo salgado, crocante de cacau e sorvete artesanal de baunilha.



BEBIDAS INCLUSAS

- Água mineral
- Refrigerante
- Suco natural
- Cerveja Heineken
- Caipirinha de frutas (vodka, cachaça e saquê)
- Gin tônica / Tropical
- Negroni
- Aperol Spritz
- Espumante Chandon
- Vinho tinto Carmen Carménère
- Vinho branco Carmen Chardonnay
- Whisky 12 anos

Imagens meramente ilustrativas

the view

RÉVEILLON 2027

VALORES POR PESSOA

MESA JANELA	MESA EXTERNA	MESA CENTRAL
R$ 2.800	R$ 2.600	R$ 2.400

Bebidas inclusas

◆ PAGAMENTO

Pix ou transferência com 5% de desconto. Cartão de crédito em até 6x.

◆ RESERVAS

WhatsApp
(11) 99375-3232

◆ CAFÉ DA MANHÃ

Incluso em 1° de janeiro, no La Fortuna, piso térreo do hotel.

◆ HOSPEDAGEM

Tarifa especial no Transamérica International: R$ 500,00 + 5% por casal.

◆ CRIANÇAS

Até 6 anos não pagam. De 7 a 12 anos pagam 50% do valor.

◆ CANCELAMENTOS

Até 3 dias úteis antes do evento, estornamos 50% do valor pago.

◆ ENDEREÇO

Alameda Santos, 981 · 30° andar
Transamérica International Plaza
Jardim Paulista · São Paulo

◆ HORÁRIO

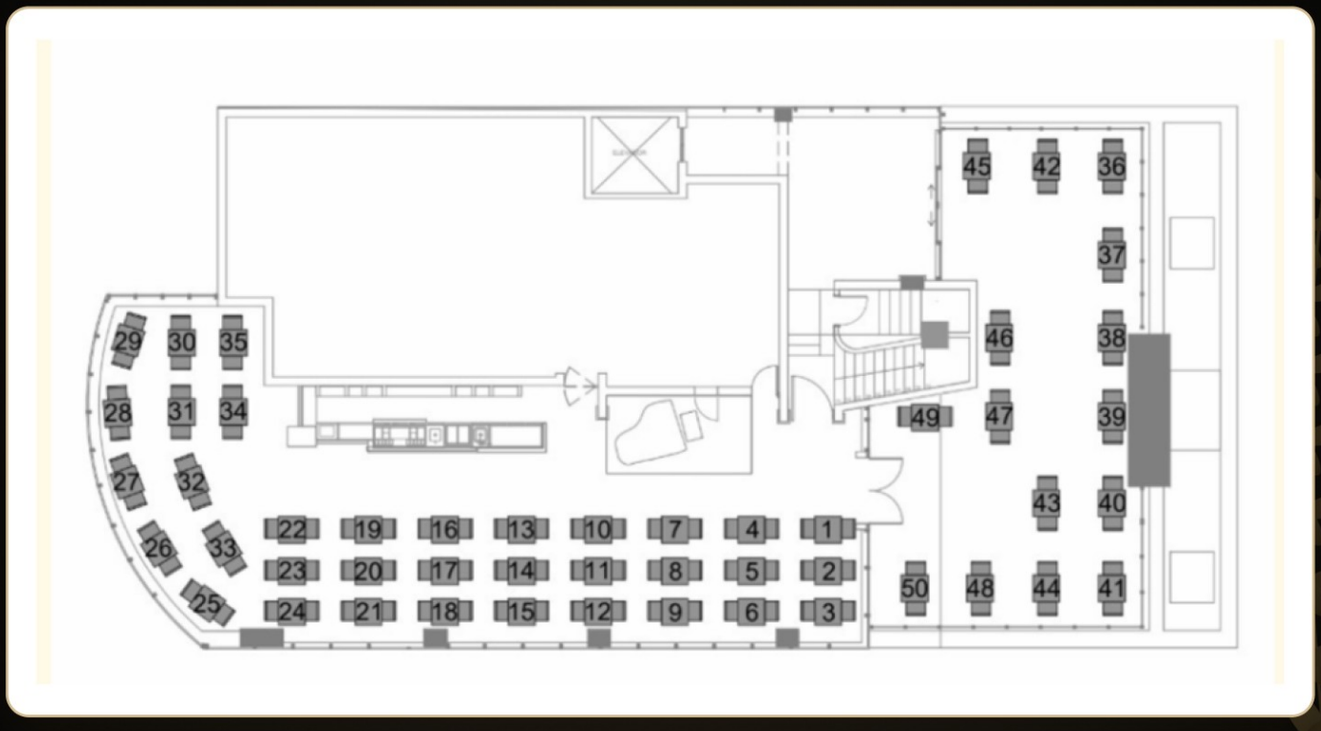
31 de dezembro
21h00 às 02h00

the view

RÉVEILLON 2027

MAPA DE MESAS

SALÃO, JANELA E VARANDA



A mesa é escolhida no ato da reserva, conforme disponibilidade.

RESERVE PELO WHATSAPP · (11) 99375-3232